

Reine Geschmackssache

Liebe Braufreunde,

die weihnachtliche Zeit ist nicht nur die Zeit der besinnlichen Winterbiere, sondern auch die Zeit der Geschenke. So halten wir es dieses Jahr auch und schenken euch mit dieser Ausgabe kräftig ein:

- Ausführliche Berichte inkl. Siegerlisten und den Braurezepten der Siegerbiere von den diesjährigen Haus- und Hobbybrauertagen in Langensendelbach
- Die schriftliche Ausarbeitung von Walter Simons Vortrag bei den HHBT: Entwicklung der Kommunbrauereien
- Protokoll der VHD e.V. Jahreshauptversammlung in Langensendelbach 2009

Und als zusätzliche Beilagen:

- zwei neue VHD Bierdeckel, die zu den diesjährigen HHBT leider nicht rechtzeitig fertig geworden sind.
- Die erste Ausgabe von dem neuen Magazin Bier & Brauhaus

Viel Spaß damit!

Der nächste Schalander-Rundbrief erscheint dann Anfang März 2009. Beiträge dazu bitte bis Mitte Februar 2009 an eine der Vorstandsadressen. Wie immer könnt ihr euch diese und alle vergangenen Schalander-Ausgaben als *.pdf Datei auf www.hausgebraut.de ansehen und herunterladen (farbige Bilder).

Euch allen eine besinnliche weihnachtliche Zeit und ein guten Rutsch ins neue Jahr 2009.

Für den VHD e.V.

Markus Harms



Die Themen dieser Ausgabe:

Die Haus- und Hobbybrauertage in Langensendelbach 2008

- Bericht mit Siegerliste
- Ausflug Bierexportstadt Erlangen
- Vortrag: Entwicklung Kommunbrauereien Weiterhin:
- Vereinsseite: Adressen, Shop
- HHBT in Bamberg 2009
- Städte-Tour de Bier Wien 2009

In Kürze:

- HHBT in Bamberg vom 25.9 – 27.9.2009
- HHBT in Schwalenberg vom 27.8. – 29.8.2010
- Städte-Tour-de-Bier nach Wien findet statt: 18. - 22. März 2009, www.tour-de-bier.de

Für Kurzsentschlossene - Ankündigung:

Hobbybrauer-Treffen in Düsseldorf

Hallo,
am **Samstag, 13. Dezember 2008** findet zum ersten Mal der Stammtisch der Hobbybrauer vom Nordrhein statt.

Interessenten aus der Region sind herzlich willkommen:

Frankenheim Brauereiausschank, 18:00h
(Wielandstraße 14-16, 40211 Düsseldorf)

Für Rückfragen stehe ich euch unter
Email: p_colle@web.de gerne zur Verfügung.

Pascal

Ein Erlebnisbericht:

Die Haus- und Hobbybrauertage in Langensendelbach 2008

Von Pascal Colle, Düsseldorf

2008 sollten meine ersten Haus- und Hobbybrauertage werden und ich war gespannt, was mich erwarten würde. Also machte ich mich auf den Weg ins ferne Frankenland und hatte neben reichlich Vorfreude noch die Erwartung im Gepäck, weitere Brauer aus der Nähe von Düsseldorf kennen zu lernen. Da traf es sich gut, dass ich bei David aus Neuss (er selbst würde wohl Neuß schreiben) mitfahren konnte.

Als wir ankamen wimmelte Langensendelbach – von dem ich vorher noch nie etwas gehört hatte – schon von Hobbybauern. Was auch daran lag, dass viele die Möglichkeit nutzen, dieses Mal wegen des Feiertages schon am Vorabend anzureisen. Knapp 180 Teilnehmer bedeuteten reichlich Trouble für das kleine Dörfchen. Zumindest das Gasthaus Zametzer als Austragungsstätte platze aus allen Nähten. Die Einwohner aber schienen froh, dass endlich mal etwas los war und alle Betten ausgebucht waren. Sie nahmen es gelassen.

Also schnell angemeldet und ab zum ersten Programmpunkt, dem Hobbybrauermarkt.



Der kam allerdings etwas schleppend in Gang, was vielleicht daran lag, dass er diesmal schon am Freitag stattfand.

Nachdem live und mit viel Rauch und Getöse Fässer gepicht wurden, rief auch schon das Verkosterseminar. Während es draußen auf dem Markt belebter wurde, erzählte uns Robert Pawelczek drinnen, worauf es beim Bierverkosten im Allgemeinen und bei den zu prämierenden Sorten im Speziellen ankam. Dieses Mal konnten die Sorten „Fränkisches Helles“, „Weizenbock,

hell“ und „Fränkisches Kellerbier, dunkel“ eingereicht werden. Roberts Fachwissen wurde unter den Verkostern lebhaft diskutiert, weshalb ein Mikrofon nicht geschadet hätte. Aber auch ohne dieses gelang es, die wichtigsten Dinge (z.B. „immer schön runter schlucken, keinesfalls ausspucken!“) mit zu bekommen. Am Ende reichte die Zeit dann noch für einen weiteren Kurzbesuch auf dem Hobbybrauermarkt und dem ein oder andere IPA aus dem Weyermann-Löschwagen. Wirklich ein sensationelles Bier.

Der Freitag ging mit einer zünftigen Brotzeit und einer weit weniger zünftigen Jahreshauptversammlung des VHD weiter.



Auf ein Vereinsdrama, wie ich es schon das ein oder andere Mal in diversen Vereinen erleben durfte, musste hier jedenfalls verzichtet werden. Mitgliederzahl und Finanzbericht wurden vorgestellt und man beschloss dem Antrag zu folgen, zukünftig ein Forum in die Internetseiten des Vereins zu integrieren.



Fast überflüssig zu erwähnen, dass der Vorstand entlastet wurde. Allerdings verkündete Dieter, ab dem nächsten Jahr nicht mehr als Vorsitzender zur Verfügung zu stehen, weil er – auch dies völlig unspektakulär – nicht mehr die nötige Zeit dafür findet. Der Abend klang für die meisten bei einigen Bieren gemütlich aus. Schließlich sollte es am nächsten Tag erst richtig losgehen.

Gleich morgens ging es für mich mit der Vorverkostung los. Die fand dieses Jahr zum ersten Mal statt und war für alle, die ein Bier eingereicht hatten, obligatorisch. Auf ein scharfes Frühstück und starkes Parfüm wurde wie geheißen verzichtet und so waren die aus dem Vorabend resultierenden Geschmacksirrunge die einzigen Umstände, mit denen wir zu kämpfen hatten.



Das heißt: fast die einzigen. Die richtige Aufteilung gestaltete sich schwierig, denn schließlich sollte jeder an dem Tisch sitzen, an dem auch sein Bier (vor-) verkostet wurde. Das dauerte einige chaotische Minuten, aber irgendwann waren dann doch alle richtig platziert und es konnte los-

gehen. Es wurden sieben Biere getestet, Punkte vergeben und Bewertungsbögen ausgefüllt. Und dann wurde diskutiert: über die Bewertungsbögen, über die vergebenen Punkte und über die sieben Biere. Um 10:30 Uhr war fürs erste genug getestet, genug bewertet und auch genug diskutiert und wir machten uns mit dem Bus auf nach Erlangen. Dort besichtigten wir zu erst die Bergler Mälzerei, in der es beim Blick in die Trockenkammer lange Gesichter gab: es wurde gerade geschweifelt.



Gut, dass im Anschluss der Besichtigung prompt der sensorische Ausgleich folgte. Bei leckerem Bier – gebraut von Vierbräu – und Laugenbrezeln genossen wir die Sonne. Ja tatsächlich: die Sonne, denn der vorhergesagte Dauerregen machte einen Bogen um die Hobbybrauertage. Einige nutzen noch die Gunst der Stunde und nahmen schnell etwas Malz mit, bevor es auch schon weiter ging zur Steinbach Brauerei. In der wurde erst einmal ein Storchenbier oder ein rauchiges „Scotty“ getrunken, um eine Grundlage für das Mittagessen zu schaffen.



Gut gestärkt bekamen wir vom Junior-Chef noch eine Führung durch die Brauerei und das liebevoll aufgebaute Brauereimuseum. Für die meisten Teilnehmer, denen – wie ich den Erzählungen entnehmen konnte – die Touren ebenfalls gefallen haben, stand auch noch die Brauerei Kitzmann auf dem Programm.

Für uns war der Ausflug aber hier schon wieder vorbei, denn für die Verkoster gab es ein verkürztes Programm. Leider bedeutete das auch, dass wir den Keller nicht zu sehen bekamen. Den Keller im Felsen, der der ganze Stolz der Bierstadt Erlangen zu sein scheint und in dem jedes Jahr zu Pfingsten bei der Bergkirchweih die Hölle los ist. Und den Keller, von dem andere Teilnehmer – wie ich später erfuhr – sehr begeistert waren. Schade, schade, aber schließlich waren wir nicht zum Vergnügen hier. 46 eingereichte Bier warteten auf uns. Also ging's zurück nach Langensendelbach.

Die Verkostung verlief für mich durchaus überraschend: überraschend, weil sich das Chaos der Vorverkostung in Professionalität gewandelt hatte. Und überraschend auch, weil es – zumindest bei den von mir verkosteten Fränkischen Hellen – kein wirklich schlechtes Bier gab.



Entsprechend schwer war natürlich auch die Bewertung, war man doch möglichst um Objektivität bemüht. Jetzt wussten wir, was Robert meinte, als er sagte solch eine Verkostung sei „harte Arbeit“. Robert bewertete übrigens die Farbe und den Schaum der eingereichten Biere. Dank der Tatsache, dass insgesamt 29 Verkoster dabei waren, kamen wir zügig mit der Beurteilung durch. Es blieb sogar noch die Zeit für ein kleines Nickerchen, bevor abends auf dem Hobbybrauerabend das Ergebnis unserer Verkostung verkündet wurde.

Der samstägliche Hobbybrauerabend ist so etwas wie der Höhepunkt jeder Haus- und Hobbybrauertage. Dafür gibt es zwei Gründe: zum Einen die Prämierung der besten Biere, zum Anderen das vielfältige Angebot an Selbstgebrautem.



Nachdem die Schlacht am warmen Buffet erfolgreich geschlagen war, war es Zeit für die Krönung der Hobbybrauer. Da traf es sich gut, dass diesmal der Siegerehrung eine echte Bierkönigin beiwohnte.



Und so übergab „Michele die Erste“ die Siegerurkunde und eine VHD-Brauerschürze an Christa

Kollewe (in Abwesenheit von Manfred) aus Erlangen für das beste Bier in der Kategorie „Fränkisch Hell“. Platz 2 ging an Wolfgang Müller aus Berlin, Platz 3 an Siegfried Wieg aus Dieburg. Danach bekam es die Bierkönigin es mit Rolf Beutler aus Herrstein zu tun, der das beste dunkle Kellerbier eingereicht hatte. Zweiter wurde hier Jürgen Sommer aus Erlangen, der dritte Platz ging an Jolanda Vogel aus Nordhorn. Blieb noch die Kategorie „Weizenbock, hell“, die von manchen als Königsdisziplin des Brauens bezeichnet wird.



Hier bekam Thomas Lill aus Elchingen die Auszeichnung und diverse Siegerküsschen von Michele (der Ersten). Andreas Wengert aus Gullen konnte sich über den zweiten Platz freuen und Wilfried Geier aus Leonberg wurde dritter.

Nach dem offiziellen Teil, kam nun der zweite Erfolgsgarant ins Spiel: die Überzeugung, das hinter Bier wesentlich mehr steckt, als die Allgemeinheit gemeinhin glaubt, wenn ihr im öffentlichen Nahverkehr Personen mit einer Flasche Oetinger begegnet. Freunde echter Bierkultur so zu sagen, und die schenken ihr Kulturgut aus, das für einen Taler in die Korkgeldkasse probiert werden durfte. So sorgten die Freunde echter Bierkultur dafür, dass einem der lange Hobbybrauerabend nicht lang wurde.



Wie lang der Abend am Ende war, wurde mir dann am Sonntag bewusst. Nach dem Frühstück standen noch Fachvorträge über Kommunen-Brauhäuser und über die Bierstadt Erlangen (samt Felsenkeller) auf dem Programm.

Um es kurz zu machen: der Geist war willig, aber der Körper schwach und das Zuhören fiel mir nicht ganz leicht. Aber so ist das halt, wenn die Biertheorie erst nach der Bierpraxis kommt.



Das waren sie also, meine ersten Hobbybrauertage. Eine Menge Spaß und nette Kontakte. So betrachtet lässt es sich verkraften, den Keller nicht gesehen zu haben. Erlangen und seine Umgebung scheint ja durchaus eine Reise wert zu sein. Besonders zu Pfingsten. Müde aber zufrieden machten wir uns auf den Heimweg. David und ich beschlossen in naher Zukunft einen Stammtisch der Brauer vom Nordrhein ins Leben zu rufen.

Herzlichen Dank und ein großes Lob gebührt noch dem Organisationsteam vom Verein zur Förderung der Fränkischen Braukultur, die die Haus- und Hobbybrauertage 2008 zu einem Erfolg gemacht haben. Im nächsten Jahr baut der VDH-Zirkus seine Zelte in Bamberg auf und für mich ist klar, dass ich wieder dabei sein werde.

Pascal Collé

(auf dem Bild rechts)



**Platzierungen der Bierprämierung
Haus- und Hobbybrauertage
Langensendelbach 2008**

Fränkisch hell

Name	Gesamtpunktzahl	Rang
Manfred Kollwee	49,40	1
Wolfgang Müller	48,60	2
Siegfried Wieg	47,00	3
Josef Koblischek	45,80	4
Michael Dill	44,80	5
Sven Böhme	44,60	6
Peter Ross	44,00	7
Thomas Michaelis	42,40	8
Karl Schöps	42,40	9
Mathias Nakel	42,20	10
Udo Vossmann	41,20	11
Gerhard Bauer	39,00	12
Achim Herming	38,00	13
Axel Fella	37,20	14

Kennzahlen zum Fränkisch hell

Anzahl Biere	Niedrigste Punktzahl	Höchste Punktzahl	Durchschnitt
14	37,20	49,40	43,33

Kellerbier dunkel

Name	Gesamtpunktzahl	Rang
Rolf Beutler	52,20	1
Jürgen Sommer	45,50	2
Jolanda Vogel	44,60	3
Manfred Mackenthun	44,00	4
Michael Kaern	44,00	4
Thomas Achstetter	43,80	6
Thomas Auerochs	43,40	7
M. Wening	42,80	8
Oliver Honsel	41,80	9
Heinz Meister	40,40	10
Walter Simon	40,40	10
Alexander Kurz	40,20	12
Dirk Wagner	36,80	13
H-G Meyer	36,20	14
Dirk Suckow	36,00	15
Daniel Greher	27,60	16
Alexander Sperr	18,40	17

Kennzahlen zum Kellerbier dunkel

Anzahl Biere	Niedrigste Punktzahl	Höchste Punktzahl	Durchschnitt
17	18,40	52,20	39,89

Weizenbock hell

Name	Gesamtpunktzahl	Rang
Thomas Lill	49,60	1
Andreas Wengert	47,67	2
Wilfried Geier	45,83	3
Nikola Wagner	42,57	4
Andreas Sperr	41,40	5
Marcus Fontain	40,86	6
Walter Geißler	40,57	7
Eric Renner	39,14	8
Gerd Meyer	37,80	9
Detlef Mai, Thomas Theelen	36,60	10
Jan Kowalski	36,57	11
David Herminghaus	35,57	12
Tim Bettray	31,89	13
Bernd Jülich	27,40	14
Sabine Müller	25,60	15

Kennzahlen zum Weizenbock hell

Anzahl Biere	Niedrigste Punktzahl	Höchste Punktzahl	Durchschnitt
15	25,60	49,60	38,60



Braurezepte der Siegerbiere

Fränkisch hell

1. Platz, Brau-Team: Manfred Kollewe und A. Schrepfer, Erlangen

Brauziel: 40 Liter Fränkisches Helles
 Schüttung: 9 kg Pilsener Malz, 0,4 kg Caramelmalz hell
 24 g Hopfenpellets, Perle, 10% alpha-Säuregehalt
 Hauptguss 34 Liter, Nachguss 24 Liter, 500 ml Hefe

Einmaischen bei 54°C, abgesunken auf 49°C, 10 min Rast, aufheizen auf 62°C und 50 min Temperatur halten, aufheizen auf 72°C und weitere 50 min Temperatur halten, aufheizen auf 72°C und für ca. 45 min Temperatur halten (bis Jodneutralität), aufheizen auf 78°C, 10 min Läuterruhe, 3 Nachgüsse mit je 8 Liter

Bei Kochbeginn 1. Hopfengabe, 12 g, nach 1 Std. 2. Gabe, 8 g, nach 1 Std. 25 min erfolgt die 3. Gabe: 4 g, Gesamtkochzeit 1,5 Std., gekühlt auf 15°C – 13,5% Stammwürze

500 ml Hefe zugegeben, gärt bei 6°C ca. 10 Tage
 Abgefüllt und bei 6°C gelagert (4–5 Wochen)
 Trinkbar ab 18.9.2008 – Prost!

2. Platz: Wolfgang Müller, Berlin

Ziel: 47 Liter
 Schüttung: 5,5 kg Pilsener, 5,5 kg Wiener, 1 kg Cara hell

Hauptguss: 45 Liter + 2 TL Braugips
 Einmaischen bei 35°C
 Rast bei 50°C, 20 min
 Rast bei 62°C, 45 min
 Rast bei 72°C, 45 min
 Rast bis Jodnormal bei 76°C, Aufheizen auf 78°C

Läutern:
 40 Liter, mit 15,5% Stw.
 Pfanne voll: 50 Liter, mit 14,5% Stammwürze

Würzekochung
 90 min, gewünschter Bitterwert: 23

1. Hopfengabe, 5 min nach Kochbeginn, 65g, 6% Spalter Select
2. Hopfengabe, 10 min vor Kochende, 30g, 2% Spalter Select

Ausgeschlagen: 35 Liter mit 16,5% Stammwürze
 Verlängert auf: 43 Liter mit 13% Stammwürze

Anstellen mit ug Flüssighefe, Staffelburg-Bräu, Löffelt

3. Platz: Siegfried Wieg, Dieburg

Braurezept für 20 l „Fränkisches Helles“ mit einer Stammwürze von 13 %	
Malz:	4,6 kg Pilsener Malz 0,4 kg Cara hell
Hauptguß:	17 l
Nachguß:	14 l
Einmaischen:	53° C
Eiweißrast:	53° C für 30 Minuten
Maltoserast	63° C für 35 Minuten
1. Verzuckerungs- rast:	73° C für 25 Minuten
2. Verzuckerungs- rast:	76° C für 10 Minuten oder bis jodnormal
Abmaischen:	76° C
Kochzeit Würze:	75 Minuten
1. Hopfengabe:	12 g Aromahopfen (8 %) bei Kochbeginn
2. Hopfengabe:	6 g Aromahopfen (8 %) nach 30 Minuten
Kochende:	18 l mit 13 % Stammwürze
Hefe:	Wyeast Flüssighefe „Bava- rian Lager“, Anstelltempera-

	tur 22° C
Hauptgärung:	Nach 20 h Gärbeginn, auf 10° C gekühlt, 13 Tage
Nachgärung:	4 Wochen bei 6° C

Fränkisches Kellerbier dunkel

1. Platz: Rolf Beutler, Herrstein

Brauziel: 30 Liter Fränkisches Kellerbier, dunkel, mit 12,2% Stammwürze

Schüttung: 3,1 kg Pilsener Malz, 2,9 kg Münchener Malz, 0,36 kg Cara Malz, hell/Pils 20–30 EBC, 0,04 kg Röstmalz 1100–1200 EBC (Zugabe halbe Stunde vor Schluss)

Hauptguss: 24,5 Liter, Nachguss: 25,5 Liter, Wasserhärte unter 1°dH, pH-Wert: 7,35

Einmaischen bei 40°C, 1. Rast 30 min bei 50°C, 2. Rast 40 min bei 62 °C, 3. Rast 40 min bei 72°C

Abmaischen bei 76°C, drei Nachgüsse bei 76°C mit je 8,5 Liter

Würzekochen: 90 min, Hopfengabe nach 10 min Kochen, 14,1 g Bitterhopfen Nordbrauer 9,7 alpha

50,8 g Aromahopfen Hallertauer Tradition 5,3 alpha, in einer Menge zusammen beifügen

Hefe: Wyeast 2308 Munich Lager

Hauptgärung: 14 Tage 10°C

Nachgärung: Flaschengärung durch Zusatz von zwei Liter unvergorener Würze für ca. fünf Wochen bei 10°C

2. Platz: Jürgen Sommer, Erlangen

Rezept liegt leider noch nicht vor

3. Platz Jolanda Vogel, Nordhorn

Hauptguss: 100 Liter, 62°C

Nachguss: 100 Liter (4 x 25), 78°C

Erwartete Ausschlagmenge: 166 Liter

Schüttung:

25 kg Pilsener, 3 kg Melanoidinmalz (Fa. Weyermann), 3 kg Cara Red (Fa. Weyermann)

Einmaischen: 62°C, 5 min

1. Rast: 62°C, 15 min

2. Rast: 65°C, 30 min

3. Rast: 72°C, 20 min, Jodprobe

4. Rast: 75°C, 10 min

Aufheizen auf 78°C

Kochdauer: 90 min

180 g, alpha 10% Bitterhopfengabe bei Hopfenbeginn

90 g, alpha 10% Aromahopfengabe als Vorlage in den Whirlpool

Stammwürze: 11,5%

Weizenbock hell

1. Platz: Thoma Lill, Elchingen

Braurezept:

50 kg Weizenmalz + 40 kg Gerstenmalz

180 Liter Wasser mit 0° dH und 95 Liter Wasser normal auf 49°C erhitzt

Eingemaischt bei 40,7°C, aufheizen auf 45°C – 20 min Rast, aufheizen auf 50 °C – 20 min Rast, aufheizen auf 62°C – 30 min Rast, aufheizen auf 70°C – 60 min Rast, aufheizen auf 78°C – abgemaischt. 25 min Läuterrast, Vorderwürze 20,2% Stw., Pfanne voll mit 16,2% Stw.

Bei Kochbeginn 5 Liter Sauergut dazugeleert, Hopfengabe: 160 g Tettnanger Aromahopfen, 8% alpha, 1 Stunde Kochdauer, Whirlpoolrast 30 min, 16,6% Stw.

30 Liter Speise eingefroren, 2,3 Liter frische obergärige Brauereihefe aufgezogen und untergerührt; Anstelltemperatur 14,8°C, Gärung in Gang, 3 Eimer Schaum abgeschöpft, 3 Tage später: 4% Stw., Speise aufgetaut, 4 Tage später: Hefe nochmals umgerührt, 5 Tage: 3,9% Stw.

Abfülltag, 3,9% Stw.
Die aufgetaute Speise mit dem Jungbier verrührt
– 5,2% Stw.. Rast 40 min
6 x 30 Liter, 6 x 15 Liter, 68 Liter in Flaschen
Nachgärung bei 16°C
Kühlhaus 4,8 °C, Druck 1,6 bar – alle Fässer auf
1,5 bar gespundet

2. Platz Andreas Wengert, Gullen

Hauptguss: 40 Liter
Schüttung: 15 kg (5% Carapils, 5% Pilsener,
75% Weizen, 10% Münchner, 5% Wiener)

60g Tettnanger Aromahopfen, 6% Alphasäure

Wasser auf 38°C aufheizen, einmaischen
Eiweißrast: 52°C, 10 min
Rast bei 64°C, 35 min
1. Maltoserast bei 72°C, 30 min
2. Maltoserast bei 75 – 78°C bis Jodnormal

Läutern: 60 – 80 min
Würzekochung: 90 min
1. Hopfengabe, 50% der Menge direkt nach
Kochbeginn
2. Hopfengabe, 50% der Menge 30 min nach
Kochbeginn
Würzekühlung: 60 min, auf 20°C

3. Platz Wilfried Geier, Leonberg

Einmaischen bei 37°C
Rast 30 min
Aufheizen 50°C
Rast 20 min
Aufheizen 65°C
Rast 30 min
Aufheizen 72°C
Rast bis Jod OK
Aufheizen 78°C
Abläutern, Bockbier aus Vorderwürze 16,3%
Hopfengabe, 18 BE mit Tettnanger Tradition, Bio
Aromahopfen, 75% bei Kochbeginn, 25% 10 min
vor Kochende, Kochende 60 min.

HHBT – Ausflug:

Erlangen - eine Bierexportstadt

Von Michael Mihm

Samstag, 04.10.2008, Langensendelbach (Lkr. Forchheim) kurz vor 9:00 Uhr; zaghafte Sonnenstrahlen erhitzen die frische, kühle Morgenluft; der Fahrer eines auf der Hauptstraße parkenden Fahrzeuges mit fremden Kennzeichen (SAH- ??? oder so ähnlich), vermutlich ein Teilnehmer der HHBT 2008 wird gesucht, er blockiert einen Geschäftszugang; eine größere Menschenansammlung steht vor dem Gasthof Zametzer; zwei Geschäftige (wir kennen Sie, es sind Petra und Kurt) sortieren die Ansammlung; die Mitfahrer im Bus 1 bleiben vor dem Gasthof bei Kurt stehen; die anderen wechseln mit Petra die Straßenseite.

Nach der namentlichen Prüfung der Businsassen gibt Kurt das Startzeichen an den Busfahrer. Es geht los, in Richtung Erlangen – das sollte eine Stadt des Bieres sein. Nach kurzer Fahrzeit erreichen wir Erlangen, an einer Seitenstraße steigen alle aus dem Bus und folgen Kurt in Richtung des ersten Etappenziels, einer mittelständischen Brauerei. Der Bus fährt mit Christian zurück, um die Wandergruppe von Langensendelbach nach Gräfenberg zu bringen. Gegenüber einer Schule gelangen wir durch eine kleine Hofeinfahrt in den Innenhof der Brauerei. Anhand der Zeichnungen/Bilder an den Häuserfassaden erkennen wir unser Ziel, die Kitzmann-Brauerei in Erlangen.



Nach einer kurzen Wartezeit erscheint der „Chef“ der Brauerei aus einer Glastür. Mein erster Eindruck, und er möge mir den Vergleich verzeihen, dachte ich so für mich; „dem kannst Du ja die

Schuhe im Laufen besohlen“. Dieser Gedanke wurde bei seinen ersten Äußerungen vehement revidiert. Nach Informationen zur Brauerei unter dem Gesichtspunkt der Historie und zukünftigen Ausrichtung ging es flugs ins Herz der Brauerei. Am Schalttablo der elektr. Steuerung wurden die wesentlichen Prozesse der Brauerei Kitzmann anschaulich dargestellt. Hier stellte wiederholt der Braumeister Maderer sein Wissen und seine Überzeugung zu seinem Beruf den Anwesenden dar. Scheinbare Geheimnisse des Prozesses, Auswahl der Walzen der Nass-Schrotmühle und Hintergründe der Flotation, wechselten die Seiten vom Profi zum Haus- und Hobbybrauer. Danach ging es weiter durch die Brauerei; Gärkeller, Füllanlage, Hefeherstellung und -pflege waren weitere Themenbereiche. Doch damit war noch lange nicht Schluss. Dass ein Bierdeckel nicht zur Stabilisierung von Tischen und Bänken geeignet ist war ebenso Thema wie das Spülen der Gläser und der Ausschank eines Bieres. Das Zelebrieren eines Bieres gehört auch zum Genuss; hier konnte ich einen lebhaften Braumeister erleben, der seinen Beruf nicht nur zur Erfüllung seines Auftrages betreibt, sondern da gehört auch eine ordentliche Portion Überzeugung dazu, und die kam klar und deutlich rüber. Eben von Berufung Braumeister. Gibt es noch was Besseres als ein „Feierabendbier“? Auch die wichtigen Argumente gegen ein Dosenbier wurden eindrucksvoll übergebracht. Nach Aussage des Braumeisters wird das immer schwieriger. Dass zum Bierbrauen auch die Überlieferung der Tradition gehört, versteht sich von selbst. Der Vergleich zum Wein blieb auch nicht ohne Folgen, Marketing ist eine Variante, aber die Überzeugung des Verbrauchers zu einem „guten“ Bier ist weit aus schwieriger. Nach dem unterirdischen Rundgang gelangten wir wieder ans Tageslicht und folgten der Einladung zur Besichtigung der „Hole of Fame“ der Kitzmann-Brauerei. Nach soviel Enthusiasmus zum Bierbrauen konnten wir alle Bierspezialitäten der Brauerei Kitzmann vom Fass verkosten, selbstverständlich unter der Prämisse, Gläser kurz ausspülen und verwenden des Bierfilzes. Den Genuss dieser Spezialitäten unterbrach ein Anruf bei Kurt; die nächste Tourführung wartete bereits im Hof auf uns. Also hieß es austrinken und ab in den Hof.

Dort wartete bereits Hans-Diether Dörfler, der Historiker und Autor des Buches „... ein Erlanger, bitte“. Von den ehemals 18 verschiedenen Brauereien war sein Ziel, uns 6 alte Braustätten näher zu bringen. Bereits an der Kitzmann-

Brauerei wartete er mit viel Wissen zur historischen Brauerei und der „Kitzmänni“ – eine stadtbekannte Persönlichkeit - auf. Hier wurde bereits klar, dass in der Vergangenheit der Erlanger Biertradition zwischen den unterschiedlichen Bevölkerungsgruppen Privilegien von Vorteil waren. Dass der Name „Vierzigmann“ in der Erlanger Biergeschichte ein bekannter Name war, wurde bereits hier bekannt. „... am Sonntag kommen achtzig Mann ...“ war ein geschichtsträchtiger Begriff, Herr und Frau Vierzigmann ergaben in der Addition nach Adam Riese „Achtzigmann“. Danach ging es weiter zur ehemaligen Skandalbrauerei in Erlangen. Über die Brauerei „Erlwein & Schultheiß“ wusste er Interessantes zu berichten. Den Untergang der Traditionsbrauerei konnte er ausführlich darstellen. Von hier aus ging es durch den Schlossgarten, vorbei an dem Kollegienhaus der Erlanger Wissenschaften. Auch hier war Brautradition in einem scheinbar wissenschaftlichen Hintergrund präsent. Man denke nur an den Prestigegegewinn durch den Titel „Universitätsbürger“. Die wirtschaftliche Bedeutung des „Bieres“ im Zusammenhang mit der Universität signalisiert wohl am besten der Begriff „Universitätsbraumeister“, was für einen Gewerbetreibenden eine Auszeichnung darstellt. Nach einem kurzen Fußweg vorbei am heutigen Theater, der ehemaligen französischen Unterkunft der Soldaten kamen wir zur Brauerei Hartmann, diese Brauerei hatte nur eine zehnjährige Betriebszeit, ausschließlich zur Befriedigung des lokalen Marktes; das damalige Hauptabsatzgebiet der Erlanger-Brauereien war der Export, sowohl per Schiff als auch mit der Bahn. Nach dieser kleinen Braustätte fanden wir uns bei der wohl größten Erlanger Brauerei ein. Die Erich-Brauerei zeigte eine imposante Häuserfassade auf. Auch die Fassade des Herrschaftshauses der Brauerei kündete von finanziell gutsituierten Brauereibesitzern. Nicht umsonst bildete der „Lokalmalzuschlag“ eine wichtige Einnahmequelle für den Stadtsäckel. Doch auch hier konnten Wirtschaftereignisse den Zerfall der Erlanger Brautradition nicht aufhalten. Schon hier zeugten Fusionen von wenig Erfolg. Nach dem Übergang zur Patrizier-Bräu Nürnberg wurden die Brauaktivitäten eingestellt. Ja selbst Karl May erzählte in seinem Romanen („In den Schluchten des Balkan“) vom Erlanger Bier. Selbst in Schweden und den USA entwickelte sich der Begriff „Erlanger“ zu einem Synonym für süffige Spezialbiere.

Nach vielen Eindrücken – wenngleich auch nur ein Auszug der Erlanger Brautradition – wurden wir am Steinbach-Bräu (ein laufender Braubetrieb mit ansehnlicher Historie) in unsere verdiente Mittagspause nach soviel Geschichte entlassen. Doch noch war es nicht soweit. Zuerst mischten sich erstmal zwei Besuchergruppen; nach Besichtigung der Mälzerei/Brauerei und des Brauereimuseums waren alle wieder bei ihrem VFFB-Begleiter eingetroffen. Nach einer kurzweiligen Mittagspause bei Klößen mit Pilzsoße (und anderen Gerichten) und den Spezialitäten der Steinbach-Brauerei ging es zu Fuß zum Entlas, dem Erlanger Berg mit seinen vielen und ca. 21 km-langen Kellern.



Was uns dort erwartete konnte bis dahin keiner erahnen; bereits die Begrüßung durch das Erlanger-Unikat (Fritz Engelhart) lies uns aufhorchen. Zuerst wurde ein kurzer Keller ergründet. Hier gab es bereits Interessantes zu hören. Wie passt ein Keller-Käselager zum Bier? Auch diese Frage wurde beantwortet. Kindliche Erfahrungen und elterliche Ratschläge gab der Kellergräber zum Besten. Dann folgten interessante Hinweise/Texte zur Rivalität mit den Forchheimern. Auch der Ruf in den Talgrund mit „... spann die Ochsen ein ...“ verfehlte nicht seine Wirkung. Danach hieß es, seine 13 Zwetschgen zusammen zunehmen und dem Ruf des „Kellergeistes“ zu folgen. Nach dem durch Kerzen ausgeleuchteten Kellergang folgte auch ein Gang durch absolut dunkle Kellergänge. Auch hier gab es den einen oder anderen Text vom Fritz zum Besten. Im musikalischen Bereich der Kellieranlage stimmte die Gruppe das Lied „Vom A zum O“ unter dem Dirigenten Fritz an. Nachdem das Echo auf sich warten lies, wurden mehrere Gesangsproben zum Besten gegeben, bevor der Dirigent seine Zufriedenheit mit dem Gesangsergebnis signalisierte. Danach folgten wir dem Gefälle des

Ganges zum Ausgang, entgegen der Ansage vom Fritz. Nur Studierende taten sich anscheinend schwer den Ausgang zu finden. Hier war noch lange nicht das Ende der Führung in Sicht; analog der bergmännischen Tradition bildete die Gruppe einen Kreis; die kalten und warmen Hände erzielte aber nur eine eiförmige Darstellung. Nach einem kräftigen Applaus wurden wir vorm Keller mit frisch gehobeltem Käse, warmen Brezeln und schmackhaften Kellerbier verwöhnt. Die Pause nutzte Egon Meister – nicht nur namens Meister, sondern auch ein Meister seines Faches, oder besser gesagt seines Hobbys - zur Vorstellung des Pichens.



Auch hier gab es wissensdurstige Zuhörer und Egon konnte aus seinen reichlichen Lebenserfahrungen im Braubereich allerlei Wissenswertes zum Besten geben. Voll gepackt mit viel Neuem und Interessantem brachte uns der Bus wieder nach Langensendelbach.

Zum Schluss, Dank an Alle, den Tourbegleitern, den Busfahrern, dem Braumeister Karl-Heinz Maderer, unserem Stadtführer Hans-Diether Dörfler, den Herren Gewalt der Steinbachbräu, Fritz Engelhardt, Egon Meister und den unsichtbaren Geistern dieser Tour. Auch diese haben zu einem unvergesslichen Tag beigetragen. Die nicht namentlich genannten Beteiligten bitte ich um Entschuldigung, leider kann ich nur die Beteiligten der Tour I namentlich benennen. Selbstverständlich gilt der Dank allen Tourbegleitern, in welcher auch welcher Funktion.

HHBT – Vortrag:

Entwicklung des Kommunbrauens

Von Walter Simon



Heute back´ ich, morgen brau ich und dann hol ich der Königstochter Kind ..., so stellte vor vielen Jahren Rumpelstilzchen seinen Wochenplan auf.

Versorgung:

Brauen stand also in der Reihenfolge der wichtigen Beschäftigungen sehr weit vorne, für den Einzelnen sowieso, für die Gemeinschaft später auch. Grundsätzlich gab es damit zwei Möglichkeiten sich seinen Vorrat an Bier zu besorgen, entweder als Einzelperson wie hier im Märchen oder in der Gemeinschaft unterschiedlicher Siedlungsformen.

Ursprünglich war der Grund des Bierbrauens reiner Selbstzweck wie das Kochen und Backen auch. Diese Aufgabe wurde von den Frauen übernommen. Es wurde zur Deckung des Eigenbedarfs von Familie und Hausangehörigen gebraut. Auch abhängige Arbeitskräfte wurden versorgt, was aber schon eine Weiterentwicklung und ein Zeichen von Gemeinschaftssinn war. Vermutlich dachten die Brauer dabei auch nur an sich, weil Ausfall von Arbeitskräften auch Ausfall von Einnahmen bedeutete. Das Abkochen des Wassers beim Brauen schloss mögliche Gesundheitsrisiken aus, die die mangelhafte Wasserqualität in vergangenen Jahrhunderten sonst mit sich brachte.

Einzelbrauer:

Da die Selbstversorger aus eigennütigen Gründen auf die beste Qualität des Bieres achteten gab es keine Vereinigungen, die über die Auswahl Zutaten wachte oder eine Brauordnung erstellte. Bierbrauen wurde frei und ungestört ausgeübt und unterlag keiner Regelung.

Das Brauen war eine Tätigkeit für Spezialisten in einer Gemeinschaft, die besonders geschickt die Vorgänge der Herstellung beherrschten und dauerhaft gute Ergebnisse erzielten. Qualität wirbt in jedem Handwerk für sich und so entwickelten sich in den Siedlungen irgendwann unter anderem die Gruppen der Heilerinnen, Bäckerinnen oder Brauerinnen.

Kloster:

Das Muster einer Gemeinschaft von Selbstversorgern waren die Klöster, die um 1000 erste schriftliche Nachweise über das Brauen lieferten. Hier brauten Nonne oder Mönche auch schon nicht mehr für sich, sondern für ihre Gemeinschaft. Die Aufteilung der Tätigkeiten erfolgte im Kloster nach den besonderen Fähigkeiten der Bewohner. Hier wurde recht bald begonnen auch für Dritte zu brauen, nämlich für Bedürftige, die an der Klosterpforte anklopfen.

Ausweitung der Menge:

Wenn ein Sud nicht mehr nur für eine Person oder Familie geplant wurde, nahm er größere Ausmaße an. Eine Folge davon war, dass die Gerätschaften der geplanten Menge angepasst werden mussten. Kurz gesagt, wie wir alle wissen, mit der Erhöhung der Ausschlagmenge nehmen die Schwierigkeiten mit den Gerätschaften zu. Die Kosten für die Ausrüstung steigen und die Doppelnutzung von Bottichen oder Kleingeräten geht zurück, weil die Braugeräte zu speziell werden. Kleinere Gefäße konnten auch in anderen Bereichen der Gemeinschaft genutzt werden, Größere schlossen allmählich, besonders vom Gewicht her, eine andere Verwendung aus. Gelegentlich merkte der Brauer auch, dass manche Geräte einfach nichts taugten um Großmengen zu brauen, so dass besondere Hilfsmittel angefertigt werden mussten. Die größeren Kessel und Bottiche brauchten Platz und waren nicht mehr beliebig zu bewegen. Die Größe der Feuerstelle und die Möglichkeit alle Geräte an einem Platz unterzubringen führten zum Brauhaus, in dem das Brauen dann regelmäßig stattfinden konnte.

Handwerk des Brauers:

Mit der Vergrößerung der Sude ergab sich aus praktischen Gründen die Aufteilung der beteiligten Personen in die der eigentlichen Brauer und die der Anlieferer und Abholer. Zu dieser Zeit kann man schon von einer Art Brauerhandwerk sprechen, das von Männern übernommen wurde. Erzeugte das Kloster die Rohstoffe noch selbst, was auch zum Beginn des gemeinschaftlichen Brauens üblich war, lieferten im öffentlichen Gemeinwesen bald die Abholer der fertigen Würze vorher auch die Rohstoffe für den Brautag an und überließen dem Brauer die verantwortungsvolle Aufgabe der Bierbereitung. Die kleinen Braustuben waren anfangs meist privat und wurden von einem festen Kreis von Abnehmern betrieben. Es gab zu dieser Zeit noch keine Konkurrenz unter den bestehenden Brauereien und weiterhin keine Zunft. Zu wenig übten das Amt des Braumeisters aus und für eine regelrechte Ausbildung zum Brauer war noch kein Bedarf vorhanden.

Brauhäuser der Kommunen:

Da die Ausstattung der zweckmäßig genutzten Brauhäuser die Kapitalkraft Einzelner überstieg, stellte oft die Gemeinde oder Stadt Haus oder Gerätschaften zur Verfügung. Die jeweiligen Nutzer zahlten für das Brauen eine Abgabe an die Kommune, das sogenannte Kesselgeld. Manchmal erwarben auch Vielbrauer Anteile an solchen öffentlichen Brauhäusern. Die Braustätten wurden an Bächen und immer außerhalb der dichten Siedlung oder mit ausreichend Abstand zum Ort errichtet, da die offenen Feuerstellen ein sehr großes Risiko innerhalb der Städte und Märkte waren. Der Brauer war nun meist ein Angestellter der Gemeinde, ein Brauknecht oder Stadtknecht. Er hatte über Jahre hinweg Erfahrungen gesammelt und übernahm im Winterhalbjahr das Brauen. Durch die Jahreszeiten bedingt war der Brauer häufig ein Maurer, Schmied oder Jäger, der im Winter nichts zu tun hatte. Diese Tätigkeiten sind auch heute noch häufig bei den Braumeistern der Kommunbrauhäuser zu finden.

Braugebühr:

Die von den Kommunen angebotene Lebensqualität musste von den Bewohnern der Orte bezahlt werden. Vermutlich war das Brauhaus anfänglich allen Stadtbewohnern zugänglich. Doch im Laufe der Entwicklung gelang es einer bestimmten Bevölkerungsgruppe, den haus- und grundbesitzenden Bürgern, sich politische, rechtliche und wirtschaftliche Vorrechte zu sichern. Die übrigen

Bewohner der Städte sanken zu einer minderberechtigten Gruppe herab. Im Zuge dieser Entwicklung konnte das Bürgertum das Braurecht für sich alleine in Anspruch nehmen. Der große Andrang auf die Brauhäuser wurde auf diese Weise eingedämmt, leider aber Gruppen der Bevölkerung vom Brauen des eigenen Bieres ausgeschlossen. Da das Thema Bier immer für Unruhe sorgte, besonders wenn jemand keines oder verteuert bekommen sollte, musste eine Lösung gefunden werden, dass jeder Zugang zum Gersensaft bekam.

Bierausschank:

Das war der Beginn des öffentlichen Ausschanks. Die Erlaubnis dazu erhielten damals nur Brauer. Sie nutzten dafür ihre Wohnstuben. Um die Zeit des Ausschanks bekannt zu machen bediente sich die brauende Familie einprägsamer Zeichen, des Brauersterns oder anderer auffälliger Gerätschaften. Da die Biermengen nun erheblich anwuchsen sah sich die Obrigkeit veranlasst, die Bierbrauerei unter Aufsicht zu stellen. Der verantwortliche Brauer musste sich in einem Brauereid verpflichten nur aus besten Rohstoffen und in Verantwortung für die Bürger zu brauen. Dadurch wurde die Qualität größerer Brauhäuser, die im festen Besitz der Kommunen waren, gleichmäßiger und nachvollziehbar. In den Städten begannen sich die Stadtoberen auf Einnahmequellen zu besinnen und fanden in den Brauereien eine gute Gelegenheit dazu. Diese Möglichkeit erkennen hieß auch, das Brauen auf dem Lande zu fördern, um den Bedarf an Bier auch dort zu decken. Ob nun die Steuereinnahmen der Grund hierfür waren, reine Wohltäterlaune oder die Sorge um das Wohl der benötigten Arbeitskräfte, kann jeder für sich ergründen.

Monopol der Bürger:

Um 1500 war das Recht der Bannmeile weitere wichtige Voraussetzung für das Aufblühen des Kommunbrauwesens als gewinnbringendes Gewerbe der städtischen Bürgerschicht. Die von den Landesherren an die Städte und Märkte verliehenen Freiheitsbriefe enthielten eine Bestimmung über die sogenannte Bannmeile, das heißt, ein bestimmtes Gebiet im Umkreis um die Stadt. Bestimmte ausgewiesene Gewerbe wurden mit Bannmeilenrecht beliehen und durften nur innerhalb der Stadtmauern ausgeübt werden. – nicht aber im Bereich der Bannmeile. Daraus ergab sich ein Gewerbemonopol für die Stadtbewohner. Dazu kommt noch der Zwang für die Inwohner der Bannmeile, sich ihren Bedarf nur bei den

Brauern zu decken, die das Bannmeilenrecht besitzen. So war das Geschäft der städtischen Brauer gesichert. Die Brau- und Schanktätigkeit der Landbevölkerung kam dadurch völlig zum Erliegen. Natürlich war diese Rechtsverordnung Ursache vieler Konflikte. Nicht zuletzt wegen der unterschiedlichen Grundherrschaften (Stadt, Adel, Geistlichkeit). So kam es oft vor, dass die einzelnen Höfe im Dorf zu verschiedenen Grundherren gehörten. Und da natürlich auch die adligen Grundherren Interesse daran hatten, ihr eigenes Bier auszuschänken, kam es oft zum Streit mit den Kommunbrauern in den Städten. Vermutlich ging es dabei auch schon um Steuereinnahmen oder ähnliche Abgaben der Brauer wie das Umgeld.

Bis gegen Ende des 14. Jhd. war der Prozess zur Bildung des Kommunbraurechtes abgeschlossen. Die wichtigsten Punkte der Entstehung nenne ich hier kurz noch einmal:

- mehrere Brauer betreiben aus Gründen der Ersparnis gemeinsam eine Sudanlage
- Braurecht wird an Bürger- oder Stadtrecht gebunden
- als Folge davon gibt es Brauberechtigte und Bewohner ohne Recht auf Bier, die in Schankräumen versorgt werden dürfen
- größere Sudanlagen werden von Gemeinden unterhalten und gefördert
- Qualitätssicherung durch die Kommunen
- das Braurecht wird zum Teil an bestimmte Gebäude gebunden

Der Rechtsbegriff des Kommunbrauens wird zu dieser Zeit in etwa so definiert:

Das Kommunbraurecht ist ein auf Bürger von bestimmten Städten und Märkten beschränktes Recht, in gemeindlichen Anlagen zu brauen und das Bier in kleinen Mengen an Nichtberechtigte zu verkaufen oder im Hause auszuschänken.

Verbreitung und ihre Ursachen:

Dieses Recht ist nicht im ganzen Bayern verbreitet, was mit dem unterschiedlichen Einfluss der Landesfürsten auf dem Gebiet des damaligen Bayerns zusammenhängt.

Die Verbreitung des Rechtes hat unter anderem folgende Ursachen.

In Ober- und Niederbayern verliehen die Wittelsbacher die Brauberechtigung an bestimmte befähigte Personen oder die Fürsten ließen Brauereien unter herzoglicher Aufsicht betreiben. Im Be-

reich Schwaben war das Brauen keiner landesherrlichen Gewalt untertan. Es scheint auch dort nicht im großen Umfang gebraut worden zu sein, was wohl auf den Einfluss des vorherrschenden Weinbaus zurückzuführen ist.

Wein oder Bier:

In Regionen, in denen sowohl Wein als auch Bier verbreitet waren, ist eine Zunahme der Brautätigkeit festzustellen, besonders wenn schlechte Sommer oder Schädlinge dem Weinbau zusetzten.

So gibt es im Bereich des Hochstifts Würzburg in Unterfranken zahlreiche Kommunbrauereien, davon aber keine im Maintal (Weinbau). Außerdem erfahren wir von kleinen Kommunbrauereien in der Rhön, die aber kein Schankrecht erhielten. Grund für diese Verteilung sind gute Böden und viel Sonne im Maintal und schlechte Bedingungen im Nordosten.

Oberfranken:

Die Gebiete Oberfrankens und der Oberpfalz besitzen als Gemeinsamkeit die Art des mittelalterlichen Landesausbaus durch Rodung. Hier waren gemeinschaftliche Aktionen gefragt. Das Braurecht war hier nicht mit dem Bürgerrecht verbunden, sondern ruhte auf bestimmten Anwesen, von denen es nicht trennbar war. In Bayreuth hatten nur Anwesen innerhalb der Stadtmauern das Recht zu brauen. Im Bereich des ehemaligen Fürstentums Bayreuth beruhte das Kommunbraurecht meist auf allgemeinen Privilegien oder auf Verleihung durch den früheren Landesherrn. In den vormals nicht zu Bayreuth gehörenden Bezirken, also dem bischöflichen Bambergischen, beruhte es auf unvordenklichem Herkommen.

Auch sind hier die geographischen Gegebenheiten, d.h. die landschaftliche Vielfalt mit vielen engen Tälern und Wäldern prägend für die andersartige Verbreitung des Kommunbrauens. Klimatisch ist der Raum durch raues Klima und schlechte Bodenqualität benachteiligt. Das heißt: das Brotgetreide Weizen gedeiht schlecht, dafür um so besser Hafer und Gerste. Als Ausgleich dafür wurde das Recht zu Brauen verliehen, weil dadurch die weniger wertvolle Gerste gewinnbringend in Bier umgewandelt werden konnte. So sorgte die landesherrliche Erlaubnis für eine verbesserte wirtschaftliche Lage, möglicherweise auch für mehr Steuern. Der Südosten Frankens weißt kaum Kommunbrauereien auf, vielmehr wird er zum Gebiet des Hopfenanbaus.

Bayern nach 1800:

Da nach 1806 das Gebiet Bayerns sich durch französischen Einfluss politisch veränderte, Franken kommt unter bayrische Herrschaft, die Klöster wurden stellenweise aufgelöst, ergaben sich auch Veränderungen für das Kommunbrauen, die von Seite der Obrigkeit nicht beabsichtigt waren.

Grund dafür war, dass die traditionellen Kommunbrauereien von den bayrischen Juristen nicht in das bestehende Rechtssystem eingeordnet werden konnten. Zu unterschiedlich wurde das Braurecht genutzt und verteilt. Kommunbrauen waren in München kein Gesprächsthema, was natürlich durch das Fehlen dieser Art des Brauens im bayrischen Kerngebiet zu erklären ist. Der Typ der Kommunbrauereien war oft gar nicht bekannt. So hatte man auch noch keine Vorstellung davon, wie sich Änderungen im Bereich des Braurechts auswirken konnten.

Neue Regelungen:

In den Zuwachsgebieten, besonders Franken, wurden zuerst einige beschränkende Regelungen für Biervertrieb (städtische Banngebiete, Zwangsbezugsrechte usw.) gestrichen, um den Bierhandel freier zu gestalten. Die Übertragung einer bayrischen Regelung, dass jeder am gemeinschaftlichen Brauen Beteiligte eine selbstständige Braustätte errichten konnte eröffnete den Kommunbrauern ungeahnte Möglichkeiten und brachte München in unerwünschte Schwierigkeiten. Die Folge wäre gewesen, dass viele neue Brauereien entstanden wären, was wiederum den Bierabsatz der Großstädte im Umland geschmälert hätte. So wurde ein Teil der gesamtbayrischen Regelungen zuerst nicht auf die neuen Gebiete übertragen. Vielmehr wurde versucht die Anzahl der Kommunbrauereien zu verringern. Unter dem Vorwand die Gemeinden von der Kostenlast der Kommunbrauereien zu befreien, versuchte Bayern die Märkte und Kommunen zum Verkauf der Anlagen zu zwingen. Das ergab natürlich wieder Unruhen, da zwar die Anlagen verkauft werden, nicht aber das Braurecht der Berechtigten aufgehoben werden konnte. Die auf diese Weise vom Brauen Ausgeschlossenen waren nun unterversorgt und protestierten. So wurde letztendlich doch die Möglichkeit der freien Brauereigründung auch auf Franken übertragen

Zunahme der Brauereien:

Die verbesserte wirtschaftliche Lage in Gesamtbayern und die neue Regelung führte zu einem unerwarteten Anwachsen der Brauereien. Hie-

raus ergab sich schnell der Verlust der planmäßigen Kontrolle über den Malzaufschlag und leider auch ein Niedergang der Bierqualität. So ging man dazu über Konzessionen zur Brauereigründung zu vergeben. Eine solche Konzession erhielt nur, wer ein entsprechendes Bedürfnis nachweisen konnte. In dieser Zeit beantragten viele Kommunbrauereien eine solche Lizenz für eine gewerbliche Brauerei.

Kommun und Gewerbe:

Wie festzustellen ist, war der Bestand von Kommunbrauhäusern neben den gewerblichen Brauereien immer ein Anlass für Unstimmigkeiten und Unruhen, was natürlich mit der unterschiedlichen Besteuerung zu tun hatte. Eine Neuregelung der Gewerbesteuer berücksichtigt damals nicht, dass Kommunbrauereien immer nur geringe Mengen Bier brauen, aber die fällige Grundabgabe unverhältnismäßig hoch war. Auch musste ein Malzaufschlag schon ab 50 Scheffeln verbrauchten Malzes gezahlt werden. Folge war, dass viele Kommunbrauer wieder das Brauen beendeten, weil die Abgabe des Kommunbieres die Ausgaben nicht mehr deckten. Das Gesetz wurde daraufhin 1856 revidiert und schaffte Verbesserungen, z.B. dass der Malzaufschlag erst ab 300 Scheffeln Malz, statt ab 50 gezahlt werden musste.

Diese Änderungen machten die Abgeordneten des Landtages auf die Kommunbrauer aufmerksam. Es wurde eine umfassende Untersuchung über die Kommunbrauereien begonnen. 1854 legte das Handelsministerium dem Landtag ein Exposé vor:

Man erklärt darin:

Sowohl in der Oberpfalz wie Teilen Oberfrankens und Unterfrankens bestehen Kommunbrauereien, die teils von jedem Gemeindeglieder, der davon Gebrauch machen will, teils von Mehreren ausgeübt werden kann und auf mehrhundertjähriges Herkommen (Tradition) gegründet ist.

Man akzeptiert danach, dass es keine urkundlichen Nachweise gibt, „stellt die uralte Tradition aber außer Zweifel“.. Bis zum Ende des 14. Jhd. kann die Entwicklung des sogenannten Kommunbraurechts zurückverfolgt werden. Es gibt keine „Gründungsurkunden“, da sich das System organisch nach Bedarf entwickelt hat. Später kam es gelegentlich vor, dass bei Stadtneugründungen Braurechte verliehen oder in anderen Fällen vom Landesherrn bestätigt wurden.

Um 1867 weist eine Statistik die folgende Verbreitung der Kommunbrauereien aus:

Unterfranken 167
Oberfranken 124
Oberpfalz 100
Mittelfranken 17
Niederbayern 5

Zum ober-, bzw. unterfränkischen Bereich ist auch das Gebiet südlich des Thüringer Waldes zu zählen, in dem heute im Landkreis Hildburghausen die Kommunbrauereien bestehen, da es fränkisches Entwicklungsgebiet ist.

Braumeister:

Das Kommunbrauwesen war eine feste Einrichtung geworden, die gut funktionierte und Bürgern, Handwerkern und der Stadtkasse willkommenen Gewinn brachten. Die Qualität des Bieres war stabil und wurde vom Umland auch in großen Mengen z.B. nach Nürnberg exportiert. Der Rat der Stadt achtete darauf, dass ausreichend Malz verwendet wurde und Bierkieser eine Qualitätskontrolle vornahm. Unter besonderer Kontrolle stand der Braumeister. Er musste Brauer anzeigen, die schlechtes oder mit Dinkel oder Hafer vermengtes Malz lieferten (heute wären das Spezialbiere). Außerdem durften die Braumeister „den Kessel mit Würz nicht eher anfüllen, bis sie den Hopfen zuvor wohl geröstet haben, auch sollen sie fleißig Obsicht haben, dass nicht zu wenig Hopfen in das Bräuhaus geliefert oder der Hopfen mit altem Hopfen vermengt und verfälscht werde“ Auch durfte der Braumeister keine Geschenke oder Gaben von den Brauern annehmen. Der Braumeister hatte aber noch eine nebenberufliche Aufgabe, da er offensichtlich Herr über Feuer und Wasser war. Er fungierte als Feuerwehr und musste „bei entstehenden Feuersbrünsten dem Feuer gehorsam nachkommen, sich nebst Bräuknechten, Schöpfern und Rührern bei ihrem Brunne aufs das Eiligste einfinden und helles Wasser zu den Feuerskünstern mittels der Bierzübertragen lassen“

Niedergang:

Ab der 2. Hälfte des 17. Jahrhunderts und ganz dramatisch im 18. Jahrhundert ging es mit dem Kommunbrauwesen bergab. Die Zahl der Brauberechtigten war stetig angestiegen, aber der Absatzmarkt der brauenden Landstädte war immer stärker geschrumpft. Wirtschaftliche Schwierigkeiten führten dazu, dass selbst Handwerker

die von je her als durstig galten, wie Arbeiter der Mühlen und Hammerwerke, sich kaum mehr das tägliche Brot leisten konnten. Der Landadel betrieb Brauereien und in großen Städten wie Nürnberg richtete man Felsenkeller ein. So konnte man dort größere Mengen Bier brauen und auch länger lagern.

Um die Biermengen der Kommunbrauereien wieder dem Bedarf anzupassen wurde die Anzahl der Sude beschränkt und die traditionelle Brauzeit von Michaeli, 29. September bis Georgi, 23. April auf 1. November bis 17. März begrenzt.

In diese Zeit fielen auch die weiter oben angeführten politischen Veränderungen in Franken durch Franzosen und Bayern nach 1806. Gleichzeitig entwickelte sich auch die Brauwissenschaft. Die zunehmende Technisierung und Industrialisierung ab 1840 führte in den Städten zum Entstehen der großen Brauereien, die zuerst noch Familienbetriebe, später Aktiengesellschaften waren. Das Brauwesen verlor seinen handwerklichen Charakter und wurde zum Industriezweig. Großbrauer sparten Rohstoffe (bessere Auslaugung des Malzes), konnten Abwärme der Dampfmaschinen zum Mälzen und später auch noch die neue Kühltechnik nutzen. So konnten die Großbrauereien allmählich den Markt beherrschen, die kleinen gewerblichen Brauereien des Landes nach und nach schlucken.

Neubelebung ab 1900:

Das Brauen war ein wichtiger Erwerbszweig geworden, der dem Staat große Mengen Steuern einbrachte. So wurde die Besteuerung der Brauereien immer zum Streitthema in der Politik und auf dem Lande. Die ansteigende Anzahl der Hausbrauer ab 1910 hing zum einen mit neuen Steuern für das Gewerbe, da sie das Kommunbrauen aus Kostengründen interessant machte. Zum Anderen konnte die heimische Gerste in diesen Jahren nicht mit den Importen konkurrieren und so blieb den Bauern nur, ihr Getreide selbst zu verwerten. Besonders nahm die Hausbrauerei in den Gerstenbaugebieten Bamberg und Schweinfurt zu.

Das Malzaufschlagsgesetz:

Das Malzaufschlagsgesetz sah vor, dass ein Hausbrauer nur dann steuervergünstigt brauen durfte, wenn er selbst als Brauer auftrat. Das hatte eine Änderung der Betriebsformen zur Folge. Das Lohnbrauen verschwand und man ging ver-

stärkt zur Herstellung des Hausbrauerbieres in Kommun- und Gemeindebrauhäusern über.

1923 hob man verschiedene Steuerbegünstigungen der Hausbrauer wieder auf mit der Begründung, dass sie die Rohstoffe nicht effizient ausnutzen, was besonders in einer Zeit der Rohstoffverknappung nicht vertretbar war. Der eigentliche Grund war, dass die Hausbrauerei durch Bierpreiserhöhungen stark zugenommen hatte und eine Gefahr für die gewerblichen Brauer darstellte. 1924 waren es in Bayern ca. 14.000 Hausbrauer, 1926 fast 23.000. Zu dieser Entwicklung trug auch die Geldentwertung bei. Es wurde auch in Zollamtsbezirken gebraut, in denen diese Technik bisher unbekannt war.

Trotz der unterschiedlichen Beweggründe gleichen die Argumente der Hausbrauer am Ende des 20. und zu Beginn des 21. Jhd. denjenigen ihrer Kollegen vergangener Zeit. Der Handel reagierte auch schon um 1908 auf den Bedarf der Hausbrauer.

Es gab Bierbereitungspulver oder Brauessenzen, mit denen auf dem Kochherd gebraut werden konnte. Stets warben die Hersteller dieser Mittel mit dem günstigen Preis und der einfachen Herstellung ihrer Produkte. "Herstellung ist so einfach wie Kaffeekochen" So wurde 1908 ein Bierbereitungsmittel „Heureka“ angeboten, im Jahre 1912 das vor allem für den Export bestimmte „Bier-Caramel Gärö“.

Wohl bekomm's, sagen wir da. Und erinnern uns daran, dass vor einem Schluck guten Bieres immer noch mehr gefordert ist, als alleine eine Dose oder eine Plastikflasche zu öffnen.

Besonders Gemeinschaft! Mag sein - der eine rührt lieber alleine, der andere gerne im Kreise der Belegschaft. Doch immer häufiger finden sich wieder Gruppen zusammen und erleben einen Gemeinschaftsbrautag. Alles war schon einmal da. Auch wir entdeckten wieder den Waschkessel und das Brauen in Gruppen oder im Kommunbrauhaus. In der Gemeinschaft macht ein Brautag mehr Spaß. Außerdem teilt sich da die Arbeit besser auf, denn ohne Arbeit wird's einfach kein Bier und Arbeit gibt's immer reichlich.

Immer wollen viele kommen und mit brauen, aber dann sind's am Ende wieder die gleichen, die anpacken, die waschen und rühren und rühren und spülen und aufräumen. Die Kollegen in Junkersdorf kennen das zur Genüge. Nicht nur

Brauwaistl oder Franz oder Andy und Willy am Waschkessel wissen, gemeinsam geht's einfach besser.

Aber wie sagt doch einer, der seit über 40 Jahren im Kommunbrauhaus im Frühjahr und im Herbst braut und dort Erfahrungen mit der Arbeitseinstellung seiner Mitbrauer gesammelt hat, nämlich Franz Chilian aus Ummerstadt in Thüringen:

Des mit der Arbeit ist halt ein Problem - Also, sagt er, aufgemerkt - also:
Saufen tät'n ses Alle, des Bier, aber mit der Arbeit ham ses ned so! Prost !

Literatur:

Utzat Doris: Unter dem Flinter, Lauf 1990

Speckle Doris, Sorge Armin in: Mitteilungen des Bauernhausmuseums Amerang Heft 7

Tröger Ottokarl: Brauwirtschaft und Kommunbrauwesen in Oberfranken 1983

Vereinsseite

Ansprechpartner im Verein

1. Vorsitzender, Dieter Birk, Vereinsanschrift
Hospitalstraße 50, 55232 Alzey,
Tel. 06731/947268, vhd@hausgebraut.de

2. Vorsitzender, Markus Harms,
VHD Schalander, Infomaterial
Westernkamp 8, 33803 Steinhagen,
Tel. 05204/924192,
markus.harms@hausgebraut.de

Kassierer, Roland Singer,
Mitgliederverwaltung, Beiträge etc
Ritter-Wirnt-Str. 16, 91322 Gräfenberg,
Tel. 09192/ 994997,
kasse@hausgebraut.de

Schriftführer, Michael Mihm,
Ansprechpartner Haus- und Hobbybrauertage
Am Neuenstein 47, 97762 Hammelburg,
Tel. 09732-3550,
michael.mihm@hausgebraut.de

Weitere Vorstandsmitglieder:

Walter Simon, - Braufragen
Am Felsenkeller 2, 91090 Effeltrich,
Tel. 09133/603467, Fax - 603468,
walter.simon@hausgebraut.de

Petra Paulsen
Aufseßstr. 17, 91052 Erlangen,
Tel 09131/304420,
petra.paulsen@hausgebraut.de

Weitere Ansprechpartner im VHD e.V.

Webmaster www.hausgebraut.de:
Daniel Greher und Hans-Rolf Linke
webmaster@hausgebraut.de

Unsere gemeinsame Homepage:
www.hausgebraut.de

Vereinsartikel

„Flapo digital“



Bild: Flaschenpost DVD

Diese DVD enthält alle 20 Flaschenpost Ausgaben der Jahre 1996 bis 2006. Diese sind als *.pdf Dateien aufbereitet und liegen hier teilweise erstmals in farbiger Ausgabe zur Verfügung. Darüber hinaus sind weitere Infos aus dem Vereinsleben und Bilder vergangener Haus- und Hobbybrauertagen hier zusammengestellt.

Preis: 10 € für VHD Mitglieder,
15 € für Nichtmitglieder

VHD-Fahne

Maße ca. 100 x 150 cm



Bild: Neue VHD Fahne

Preis: 30 €

Wieder erhältlich:

VHD-1 Liter Flasche:

Preis: 3,5 €

Anfragen bitte an Markus Harms – siehe links



Vorankündigung

HHBT 2009

Die Haus- und Hobbybrauertage 2009 (HHBT) finden vom 25.09. bis 27.09.2009 in Bamberg statt.

Als Austragungsort haben wir in der ältesten Braustätte (seit 1533) Bamberg's Räumlichkeiten reserviert. Im „Klosterbräu“ Bamberg, Obere Mühlbrücke 1-3, 96049 Bamberg werden wir die Teilnehmer zu den HHBT 2009 begrüßen und auch dort das Verkostungsseminar, die Jahreshauptversammlung, den Hausbrauerabend sowie unsere Fachvorträge nebst Hausbrauermarkt durchführen. Unter www.klosterbreu.de könnt ihr euch über den Austragungsort informieren.

Weitere Details zum Programm können noch nicht gemacht werden; da es noch einiger Abstimmungen und Fixierungen bedarf.

In diesem Zusammenhang sei aber der Hinweis auf die Reservierung der „Übernachtungsmöglichkeiten“ erlaubt. Nach Rücksprache mit diversen „Bamberger Insidern“ sind die Monate September/Oktobre gern genutzte Zeiträume für einen Besuch der Region Bamberg. Nach genannt zwei Kontakt-Adressen (www.bamberg.de oder www.bamberg.info / und www.bed-and-breakfast-bamberg.com) die Euch sicherlich bei der Herbergssuche behilflich sein werden. Nutzt also die Zeit um Euren Übernachtungsbetrieb rechtzeitig zu kontaktieren.

BAMBERG Tourismus & Kongress Service
Geyerswörthstraße 3, 96047 Bamberg
Telefon +49-951-2976200
Telefax +49-951-2976222
E-Mail info@bamberg.info

bed and breakfast Bamberg
Claudia Gamböck
Peulendorf 41a
96110 Scheßlitz
Tel. 09542 / 774 506
Fax 09542 / 774 507
bamberg@bed-and-breakfast.de

Traditionell haben wir bei der Bierprämierung immer wieder versucht regionale Bierspezialitäten mit einzubinden. So soll im kommenden Jahr das Bamberger Bier auch berücksichtigt werden. Dazu ein Zitat aus dem Vorwort „Das Bamberger Bier“ von Johann Albert Josef Seifert, im Januar 1818:

„... Nur für den wirklichen Bierbrauer schrieb ich, bei dem ich die übrigen zum Geschäfte nötigen Handgriffe voraussetzen durfte, und insbesondere für denkende auswärtige Brauer, denen bei dem besten Biere, das sie brauen, oft die kränkende Bemerkung gemacht wird – das Bier ist gut, aber doch kein Bamberger. Der eigentümliche Charakter des Bamberger Bieres ist seine Nahrhaftigkeit, seine Geschmacks-Milde, seine Klarheit, seine Stärke und berauschende Kraft. ...“

Als Bamberger Biere können folgende Sorten benannt werden; Rauchbier, Bamberger Weißbier, Keller- und Lagerbiere; Bamberger Braunbier und ein porter-ähnliches Schwarzbier.

Für die HHBT 2009 haben wir nachfolgende Sorten favorisiert:

- Rauchbier (ug);
- Bamberger Weißbier (og),
- Bamberger Braunbier (og).

Derzeit arbeiten wir an den Sortenbeschreibungen, die sicherlich im nächsten „VHD e.v. Schalander“ publiziert werden.

Soweit zu den aktuellen Informationen für die Haus- und Hobbybrauertage 2009.

**Der Redaktionsschluss für den nächsten
Schalander- Rundbrief
ist der 22. Februar 2009**

Erscheinen wird der Rundbrief dann Anfang März 2009.

Wer Artikel und/oder Hinweise für den Inhalt dieses Rundbriefes hat, wende sich bitte per Email an: Markus Harms, schalander@hausgebraut.de

Vorankündigung

Städtetour-de-Bier: Wien **18 - 22. März 2009**

Bei der diesjährigen **Städtetour-de-Bier** konnten sich die TeilnehmerInnen ein Bild von dem guten Bierangebot in Österreichs Hauptstadt machen. Eine Großbrauerei, eine Kleinbrauerei und 13 Gasthausbrauereien bieten ein reichhaltiges Angebot auch ungewöhnlicher Biere. Hier wäre zum Beispiel das Chilibier im "7 Stern Bräu" zu nennen oder die Wiener Variante des India Pale Ale in der "1516 Brewing Company". Ein Highlight war der Besuch in der Privatbrauerei Eipeltauer. Christian Eipeltauer hat sich hier den Traum von einer eigenen Kleinbrauerei erfüllt.

Bei der Abschlussveranstaltung im "Fischer Bräu" kamen wir überein, 2009 eine weitere **Städtetour-de-Bier** nach Wien durchzuführen. Diese wird vom 18. bis 22. März 2009 stattfinden und wird in bewährter Weise von der Kampagne für Gutes Bier unterstützt werden. Treffen werden wir uns am späten Nachmittag/frühen Abend des Mittwoch voraussichtlich in der Stadtbrauerei Schwarzenberg.

Das Tourprogramm ist so gestaltet, dass Teilnehmer, denen der Mittwoch als Starttag zu früh ist, auch am Abend des Donnerstag mit der **Städtetour-de-Bier** beginnen können. Geplant sind unter anderem

- Mittwoch: Tourauftakt in der Stadtbrauerei Schwarzenberg, Schellinggasse 14.
- Donnerstag: Brauereibesuch, am Abend Bierverkostung im "Känguruh" in der Bürgerhospitalgasse 20.
- Freitag: unter anderem ein von der Kampagne für Gutes Bier geführter Bummel durch Wiens Bierszene am Nachmittag und Abend des Freitag, Start um 15:16 Uhr in der 1516 Brewing Company, Schwarzenbergstrasse 2, Ecke Krugstrasse.
- Samstag: Besuch der Privatbrauerei Eipeltauer, Bummel über den Nachmarkt mit Abstecher ins Wieden Bräu in der Waaggasse 5 und/oder Salm-Bräu, Rennweg 5. Salm Bräu befindet sich auf dem Gelände von Schloss Belvedere. Am Abend Treffen im Fischer Bräu, der ersten Wiener Gasthofbrauerei.
- ...

Weitere Einzelheiten zu Programm und Hinweise zu Anreise und Unterkünften sind auf der Webseite www.tour-de-bier.de unter der Rubrik Städtetour-de-Bier zu finden.

Unterkünfte: Ideal sind Hotels und Pensionen, die in der Nähe des Westbahnhofs liegen. In Wien sind dies Hotels und Pensionen in folgenden Bezirken (Postleitzahl):

- 6. Bezirk Mariahilf (1060)
- 7. Bezirk Neubau (1070)
- 15. Bezirk Rudolfsheim-Fünfhaus (1150)
- 16. Bezirk Ottakring (1160) und etwas weiter
- 8. Bezirk Josefstadt (1080)

Hotels und Pensionen können zentral unter der Webadresse

<http://www.wien.info/article.asp?IDArticle=9000>

oder unter Telefonnummer +43 1 24 555 "Wien-Hotels & Info" gebucht werden.

Die Städtetour-de-Bier ist ein nichtkommerzielles Angebot, die Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr. Wir stellen ein Programm zusammen, die dafür entstehenden Kosten werden auf die Teilnehmer umgelegt und werden voraussichtlich 35 bis 50 Euro betragen. Kosten für Anreise, Unterkunft, öffentlichen Nahverkehr und Verpflegung trägt jeder Teilnehmer selbst.

Anmeldung: Zur Anmeldung bitte nach Buchung der Unterkunft das Formular "Anmeldung Wien 2009" auf www.tour-de-bier.de verwenden oder per Telefax an die Nummer 0 96 61 - 8 02 19 senden.

Fragen zur Städtetour-de-Bier beantworte ich gerne, diese bitte

- per Email an hansrolf@tour-de-bier.de
- per Telefax an die 0 96 61 - 8 02 19
- per Telefon über die 01 71 - 4 76 51 94 stellen.

Hans Rolf Linke