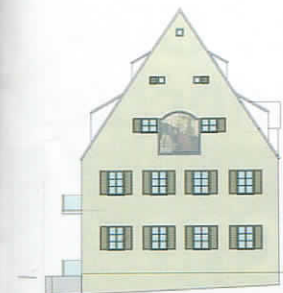


Stadtberger Geschichte – durchs Bierglas betrachtet Teil 1 von Alfred Hausmann



Ansicht Osten, Schulstraße

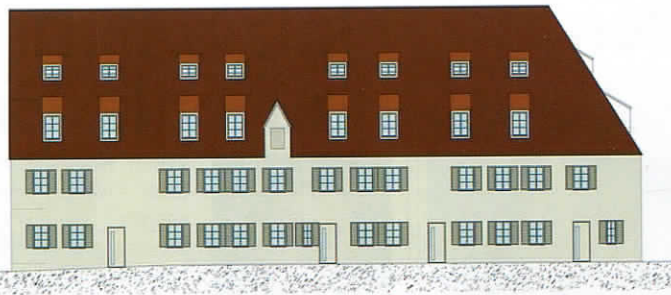
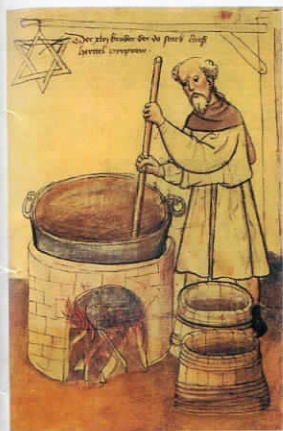


Bild: Wohnbau Hipp

Wenn Ende des Jahres die neuen Eigentümer und Mieter in die Wohnungen im Bräuhaus Stadtbergen einziehen, ist seine mehr als 200jährige Geschichte als Braustätte und eine über 300jährige Zeit als Gastwirtschaft endgültig zu Ende. Die Bewohner ziehen ein in das (nach dem Westteil des Schlosses) zweitälteste Bauwerk Stadtbergens, das rund 35 Jahre vor der Pfarrkirche St. Nikolaus erbaut wurde.

Ich nehme das Aus des traditionsreichen Gasthauses zum Anlass in die Geschichte der drei Stadtberger Brauereien und sechs Gastwirtschaften einzutauchen und lade Sie ein, mit mir Stadtberger Geschichte in fünf Kapiteln „durchs Bierglas“ zu betrachten.

Schenke seit 1385



Der Nürnberger „Pymprew“ Hertel (um 1430) ist die älteste Darstellung eines deutschen Brauers. Der Stern ist ein „Bierzoigl“ und zeigt an, dass Bier ausgeschenkt wird.

Schon längst vor Bestehen des Bräuhauses, dessen Grundstein im Mai 1694 durch das Domkapitel Augsburg gelegt wurde, gab es natürlich in Stadtbergen, das zur Karolinger Zeit gegründet worden sein soll und im 12. Jahrhundert erstmalig erwähnt wurde, ein Wirtshaus. 1385 wird ein solches genannt neben zehn Höfen,

die den Zehnten an das Heilig-Geist Spital in Augsburg zu zahlen hatten. Das Spitalhaus stand damals noch in der Wagenhalvstadt vor dem Roten Tor. Erst im 17. Jahrhundert baute Elias Holl die heutigen Spitalgebäude, in denen sich jetzt die Augsburger Puppenkiste und ein Pflegeheim der Spitalstiftung befinden.

Das in einem Gasthaus des Mittelalters ausgeschenkt Bier wurde dort auch gebraut. Die Berufe des „Gastgeb“ (Wirts) und Bräus waren damals in einer Person vereint. Die Gaststätten waren – modern gesagt – Hausbrauereien. Gebraut wurde in kupfernen Kesseln in recht bescheidenen Mengen in der Küche oder in einem Schuppen. Gärbotiche und Fässer standen im Keller. Erst um 1540 wurde in Augsburg die erste Sudpfanne

mit gemauertem Fuß eingerichtet. Dass das Gebräu unseren verwöhnten Gaumen geschmeckt hätte, ist äußerst zweifelhaft, wenn man von den „Geschmacksverstärkern“ liest, die damals zugesetzt wurden: Kräuter wie Wermut, Fenchel, Thymian, Wacholder, Nelken und Salbei, Wurzeln, Honig, Baumrinde, Blüten, ja sogar Ochsen-galle. Meistens sollte der üble Geschmack des sauer gewordenen Bieres überdeckt werden. Zum Mälzen wurden alle verfügbaren Getreidearten und auch andere stärkehaltigen Pflanzen wie Hirse und Bohnen hergenommen. Hopfen als Zugabe setzte sich erst im 14. Jahrhundert durch, und das als „Grut“ bezeichnete Kräuterbier verschwand. Ab 1516 gilt in Bayern bekanntlich das Reinheitsgebot, aber eben nur im Herzogtum Bayern, zu dem weder Augsburg noch Stadtbergen gehörten. Doch es ist anzunehmen, dass die nahe Konkurrenz der bayerischen Brauer zur Qualitätssteigerung beitrug.

Ungeld-Haupteinnahmequelle der Obrigkeit

Um diese Zeit (1560) beschreibt der Vogt von Biburg anlässlich eines „Beritts“ unser „Bergen“ so: „Ein Dorf, hat 45 Feuerstätten und der Wirt gibt kein Ungelt.“ „Ungelt“ hieß die Bier- und Weinsteuer, und sie war in diesen Zeiten meist die Haupteinnahmequelle der Obrigkeit. In guten Zeiten machte das Ungelt in Augsburg bis zu 70 Prozent der städtischen

Einnahmen aus. Deshalb sah der reichsstädtische Rat einen Fall von Steuerhinterziehung darin, wenn seine Bürger zum Trinken beispielsweise nach Stadtbergen wanderten und bestrafte dieses Delikt mit zwei, später acht Gulden Buße. Sondergenehmigungen gab es allerdings für Hochzeiten, Verwandtenbesuche und Handelsgeschäfte. Der Bürgermeister stellte dann einen „Zechzettel“ aus, von denen noch circa 2000 aus dem 16. Jahrhundert erhalten sind. Prof. Graser von der Universität

Augsburg hat sie unter sprachlichen und soziologischen Gesichtspunkten ausgewertet. Die habsburgischen Vögte klagten fast regelmäßig über das ihrer Herrschaft entgehende Ungeld des Stadtberger Wirts, das wohl dem Domkapitel zufloss. Generell versuchte jede Herrschaft möglichst viele „Ehaften“ (Gasthäuser, Mühlen, Schmieden) in ihren Besitz zu bringen. Dem Domkapitel war es gelungen seinen Besitz in Stadtbergen von 25 Prozent im Jahr 1609 auf 88 Prozent im Jahr 1750 zu steigern. 1677 war auch die „Preystatt“ in seinem Besitz. Allerdings war es noch nicht das heutige Bräuhaus sondern die „Obere Wirtschaft“, das südlich angrenzende Anwesen, heute Schulstraße 10, an dem in diesen Zeiten außerdem die „Gerechsam“ (Rechte) einer Bäckerei, Huckerei (Handlung) und Branntweinbrennerei lagen. Der erste namentlich erwähnte Wirt ist Jakob Kollmann, welcher 1662 seine „neu erbaute Wirtschaft“ an Michael Werz aus Bobingen verkauft, der eine Braustatt bewilligt bekommt. Das von ihm entrichtete Ungeld macht exakt die Hälfte der Steuerschuld des gesamten Dorfes aus: 53 fl von 106 fl (Gulden). In dieser Zeit nach dem Dreißigjährigen Krieg stieg der Bierverbrauch in Deutschland an, der Weinkonsum ging entsprechend zurück. Die zerstörten Weinberge mussten erst wieder kultiviert werden.

(Fortsetzung nächste Ausgabe)



Das Anwesen Schulstraße 10 (früher Hausnummer 1) ist Nachfolgebau der ältesten nachweisbaren Gaststätte Stadtbergens (Photo: Bogenhauser/Archiv Werthebrongel)

Stadtberger Geschichte – durchs Bierglas betrachtet Teil 2 von Alfred Hausmann



Ein Mozart baute das Bräuhaus

Den geschäftstüchtigen geistlichen Herren des Domkapitels war wohl klar geworden, dass die Stadtberger auch einen weiteren Wirt ernähren konnten. So beschlossen sie im März 1694 „die Veränderung mit der Preu- und Wirthschaft zue Bergen“, und zwar „ein ganz neues Gebäu auf besagtem Blaz zu erbauen ...“ Man plante, „daz Gebäu 56 Werckhschuech (ca. 18 m) zwiigädig aufzueführen.“ Besagter Platz lag zwischen den Anwesen Nr. 1 (Obere Wirtschaft, später Bäckerölde, heute Schulstraße 10) und der alten Nr. 4 (Neubauer, heute Schulstraße 4). Das neue Bräuanwesen bekam die Hausnummer 4½, die bis 1865 für das Bräuhaus beibehalten wurde.

Bauleitung und Planung lagen in den Händen des domkapitelischen Werkmeisters Hans Georg Mozart. Er war der Enkel

des Leitershofers David Mozart aus der Weidenstraße, dem Großonkel von Leopold Mozart und zählt zu den bedeutenden schwäbischen Barockbaumeistern.

Auf seiner Werkliste stehen viele Dorfkirchen unserer Heimat, z. B. Anhausen und Hirblingen und Umbauten in Klöstern und Schlössern, so St. Georg in Augsburg und Schloss Wellenburg.

In Stadtbergen war dem erfahrenen Baumeister das Glück nicht hold. Beim Bau stürzten Gewölbe ein und Mozart gestand Fehler zu („Vermuethlichen daz Gewelb undt Zirckfil in etwas zue flach gemacht ...“), führte aber zu seine Entlastung an, dass er schlechtes Material verwenden musste. Die Ziegel waren aus der Ruine des Schlosses in der Radau bei Göggingen

gebrochen worden. 1646 war das Schloss, in dem einst Könige und Kaiser zu Gast waren, von Franzosen und Schweden zerstört und nicht mehr aufgebaut worden. Die sparsamen Chorherren fanden es „nuzlich die Stein von dem alten Schloss zue Radau darzue

mit (ge)ringem Unkosten gebrochen und geführt werden künnden ... und zwar Schlossmaur, vil Stein aus dem Grundt, die Zwingmaur und auch selbigen Keller“. Der Bauherr bestellte nach dem Malheur – so wie man es auch heute macht – einen Gutachter: Valerian Brenner aus Vorarlberg. Der tat seinem Kollegen nicht weh, man hatte schon vorher zusammen gearbeitet und vollendete nun den Bau gemeinsam. Aber bereits 65 Jahre später sprechen die Domkapitelakten von einem „in allen Hauptstücken ruinosen Bräuhaus ... mithin ein Hauptbau unausbleiblich bevorstehe.“ Die Maurermeister Paulus und Kleinhans liefern „Risse und Yberschläge“ (Pläne und

Ehemals herrschaftliches Bräuhaus
des Domkapitels Augsburg

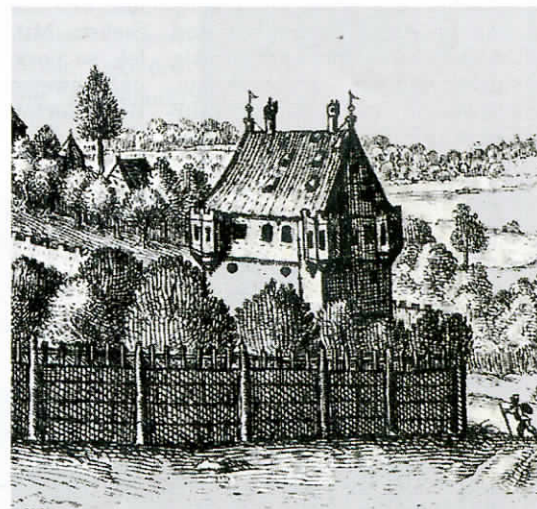


Erbaut 1694-95
von Hans Georg Mozart



Dieses ehemals herrschaftliche Bräuhaus erbaute Hans Georg Mozart, der Ulegroßonkel von Wolfgang Amadeus Mozart, in den Jahren 1694-95 für das Domkapitel Augsburg.

Bis zum Jahr 1912 wurde hier gebraut und bis 2007 ein Gasthaus geführt. Das Bräuhaus war über Jahrhunderte eine Mitte des dörflichen Lebens von Stadtbergen.



Das Schloss in der Radau (Göggingen), das die Ziegel für das Bräuhaus lieferte

Kostenvoranschläge) für den „Hauptbau, einen Anbau und Keller zum Nutzen des Bräuwesens“ für 3016 bzw. 3339 fl. Das Bauholz wurde in den Wäldern Stadtbergens geschlagen.

Vergleicht man die Abbildungen des Bräuhauses vor und nach 1760, stellt man fest, dass der Bau erheblich in Richtung Westen an Länge gewonnen hat. So waren aus drei Fensterachsen in Nord-Süd-Richtung sechs geworden.

Am Ostgiebel wurde ein rundbogiges Blendfeld angebracht, in dem sich ein Fresko „Kreuz tragender Christus“ befand. Es könnte heute Platz bieten für eine historische Würdigung des Hauses, wie sie von Herrn Stadtrat Knoblich vorgeschlagen wurde. Der Autor legt dazu zwei Entwürfe vor. Vorschläge für die Finanzierung nimmt er gerne entgegen.



Das Bräuhaus vor der Erweiterung im Jahre 1760 und - Bild rechts: danach. (hier eine Grafik von 1890, aus dem Archiv Werthefrongel)

(Fortsetzung folgt)



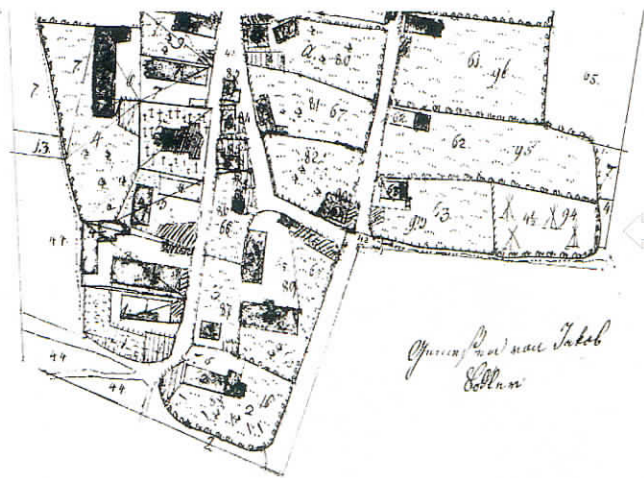
(Teil 3) Tafern- oder Zapfenwirtschaft?

Das 18. Jahrhundert war für die Stadtberger Wirtshausszene eine bewegte Zeit. In Augsburg gab es um das Jahr 1750 bereits 109 Brauereien, in München „nur“ 67. Für eine Maß musste man einen Kreuzer hinlegen; das war mehr als es klingt. Ein Handwerker verdiente zu dieser Zeit 20 bis 25 Kreuzer am Tag, ein Tagelöhner weit weniger. Die Stadtberger ernährten nun drei Wirte und zwei Brauereibesitzer. Zur Oberen Wirtschaft und dem Bräuhaus war die Untere Schenke dazu gekommen. Seit wann sie bestand, konnte bis jetzt noch niemand feststellen. Erwähnt wird sie 1714 unter der Hausnummer 49 (heute Bauernstraße 37) und noch heute finden wir das Gasthaus Lamm/Helena an diesem Platz. Den Vorgängerbau, der 1985 abgebrochen wurde, ließ Ende des 17. Jahrhunderts, also etwa zur Erbauungszeit des Bräuhauses, „Matthias Schmauß, Bürger und Böck zu Pfer-

see“ errichten. Durch die Heirat von dessen Tochter kam der Witi-ber, Schneider und Handelsmann von Stadtbergen, Georg Seitz, in den Besitz „der wohlerbauten Unteren Wirtshaft.“ Zwei Wochen nach der Eheschließung kauft Seitz die obere Wirtschaft um 1500 fl samt deren Rechte zum Brauen, Backen und Brantweinbrennen.

Nach weiteren neun Monaten, im Februar 1716, verkauft er dieselbe wieder „bedingweis“ an seinen Vetter Jacob Gütter, Oberhausen, für 1000fl. Der Wertverlust ist damit zu erklären, dass Seitz die erwähnten Rechte auf die Untere Wirtschaft übertragen hat, wo nun auch „Kirchweyhen, Hochzeiten, Ehren- und Gemeindemahle, Tanzen und dgl.“ stattfinden durften. In der Oberen Wirtschaft, die zur Zapfenwirtschaft herabgestuft war, war das alles nicht mehr statthaft. Es durften nicht einmal mehr warme Speisen verabreicht werden. Der Zapfenwirt kaufte das Bier, das er ausschenkte. Die Stadtberger Tafern- und Zapfenwirt-

schaften hatten ihre Standorte vertauscht. Der Schneider mit dem frühkapitalistischen Gewinnstreben, der wahrscheinlich Nadel und Faden nicht mehr anfasste, dachte aber auch nicht daran, die Tafernwirtschaft zu führen. Damit wäre er wohl überfordert gewesen. Er verpachtete sie an Josef Huber, einen Braumeister aus Elchingen



Die Hopfenpyramiden in Stadtbergen (Katasterplan) und in Krumbach. Gut auszumachen sind im Kataster auch die Bauernstraße, Kirche und Friedhof. (Photo: Stadt Krumbach).



Der Hopfenanbau in Pyramidenform auf einem alten Photo aus Krumbach

und lebte vom Pachtzins. Die Stube der oberen Wirtschaft war laut Kaufvertrag gut ausgestattet: „elf Tische, 18 Bänke, 20 Gemäle und kupferstück (Stiche)“.

Am Hopfengarten

Zur oberen Gaststätte gehörte auch ein „Hopfengärtlein“ von einem halben Tagwerk am östlichen Ortsrand. Ein Tagwerk sind 1704 qm. Der trapezförmige Hopfengarten wird also etwa 41 auf 21 m gemessen haben. Heute erinnert die Straßenbezeichnung „Am Hopfengarten“ und einige Hopfenstauden, die wieder die Drähte emporranken, an diese längst verschwundene Einrichtung (Bilder links). Im Katasterblatt von 1813 ist der Stadtberger Hopfengarten mit den Symbolen der Hopfenpyramide eingezeichnet. Auf einem alten Foto aus Krumbach ist diese frühere Anbaumethode ebenfalls zu sehen. Der Hopfenanbau wurde an der Wende zum 20. Jahrhundert in Schwaben ganz aufgegeben. Der Hallertauer und Spalter Hopfen erwiesen sich wegen ihres höheren Gehalts am Bitterstoff Lupulin dem einheimischen weit überlegen.

Im nächsten Stadtberger Boten erzähle ich Ihnen, dass Bierbrauen früher auch in Stadtbergen Frauensache war, wie 1789 in Stadtbergen bei einer Volks- und Viehzählung gezecht wurde und warum im Reinheitsgebot von 1516 die Hefe nicht genannt wird.



Die „Obere Wirtschaft“ (hier der Nachfolgebau aus der Mitte des 18. Jahrhunderts) wurde bis etwa 1800 betrieben. Bild: Stadtbergen im Bild / Wertheffrongel



Die „Untere Wirtschaft“ (später Lamm / Helena), abgebrochen 1985. Bild: Stadtbergen im Bild / Wertheffrongel



Restaurant am
**Hopfen
garten**
Herzliche Gastlichkeit
in Stadtbergen



(Teil 4) Frau Wirtin hat 'ne Brauerei

Stadtbergen hatte um 1750 58 Feuerstätten. Seine Bewohner ernährten drei Wirtschaften, darunter zwei Brauereien. 1793 zahlte die untere Wirtin Victoria Schallerin, weil sie selbst „wieder bräuet für 20 sud bier, die sud zu 8 mezzen 52 fl 20 xx (Kreuzer) Steuer“. Ein Metzen hatte etwa 37 Liter. Frau Wirtin versorgte also die durstigen Stadtberger mit 5.920 Litern. Brauen war in früheren Zeiten häufig Frauensache. Luthers Frau Katharina von Bora hatte im Kloster das Brauhandwerk gelernt und versorgte zeitweilig ihren Mann und den großen Haushalt mit selbst gebrautem Bier, das von Luther über alles geschätzt wurde. Heute ist Schwester Doris vom Kloster der Armen Franziskanerinnen in Mallersdorf Deutschlands einzige Braumeisterin und leitet die Klosterbrauerei mit 2.000 Hektoliter Jahresausstoß. In Stadtbergen wurde natürlich auch im herrschaftlichen Bräuhaus des Domkapitels gebraut. Dessen Bier war – jedenfalls was den Konsum der geistlichen Herren (und Damen) angeht

– von der Steuer befreit. Natürlich waren da Betrügereien Tür und Tor geöffnet. Die zum Eigenbedarf erklärten Mengen der kirchlichen Braustätten hätten die gesamte Augsburger Geistlichkeit in eine Dauertrunkenheit versetzen können.

Volks- und Viehzählung anno 1789

Im Dorf ist es sicher selten so üppig zugegangen wie bei einer „gehörn- und feuerstättenbeschau“ des Obervogtes anno 1789. Sie begann mit einem Frühstück beim Oberwirt und setzte sich mittags in der unteren Wirtschaft fort. Der Vogt aß und trank für 1 fl 15 x aus der Gemeindekasse, die Gemeindevertreter durften 36 Kreuzer verpressen. Doch hungrig und durstig dürften auch sie nicht vom Tisch aufgestanden sein. Zum Vergleich: ein Maurer verdiente 20 bis 22 Kreuzer am Tag, ein Pfund Schweinefleisch kostete 7 Kreuzer, die Maß weißes Bier 2, die Maß braunes Bier 3 Kreuzer. Für die Feierabendmaß musste der gelernte Handwerker also je nach Biersorte 10 bis 14

Prozent seines Tagesverdienstes ausgeben, heute reicht dafür ein halber Stundenlohn.

Die Bierhefe wird entdeckt

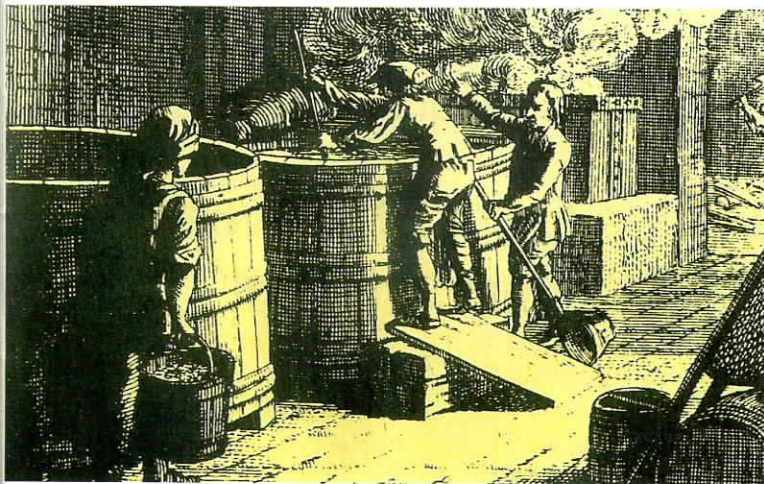
Etwa um diese Zeit dürfte die obere Zapfenwirtschaft den Betrieb eingestellt haben: 1797 wird der Wirt und Bäcker Ulrich Wörz genannt. Sein Sohn Alois, der 1806 übernimmt, wird nur als Bäcker bezeichnet. Dessen Epitaph kann man noch heute am Kirchturm von St. Nikolaus sehen. In der Folgezeit ist nie mehr von einer Zapfenwirtschaft sondern nur von einer Bäckerei die Rede. Dass sich Bäckerei und Brauerei unter einem Dach befanden traf in früheren Jahrhunderten oft zu und hatte einen guten Grund. Die Erfahrung zeigte, dass den Bäckern das Bier, dessen Güte damals oft Glück-



Martin Engelbrecht (1648 – 1756): Eine Bierpreuin. Was sie im linken Arm trägt und aussieht wie eine überdimensionierte Blutwurst, ist ein „Sack mit Malz“

sache schien, besonders gut gelang, auch wenn man dafür keine Erklärung hatte. Es waren einfach die Hefezellen in der Luft der Backstube, die den Sud so zuverlässig zur Gärung brachten. „Heute back' ich, morgen brau' ich,“ galt nicht nur im Märchen. Die Rolle der Hefe aber war den Brauern noch unbekannt. Die nötigen Zellen mussten „zufällig“ in die Würze fallen. So ist auch im Reinheitsgebot nur von den drei Dingen Malz, Hopfen und Wasser die Rede. Die Hefe wurde, da ihre nützliche Rolle noch nicht bekannt war, auch nicht genannt. Erst um etwa 1550 wurde sie eingesetzt und erst im 18. Jahrhundert wurde ihre Wirkung durch Lavoisier wissenschaftlich geklärt.

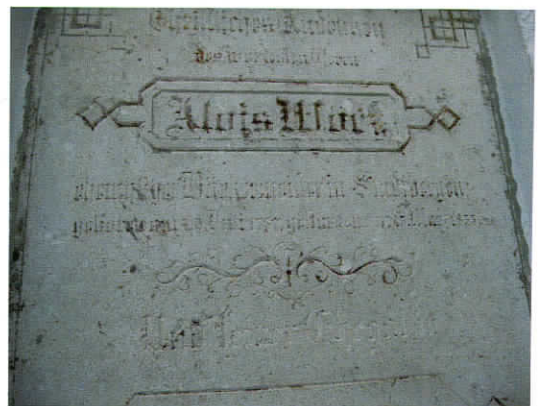
- In der nächsten Folge erzähle ich Ihnen
- wie der gute Ruf des Stadtberger Bieres amtlich bestätigt wurde
 - und welche Sorten gebraut wurden.



Brauerei 18. Jahrhundert



Franz Francken: Gastmahl im Haus des Bürgermeisters

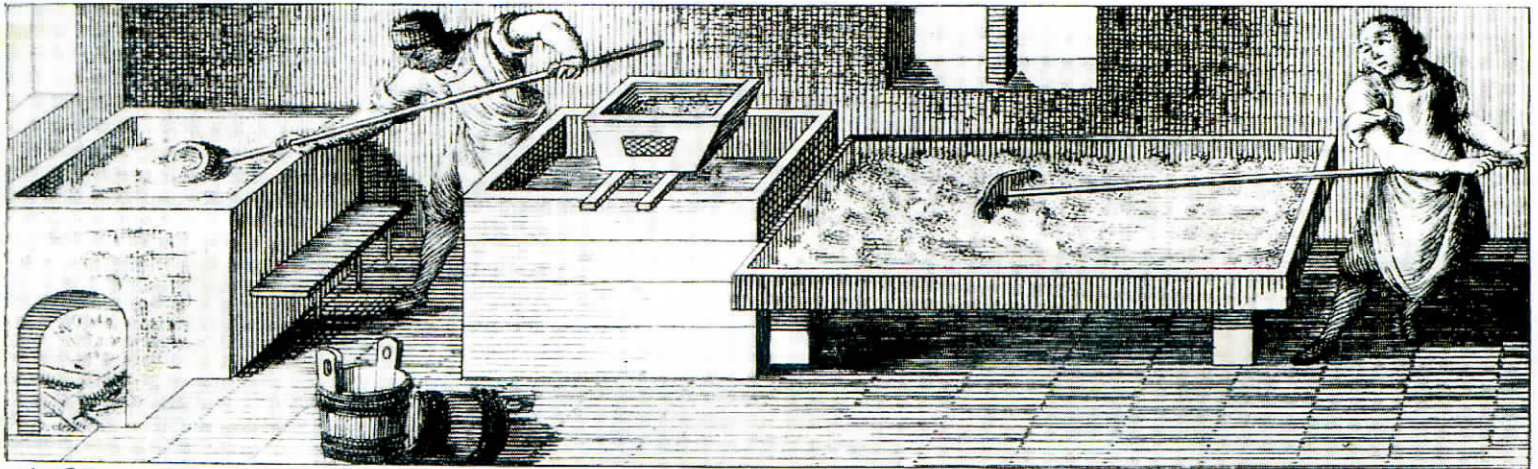


Stadtberger Geschichte – durchs Bierglas betrachtet

von Alfred Hausmann



(Teil 5) ... in Stadtbergen am besten gebräuet ...



Ch. Erhart del.

Em. Eichel Jr.

Das Bierbrauen.

13. Beim Anrühren der Maische; Kupferstich von E. Eichel, 1779

Das in Stadtbergen gebraute Bier erfreute sich in der Folgezeit, aber auch schon früher, eines sehr guten Rufs. Als im Jahr 1718 im Augsburger Dom eine Orgel gebaut wurde, wurden für den Orgelbauer und den Schreiner neben ihrer Entlohnung der Erhalt von wöchentlich einem Eimer Bier aus dem Herrschaftlichen Brauhaus zu Stadtbergen festgeschrieben. Ein Eimer war nicht etwa, wie man heute vermuten könnte, zehn Liter, sondern 70 Liter.

Der gute Ruf des Bräuhausbiers wurde auch amtlicherseits bestätigt. Als im Jahr 1858 die bayerischen Amtsärzte von König Max II den Auftrag bekamen ihre Distrikte hinsichtlich Ernährung und Lebensweise zu beschreiben, notierte der für Stadtbergen zuständige Landgerichtsarzt Dr. Immel von Göggingen über die Trinkgewohnheiten des Arbeiters: „Sein Getränk ist meist weißes Bier, nur an Sonntagen wird braunes, und da oft zu viel getrunken, sowie denn überhaupt dieses Getränk sehr beliebt ist. Die Frauen aber trinken, mit einzelnen Ausnahmen, wenig und mehr wei-

ßes Bier, welches besonders in Stadtbergen am besten gebräuet wird.“ Das Stadtberger Bier ist übrigens das einzige, das der Distriktsarzt namentlich erwähnt, obwohl damals in fast jedem bayerischen Dorf eine kleine Brauerei betrieben wurde; in unserer Region beispielsweise in Bergheim, Steppach, Neusäß, Westheim, Diebold, Göggingen. Im Gögginger Landgerichtsbezirk, der 14 000 Einwohner zählte, waren es 26 Brauereien und 83 Branntweimbrennereien.

Weißbier und Braunbier

Das erwähnte Weißbier hatte mit unserem heutigen Weizenbier wenig gemeinsam. Es war ein helles, trübes, dünnes, obergäriges Bier aus Gersten- oder Weizenmalz von minderer Haltbarkeit und Qualität – vom Stadtberger Erzeugnis vielleicht abgesehen. Laut Physiksberichten führte es häufig zu Magen- und Darmverstimmungen und wurde deshalb häufig mit Schnaps genossen. Beliebter und bekömmlicher, wenn auch erheblich teurer, war das Braunbier, das mit der zwölffachen Hopfenmenge eingebraut wurde. Im Wertinger Phy-

sikatsbericht wird angegeben: „Von 1 Scheffel Malz und 8 Pfund Hopfen macht man 6 Eimer Sommerbier, dagegen von 1 Scheffel Malz und 2 Pfund Hopfen manchmal 18 Eimer Weißbier. (1 Eimer entspricht etwa 70 Liter.) Auf 1 Gebäu wird $\frac{1}{2}$ Klafter Holz gerechnet.“ (1 Klafter entspricht etwa 3 Kubikmeter.) Für eine Maß Weißbier bezahlte man 1864 2 Kreuzer, die Maß Braunbier kostete 3 Kreuzer. In der Stadt hatte schon ab 1800 das Braunbier die Nase vorn: 1818 gab es in Augsburg 72 Braunbierbrauereien gegenüber 14 Weißbierbraustätten und 12, die beide Sorten herstellten, was im übrigen auch für Stadtbergen zutrif.

In der nächsten Folge erzähle ich Ihnen
 • wie die Stadtberger Brauerdynastie Maier ihren Betrieb zum Erfolg führte
 • aber auch Schicksalsschläge einstecken musste
 • indirekt zur Gründung der Freiwilligen Feuerwehr beitrug
 • und einen großen, noch erhaltenen Eiskeller bauen ließ.

Rückblick auf Stadtbergens älteste Wirtschaften

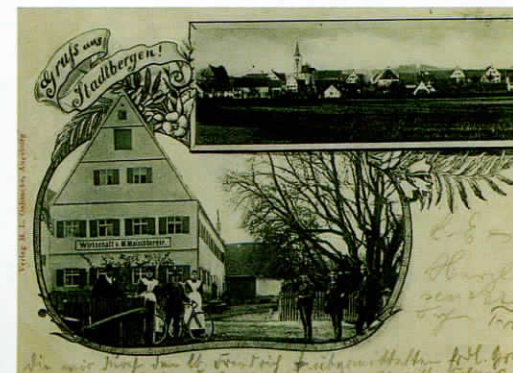
Photos: Bogenhauser, Werthefrongel/Stadtbergen im Bild.



Die Obere Wirtschaft, Schulstraße 10: Erbauungszeit unbekannt, zählt zu den ältesten Höfen bzw. Sölden Stadtbergens, heutiger Bau etwa von 1750, früher auch Bäckerei und Landwirtschaft, heute Wohnhaus. Gaststätte und Brauerei, wahrscheinlich seit dem 14. Jahrh., mindestens seit 1662; Zapfenwirtschaft bis etwa 1800.



Das Brauhaus Schulstraße 8: Erbaut 1694, Renovierung und Umbau zur Wohnanlage 2012. Brauerei von 1695 bis 1912 Gaststätte bis 2007.



Die Untere Wirtschaft („Zum Lamm“), Bauernstr. 37: Erbaut Ende des 17. Jahrh., Abbruch und Neubau 1985/86. Brauerei und Tafernwirtschaft von 1716 bis 1873, Gaststätte bis heute (Restaurant Helena)

Stadtberger Geschichte – durchs Bierglas betrachtet

von Alfred Hausmann



(Teil 6) Die Brauerdynastie Maier: Erfolge und Unglück

Das Lob des Gögginger Landgerichtsarztes für das gute Stadtberger Bier durfte sich der Bräu Jacob Maier an seine Fahne heften. 1837 hatte sein Vater Matthias Maier, Melcherbauer von Stadtbergen (nach heutiger Adresse Ringstraße 10), die Braustätte im Tausch gegen seinen Besitz und einen Aufschlag von 900 fl gekauft und seinem Sohn bei der Heirat mit Maria Walburga Atterer übergeben. Bis 1869 führte er den Betrieb und betätigte sich darüber hinaus als Bezirksrat, was heute einem Kreisrat entspräche. Von Schicksalsschlägen blieb er nicht verschont. Von einem berichtet das Augsburgers Tagblatt. Im September 1866 zündete ein Knecht ein Strohlager im Stall an, worauf der Stall und ein Stadel völlig niederbrannten. Durch einen starken Sturm wurde das Feuer weiter getragen, so dass 9 Ökonomien und 6 Wohngebäude zerstört wurden. Fünf Jahre später wurde die Freiwillige Feuerwehr gegründet. Im Januar 1866 stand der Brandstifter Joseph Kranzfelder, Tagelöhner aus Stadtbergen, in Augsburg vor dem Schwurgericht. Er gestand, den Brand fahrlässig verursacht zu haben, wurde aber wegen vorsätzlicher Brandstiftung zu einer achtjährigen Zuchthausstrafe verurteilt. Weitere Brände gab es auf dem Bräuhausgelände 1887 (Stadel und Stall und Stadel des Nachbarn Birzle) und 1891 (ebenefalls Brandstiftung).

Joseph Maier, der Sohn des Bräus, übernahm 1869 Ökonomie und Brauerei. Es war die klassische Dreiteilung der ländlichen Brauerei: Braustätte, Landwirtschaft und Gaststätte. Die 36 Jahre der Betriebsführung von Maier jun. waren sehr erfolgreich, was aus mehreren Vergrößerungen und Neubauten ersichtlich ist.

Ein Eiskeller für das Sommerbier

1884 ließ der Stadtberger Bräu einen Eiskeller für seine Brauerei bauen. Dieser ist erhalten, aber nicht zugänglich und nicht sichtbar. Er liegt am westlichen Rand des Bräuhausgeländes nahe der Zufahrt zum Friedhof. Sein T-förmiger Grundriss misst

14,2 m in der Länge und 6,6 m bzw. 5,5 m in der Breite. Der Boden liegt etwa 8 m unter der Erde. Der Zugang wurde irgendwann zugeschüttet. Das Grundstück wurde kürzlich mit einem Wohngebäude bebaut, und der Keller im Frühjahr 2012 mit Beton verfüllt. Er ist somit jetzt für immer zerstört.

In solchen Kellern wurde damals das Sommerbier gelagert. Im Frühjahr eingebräut (deshalb auch die Bezeichnung Märzenbier) musste es den ganzen Sommer über reifen, denn gebraut durfte erst wieder im Herbst werden. Jahrhundertlang war die Brausaison durch Gesetz auf die Zeit von Michaeli (29. September) bis Georgi (23. April) beschränkt. So stand es schon 1516 im bayerischen Reinheitsgebot. Natürlich musste das Bier den Sommer über auch seine Qualität bewahren. Dafür war eine Temperatur von maximal 6 °C gut, ab 13 °C verdarb das Bier. Um diese Kälte zu erhalten, wurde im Winter Eis in die Keller eingelagert und meist mit Stroh abgedeckt, so dass es den Sommer über nur langsam abschmolz. Das Schmelzwasser sammelte sich in einem Fass, das im Boden eingelassen war. Die Vertiefung für das Fass und seine Reifen sind im Bräuhauskeller noch zu finden. Die Fassdauben sind spurlos verrotten. Gut erhalten sind die sechs Luftschächte des Kellers. Sie sorgten für ständige Zirkulation. Die Luft strömte durch die Schächte ein, kühlte sich am Eis ab, strich über die Fässer und schuf so beständig die richtige Temperatur.

Doch seit kurzem ist der Bräuhauskeller nur noch ein gigantischer Betonklotz.

Das Eis wurde aus Flüssen und Weihern geholt. Für Stadtbergen kamen dafür kleine Tümpel östlich des Ziegelstadels in Frage. Von manchen Brauereien wurden auch Eisgalgen errichtet. Über ein Holzgerüst ließ man durch einen Schlauch Wasser rieseln, das Eiszapfen bildete. Die schlug man ab und brachte sie in die Keller ein. In milden Wintern wurde von großen Münchner Brauereien sogar Eis mit der Eisenbahn aus Skandinavien importiert.

*In der nächsten Folge erzähle ich Ihnen ...
... wie der Biergarten „Stadtberger Keller“
gebaut wurde, ...
... warum früher nur im Winter gebraut werden konnte ...
... und warum sich das untergärige Bier durchsetzte.*



Begehung und Vermessung des Bräuhauskellers mit Thomas Wertheffrongel und Manfred Blon am 26. 2. 2011.

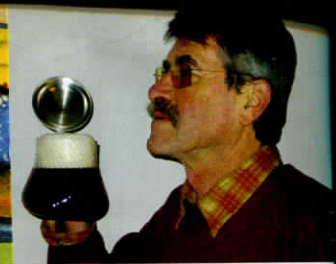


Vertiefung für das Schmelzwasserfass mit Resten der Fassreifen und einer Gabel.



Eisgalgen der Aichacher Brauer (1955)

Stadtberger Geschichte = durchs Bierglas betrachtet von Alfred Hausmann



(Folge 7) Der Sommerkeller an der Leitershofer Straße

Bereits 1870 hatte der Stadtberger Bräu Josef Maier sein erstes großes Projekt in Angriff genommen: den Sommerkeller an der Straße nach Leitershofen. Er ist weitgehend unverändert erhalten, wird aber seit den 60er Jahren als Wohnhaus genutzt. Die Terrassenanlagen und die Kastanien des Biergartens lassen auch heute noch den Sommerkeller erahnen. Joseph Maier ließ in die Hangkante, die wohl seitdem „Kellerberg“ heißt, einen Bierkeller graben, auf dem ein geräumiges, repräsentatives Haus für Ausschank und Bewirtung errichtet wurde. Bei unfreundlichem Wetter konnten sich



Reger Biergartenbetrieb im Stadtberger Keller (um 1890)



Biergartenseligkeit in München (Gemälde von Lorenzo Quaglio, 1793 - 1869)

die Gäste in die Innenräume zurückziehen. Bei schönem Wetter kam man vom Dorf, aber auch aus der Stadt „auf den Keller“. Vor hundert Jahren, am 4. Januar 1812 hatte König Max I. Josef den Ausschank von Bier außerhalb von Gaststätten erlaubt und damit die Kellerschankgärten legalisiert, die den Wirten ein Dorn im Auge waren. Als Zugeständnis an diese blieb allerdings der Verkauf von Speisen verboten. Also musste die Brotzeit mitgebracht werden. In Oberfranken ist dies auch heute noch so der Brauch. Und dies muss zumindest erlaubt sein, wenn sich eine Gartenwirtschaft „Bayrischer Biergarten“, nennt. Das Sommerbier wurde vom Keller weg, in dem es gelagert war (daher auch Lagerbier genannt), ausgeschenkt, und war etwas billiger als im Gasthaus. Man sprach vom Ganterpreis. Ganter sind die Stein- oder Holzsockel, auf denen die Fässer standen. Im Bräuhauskeller sind ihre Löcher noch zu finden, ebenso die Plattenwege zum Rollen der Fasswagen. Durch Alexandra Kohlberger wurden ca. 30 solche Sommerkeller im Landkreis Augsburg festgestellt und erforscht. Der Stadtberger

Keller war sicher einer der schönsten und größten. Im Wertinger Phykatsbericht heißt es: „Mangels Felsen fehlt es an guten Kellern. So haben die Bräuer Keller in Hügel gegraben, in denen man das Bier bis November gut erhalten kann.“ Die Kastanien spendeten natürlich nicht nur den Besuchern Schatten, sondern hielten auch die Temperatur im Keller niedrig. Überflüssig wurden die tiefen, kühlen Keller durch die Erfindung von Carl Linde im Jahr 1873: die Amoniakkältemaschine. Damit ergaben sich für die Brauereien revolutionäre Veränderungen. Bis jetzt war es nur im Winter gesetzlich erlaubt zu brauen, weil nur da die für die Gärung nötigen niedrigen Temperaturen herrschten. Das im Herbst gebraute Bier wurde im Winter getrunken und lagerte nur zwei bis acht Wochen. Im Frühjahr braute man das stärkere Sommerbier. Nachschub gab es nicht. Es musste bis zu 32 Wochen gelagert werden. Mit der künstlichen Kühlung konnte jetzt auch im Sommer gebraut werden. Nun wurden immer mehr untergärige Biere hergestellt. Denn jetzt war es möglich, die 5 – 10 °C, die die untergärige



Die so genannten Ganter – Holzsockel, auf denen die Bierfässer standen

Hefe zur Zellteilung braucht, zu halten. Untergäriges Bier ist länger haltbar, der Gärprozess verläuft langsamer. Die untergärige Hefe sinkt am Ende der Gärung auf den Boden des Gefäßes, obergärige schwimmt oben und treibt bei 15 – 20 °C. Lagerbier und Pils sind untergärige, Weizen und Alt obergärige Biere.

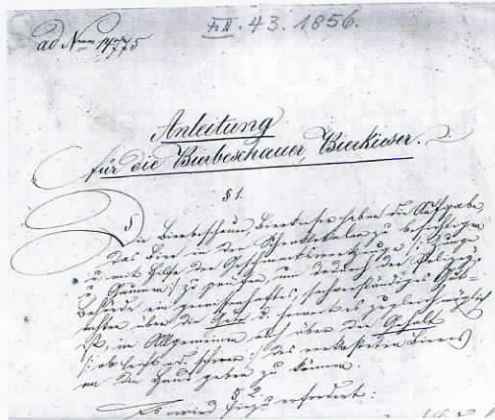
In der nächsten Folge erzähle ich Ihnen – wie in Stadtbergen die Qualität des Bieres geprüft wurde, – wie Schulhausbau und Biertrinken in Stadtbergen zusammenhängen.

Stadtberger Geschichte = durchs Bierglas betrachtet von Alfred Hausmann



(Folge 8) Stadtbergen 1856: amtliche Bierprüfer werden bestellt

Auch die Obrigkeit hielt ein wachsames Auge auf die Qualität des Bieres. Und das seit jeher. Jeder Bierfreund kennt das Reinheitsgebot der bayerischen Herzöge Wilhelm IV und Albrecht X aus dem Jahr 1516, aber nur wenige wissen, dass das älteste Lebensmittelgesetz der Welt in Augsburg erlassen wurde und ebenfalls das Bier betrifft. Es droht denjenigen Strafen an, die schlechtes Bier verkaufen. Beim dritten Verstoß wurde der Brauer aus der Stadt verwiesen, seinem Fass der Boden ausgeschlagen oder, falls sein Gebräu gerade noch trinkbar war, an die Armen verschenkt. Im 19. Jahrhundert wurde bei ungenügender Qualität der Bierpreis durch die Obrigkeit herabgesetzt. Zur Prüfung der Güte wurden in ganz Bayern amtliche Bierprüfer eingesetzt. Jede Gemeinde mit Brauerei hatte so eine „hohe Kommission“ zu stellen. Im Stadtberger Archiv ist die entsprechende „Anleitung für die Bierbeschauer, Bierkieser“ aus dem Jahr 1856 erhalten. Sie enthält detaillierte Vorschriften für diese Herren, was Eignung und Charakter angeht, aber auch, wie sie sich auf ihre Amtshandlung vorzubereiten hatten, z. B. dass sie vorher nicht rauchen, keine scharfen Speisen oder Käse essen durften und, dass sie ihre Geschmackswerkzeuge rein zu halten hatten. Gleich lautende Anweisungen sind in vielen Archiven erhalten, was den Schluss zulässt, dass sie auf die Königliche Bayrische Regierung zurückgehen. Namen der Kommissionsmitglieder sind leider nicht überliefert. Die sagenhafte Bierprobe mittels Holzbank und Lederhose gehörte damit längst der Vergangenheit an.



Bierprüfung per Gesetz (1856) und traditionell (rechts).

Leitershofen hatt man so die Friedhofsmauer finanziert, nachdem der Pfarrer beklagt hatte, dass Tiere den Friedhof besuchen und Schaden anrichten. 24 Jahre lang – bis 1918 – bezahlten die Stadtberger Biertrinker für ihre Schule. So sprach man auch von der „z’sammg’soffenen Schul“. Wieviel Bier mag durch die durstigen Stadtberger Kehlen geflossen sein, bis das Haus endlich bezahlt war? Die Abrechnungen der Wirte mit dem Gemeinbeschreiber, die penibel geführt wurden, sind lückenlos erhalten. So lässt sich u. a. nachvollziehen, wieviel

Bier die Wirte aus Augsburg bezogen, wieviel im Bräuhaus gebraut und wieviel in die umliegenden Orte „exportiert“ wurde, ja sogar wieviel Flaschen ins Pfarrhaus oder zu den adeligen Herrschaften ins Schloßle geliefert wurden. Den Steuerlisten ist auch zu entnehmen, dass Silvester Gessel bis Jahresende 1911

Braun- und Weißbier gebraut hat und ab 1912 den Gerstensaft von der Aktienbrauerei zum Hasen bezog. Diese war kontinuierlich aus einer kleinen Bierschenke in der Bäckergasse zur größten Augsburger Brauerei aufgestiegen. Später wurde dann Bier der Fortunabräu (Georg Streit) ausgeschenkt. Ältere Augsburger wissen noch, dass die Streit’sche Brauerei am Kitzenmarkt bei St.Ulrich zu Hause war. Ende der siebziger Jahre wurde Fortunabräu von Hasenbräu „geschluckt“, so dass im Bräuhaus nun wieder Hasenbräubier floss.

Im nächsten Stadtberger Boten erfahren Sie ...

... warum 1912 das Bierbrauen in Stadtbergen eingestellt wurde und

... wie der letzte Bräu dennoch mit der Zeit ging.



Alte Schule Stadtbergen (heute Pfarrheim) Photo: Stadtbergen im Bild / Werthefrongel



Aktienbrauerei zum Hasen Augsburg

Stadtbergen 1894 – 1918: Biertrinker finanzieren Schule

Dass Bier, zumindest in Bayern, ein Politikum war, lässt sich auch in Stadtbergen nachweisen. Als nämlich 1895 eine Erweiterung des Schulhauses (heute Pfarrheim) anstand und die Schulden später mit 17000 Mark erheblich höher ausgefallen waren als veranschlagt, beschlossen die Gemeindeväter einen „Lokalbier- und Malzaufschlag“, im Volk „Bierpfennig“ genannt, zu erheben. Diese Methode der Geldbeschaffung war damals allgemein üblich. In

Stadtberger Geschichte – durchs Bierglas betrachtet

von Alfred Hausmann



(Folge 9) 1912: Im Bräuhaus wird nicht mehr gebraut

Hundert Jahre ist es her, dass im Januar 1912 das Feuer unter der Sudpfanne des Bräuhauses endgültig erlosch und der Zwickelhahn am Mutterfass für immer geschlossen blieb. Nach 218 Jahren hatte die Stadtberger Brauerei den Betrieb eingestellt. Bereits 1905 hatte Joseph Maier nach 36-jähriger erfolgreicher Führung von Brauerei, Land- und Gastwirtschaft an Sylvester Gessel, Braumeister aus Oberschöneck nahe Illertissen, verkauft. Gessel führte die Gaststätte nach der Stilllegung der Brauerei bis zu seinem Tod 1919. Dass der Stadtberger Bräu 1912 aufgab, braucht einen nicht zu wundern. Zahlreichen Brauern ging es ebenso. Obwohl er sich Neuerungen, z. B. der Einführung des Flaschenbieres nicht verschlossen hatte, wie zahlreiche auf dem Dachboden gefundene Flaschenverschlüsse aus Porzellan und Flaschenbruchstücke beweisen, konnte er dem Konkurrenzdruck nicht Stand halten.

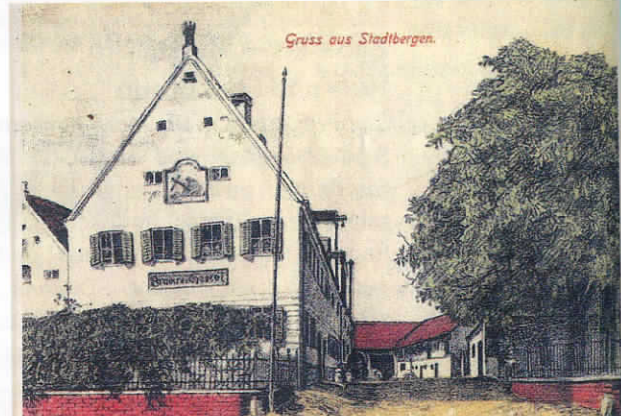
Brauen:

vom Handwerk zur Industrie

Durch den Einzug der Industrie ins Brauwesen konnte auch Gessel auf Dauer nicht konkurrenzfähig bleiben. Tausende bayerischer Kleinbrauereien mussten aufgeben. So sank in Augsburg die Zahl der Brauereien von 94 im Jahr 1818 auf 53 im Jahr 1895 und schließlich auf 17 bis 1925. In dieser Zeit vollzog sich der Wandel vom handwerklichen Brauen

zur industriellen Bierherstellung. Dazu waren größere Produktionsstätten, mehr Personal und Kapital für die modernen Anlagen nötig: Dampfmaschinen und Kältemaschinen revolutionierten und rationalisierten das Bierbrauen. Wer den Sprung geschafft hatte, nannte sich nun stolz „Dampfbrauerei“, das nötige Kapital wurde meist durch die Gründung einer Aktiengesellschaft beschafft. Die Dampfmaschine besorgte alle nötigen mechanischen Bewegungen: sie drehte die Rührwerke in den Maischpfannen, bewegte Aufzüge und setzte Pumpen in Gang. Auch die Sudpfannen wurden nun nicht mehr mit Holz oder Kohle befeuert sondern durch Heizrohre, durch die Dampf strömte. Durch die 1873 von Carl Linde zum Patent angemeldete und durch einen Monopolvertrag ausschließlich in der MAN Augsburg produzierte Kältemaschine wurden Qualität und Haltbarkeit des Gerstensaftes erheblich verbessert und die Herstellung vereinfacht. Vor allem konnte nun ganzjährig untergäriges Bier gebraut werden. Die kleinen Brauereien, die sich die modernen Anlagen nicht leisten konnten, waren nicht in der Lage dem Preis- und Qualitätsdruck der Großen Stand zu halten und mussten dicht machen.

*In der nächsten Folge erfahren Sie, welche sechs Gaststätten es im Stadtbergen des 20. Jahrhunderts gab.
Photos: Werthefrongel (3), Hausmann (3)*



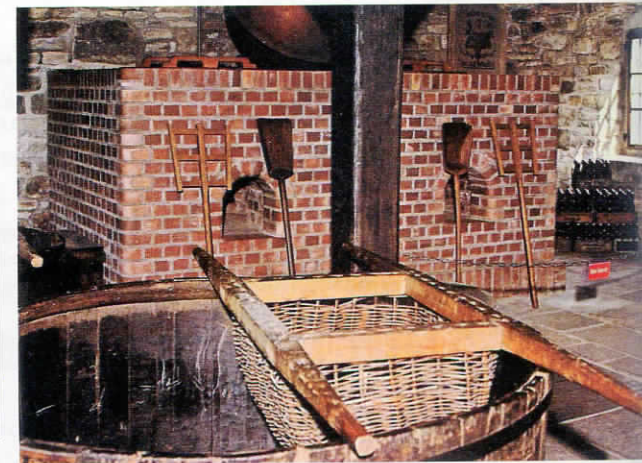
Die Postkarte aus dem Jahr 1910 mit einem Gruß aus Stadtbergen zeigt das alte Bräuhaus mit seinem Biergarten
Foto: privat / Archiv Werthefrongel



In dieser Zeit – es war die angeblich „gute, alte“ vor dem Ersten Weltkrieg – muss das Bräuhaus eine ansehnliche Gaststätte gewesen sein. In der Gaststube verströmte ein behaglicher Kachelofen gemütliche Wärme. Seine Kacheln wurden auf dem Dachboden gefunden. Im Sommer bot eine Kegelbahn kurzweiliges Vergnügen. Erst im vorigen Jahr wurde sie abgerissen, nachdem sie noch viele Jahrzehnte als Schuppen gedient hatte.



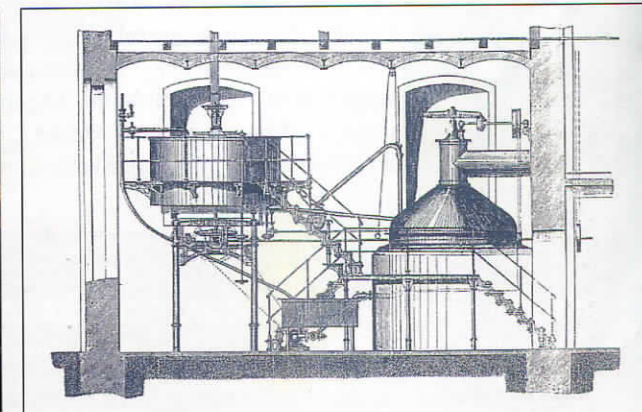
Auf dem Dachboden, in dem sicher einst die Mälzerei zu Hause war, sind in einer Gaube noch die Reste eines Aufzugs erhalten, mit dem Gerste und Malz bewegt wurden.



So ähnlich könnte die Brauanlage im Bräuhaus vor 1912 ausgesehen haben und so eine damals moderne Maisch- und Sudpfanne.



Im obersten Geschoss besteht der vermutlich über 300 Jahre alte Putz aus einer Mischung aus Stroh und Lehm, wie sie seit Jahrtausenden verwendet wurde.



Einfaches Sudwerk

Stadtberger Geschichte = durchs Bierglas betrachtet von Alfred Hausmann



(Folge 10) Stadtberger Gaststätten im vorigen Jahrhundert

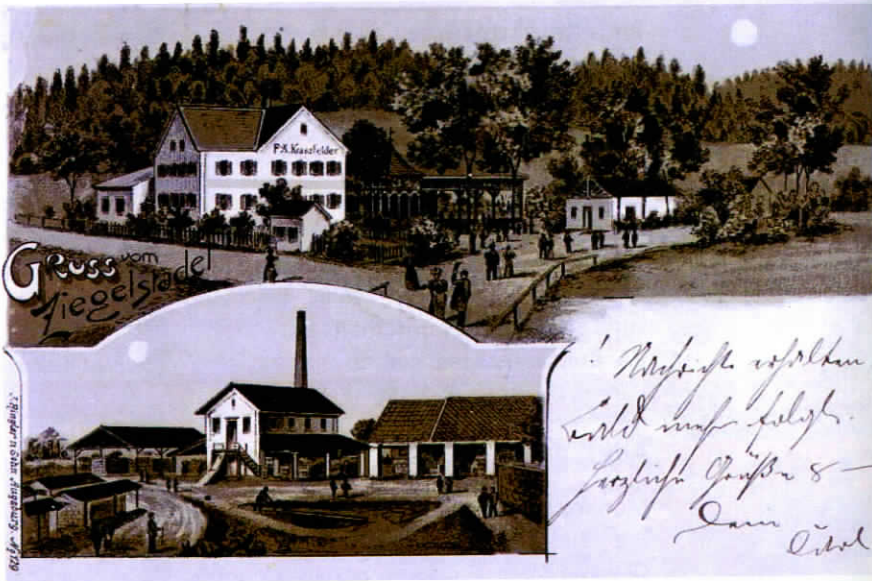
1911 gab es laut „Beschreibung der Volksschulstellen im Regierungsbezirk Schwaben und Neuburg“ in Stadtbergen vier Gaststätten, eine mit Metzgerei. Zu den Jahrhunderte alten Wirtschaften Bräuhaus und Untere Wirtschaft (Lamm) waren zwei neue hinzu gekommen, nachdem die alte Obere Wirtschaft etwa zu der Zeit, als das Bräuhaus gebaut wurde (1693) den Betrieb eingestellt hatte. Die neuen Wirtschaften waren die Gaststätte am Ziegelstadel und der Schäfflerwirt. Schon 1750 wird beim Ziegelstadel eine Waldschänke erwähnt. Aus ihr hatte sich bis Ende des 19. Jahrhunderts die beliebte Ausflugsgaststätte der Familie Kranzfelder entwickelt, die illustre Gäste, wie die Familien Diesel und Schneider mit Töchterchen Magda (später Filmstar und Mutter von Romy Schneider) anzog.

Seit 1901 gab es in der Schulstraße, etwa dort, wo sich heute eine Tierarztpraxis und die Reihenhäuser Kirchenweg 2 – 4 befinden, den Schäfflerwirt von David Jettenberger. Diese Gaststätte brannte 1926 nieder und wurde nicht wieder aufgebaut.

Die untere Wirtschaft, jetzt Gasthaus Lamm, wurde mindestens seit 1871 von Josef Maischberger geführt, denn in diesem Jahr wird sie als Gründungsort der Freiwilligen Feuerwehr Stadtbergen genannt. Wie Thomas Werthefrongel eruierte, hat die Fernsehmoderatorin Sandra Maischberger die Stadtberger Wirtsfamilie unter ihren Vorfahren. Josef Maischberger betrieb zeitweise ebenfalls eine Brauerei im Lamm. Spätere Pächter waren Wieser, Heichele (dreißiger Jahre) und Klaus (fünfziger Jahre bis 1985). In diesem Jahr wurde das Lamm abgebrochen und durch einen Neubau in ähnlichen Maßen ersetzt.

In den dreißiger Jahren wurde am östlichen Ortsrand eine weitere Gaststätte mit Metzgerei und Biergarten gebaut: der Stadtberger Hof, der sich Gott sei Dank erhalten hat. Architekt war der junge Alois Strohmayr (sen.). Am südlichen Rand gab es immer noch den Stadtberger Keller, der nun als Ausflugslokal bis Mitte der sechziger Jahre von häufig wechselnden Pächtern geführt wurde.

Die wirtschaftlich schlechten Zeiten nach dem Ersten Weltkrieg gingen auch am Bräuhaus nicht vorüber. Vom Bau eines Saales versprach man sich eine Belebung des Geschäfts. Der wurde 1921 unter dem Wirt Christian Hierhammer in Angriff genommen. Bis zum Ende des Jahrhunderts gingen hier unzählige Bälle, Feste, Theateraufführungen, Konzerte und politische Versammlungen über die Bühne. 1926 kam das Bräuhaus in den Besitz der Familie David und Anna Jettenberger, deren Gaststätte abgebrannt war. Fünf Jahre später starb der Gastwirt. Seine Witwe führte die Wirtschaft bis 1954. Dann kaufte die Hasenbräu AG das Haus und verpachtete es. In den letzten Kriegsjahren dienten die Bräuhauskeller als Luftschutzräume und der Saal als Unterkunft für Flakhelfer.

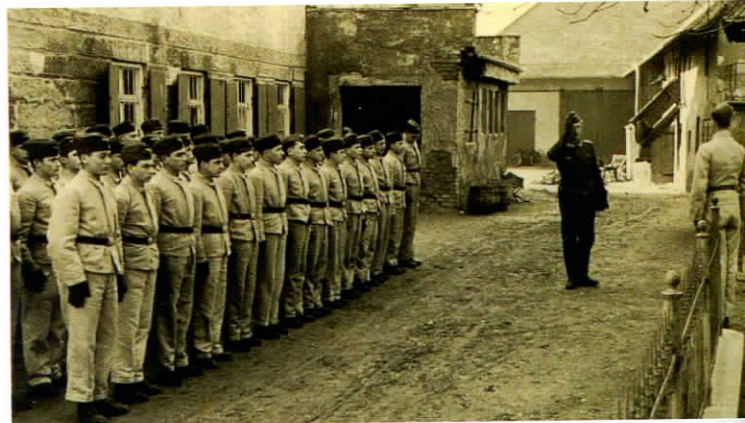


Von 1956 bis 1977 führte Angelika Moosrainer das Lokal. Im letzten Jahrzehnt wechselten die Pächter öfter. Nun hat das Haus eine neue Zukunft. Und das ist gut so. Nach Umbau im Inneren und leichten Veränderungen außen wird es Wohnungen für 14 Parteien bieten.



In der nächsten Folge erfahren Sie, wie heute wieder in Stadtbergen gebraut wird.

Photos: Werthefrongel (5), Hausmann (1)



Stadtbergen

Saalbau zum Bräuhaus von Christian Hierhammer

1921



Stadtberger Geschichte = durchs Bierglas betrachtet

von Alfred Hausmann



(Folge 11) Zu Besuch bei Grabenbräu

Bei unserem Gang durch die Stadtberger Biergeschichte sind wir mit dieser letzten Folge in der Gegenwart angekommen. Brauen in Stadtbergen: heutzutage Fehlanzeige! So denken Sie sicher. Denn Sie wissen: seit 1912 blieben die Braukessel im Bräuhaus für immer kalt. So weit, so (gar nicht) gut!

Nun hat sich – ziemlich genau hundert Jahre später – ein Hobbybrauer aus Stadtbergen, der nicht genannt werden will, gemeldet und mich eingeladen, ihm beim Brauen über die Schulter zu schauen. Da stehe ich natürlich gerne am Samstag schon um neun Uhr in der Frühe vor der Tür und steige mit ihm die steile Kellertreppe hinunter in sein Reich. „Das Haus ist auch schon hundert Jahre alt“, sagt mein Gastgeber und deutet auf den historischen Bauplan an der Wand.

Im Keller angekommen verschlägt es mir die Sprache. Erwartet hatte ich einen Weckapparat, wie ihn Hobbybrauer meist zum Brauen verwenden. Doch was hier im Keller steht ist eine technisch ausgeklü-



Wahrscheinlich einzige erhaltene Flasche der Brauerei

gelte Brauerei im Kleinen. „Wahnsinn!“ anders kann ich meinen Eindruck nicht in Worte fassen. „Links die Maisch- und Sudpfanne, rechts der Läuterbottich. Dazwischen die Pumpe zum Umleiten der Würze und da unten der Gasbrenner zum Erhitzen der Maische,“ erklärt mein Hobby-Braumeister, der allerdings auch eine Ausbildung zum Brauer hinter sich hat. Ich sehe, dass die Bodenplatte der Bierküche auf Rollen steht, also überall einsetzbar ist. Auf meine Frage, wer so eine Kleinbrauerei liefere, bekomme ich zur Antwort: „Alles selbst gebaut und selbst ausgeklügelt!“ Mein Respekt steigt ins Unermessliche. „Ein paar Tausend Euro stecken schon drin. Wieviel Arbeitsstunden, das kann ich nicht sagen. Aber eigentlich würde zum Brauen auch ein größerer Topf, ein massiver Rührlöffel und ein Sieb ausreichen. Mit diesen Utensilien wurde Jahrhunderte lang gebraut. Die Zutaten sind sowieso immer dieselben:

„Ist denn das harte Augsburger Wasser geeignet?“ habe ich meine Bedenken. „Es ist einwandfrei und braucht keine Behandlung,“ erfahre ich, während der Brauer es in den Kessel lässt und den Brenner anzündet. Als die Temperaturanzeige 35 ° mel-



det, schüttet er das geschrotete Malz hinzu. Ein Elektromotor setzt ein Rührwerk in Bewegung bis 65 ° erreicht sind. Das dauert etwa eine halbe Stunde. Nun muss die Maische etwa 45 Minuten ruhen. Danach wird weiter auf 72 ° erhitzt. Abermals muss die Maische, die eher an eine Linsensuppe als an Bier erinnert, 20 Minuten rasten. „Die Stärke des Malzes muss sich in Zucker umwandeln, denn der beschert uns später den Alkohol“, lerne ich. Eine Jodprobe zeigt uns, ob diese Metamorphose abgeschlossen ist. Das Jod färbt sich nicht. Es kann weiter gehen.

Die fertige Maische wird nach rechts in den Läuterbottich gepumpt. Dort werden über einem Siebboden ihre festen und die flüssigen Bestandteile getrennt. In einem Wecktopf hat der Brauer vorher Wasser auf 80 ° erhitzt, das er nun portionsweise als Nachguss über den Treber gießt. Dadurch gelangen alle im Treber noch vorhandenen Wertstoffe in die Würze und gehen nicht verloren. Die Würze, die er wieder in die Sudpfanne zurückgepumpt hat, bringt er nun zum Kochen, damit der Hopfen in Pelletform zugegeben werden kann. Er ist für den Geschmack und die Haltbarkeit des Bieres unentbehrlich. Bis jetzt schmeckt die Flüssigkeit malzig-süß. Der Duft hat sich mittlerweile im Garten verbreitet. Nach 90 Minuten (es ist mittlerweile 17.00 Uhr) ist das Würzekochen abgeschlossen. Mit einer selbst gebauten Kühlvorrichtung aus Kupferrohren wird der Sud rasch auf 5 ° heruntergekühlt, in einen großen Plastikbehälter abgefüllt und die Hefe zugesetzt.

Bei Kellertemperatur haben die fleißigen Hefezellen nun eine Woche Zeit unser Malz-Hopfengebräu in richtiges Bier zu verwandeln.

Das tun sie unter erheblicher Schaumbildung an der Oberfläche. „In einem Kühlschrank bekommt das Jungbier noch eine Nachgärung von sechs bis acht Wochen angehängt, bevor auf Flaschen oder, falls ein größeres Fest ansteht, in ein Fass abgefüllt wird,“ erfahre ich. „Da treffen wir uns dann wieder und sehen, was wir heute gekonnt haben. Unser Doppelbock wird etwa 20 % Stammwürze und knapp 7 % Alkohol haben. Stammwürze ist der Anteil aller in der Würze vor der Vergärung enthaltenen Stoffe, also Malzzucker, Eiweiß, Mineralien,



Malz (unten Kara- oder Farbmalz), Hopfen (Pellets) und Wasser.



Vitamine, Aromastoffe und andere Kleinigkeiten. Der Rest ist Wasser“, erklärt mir mein Braumeister.

Ich habe heute gelernt: Brauen ist kein Hexenwerk, aber vieles muss man schon wissen und beachten. Es sind die Ergebnisse der Erfahrung der Brauer von Jahrhunderten. Dafür gibt es zahlreiche Bücher und auch Anleitungen im Internet. Die Rohstoffe kann man von den meisten Brauereien bekommen. Einen ganzen Tag muss man allerdings allein fürs Brauen und dann noch etwa sechs Wochen Geduld aufbringen, bevor man weiß, ob Hopfen und Malz verloren sind oder man stolz sein eigenes Gebräu verkosten kann. So wie unser Stadtberger Brauer, dessen Bier unverkäuflich ist und ausschließlich an die Familie und Freunde weg geht. Auf dass noch 2013 dank „Grabenbräu“ auch für Stadtbergen gilt:

Hopfen und Malz, Gott erhalt'!

Am Ende meiner „Stadtberger Biergeschichte“ danke ich ...

- Thomas Werthefrongel für unermüdliche Unterstützung,
- Herrn Heim von der Stadtverwaltung Stadtbergen für die Betreuung im Archiv,
- meinem Brauer für guten Einblick in sein Handwerk.

Abbildungen:

Bilder: Thomas Werthefrongel (1), Grabenbräu (2), Alfred Hausmann (6)



S.Gessel (1905 bis 1912) Bräuhaus Stadtbergen

Die Hausbierbrauerei

oder
vollständige praktische Anweisung
zur
Bereitung des Malzes und Hausbieres;
nebst
Beschreibung
einer
Braumaschine
mittels der man auf eine leichte Art ein Hausbier
selbst brauen kann;
wie auch
die Bereitung
verschiedener
Obstweine und Essige.



Von
Johann Gottfried Hahn,
der naturforschenden Gesellschaft zu Sena, und der Forst-
und Jagdsocietät zu Dersigader ordentliches Mitglied.

Mit einem Kupfer.

Erfurt, 1804.
bei Georg Adam Keyfer.