



Schuhwaaren-Lager

von

M. Königshofen.

Im Bürgerbräu

Adolf Buschbauer

Restaurant

Hainsekeller

Carl Pause & Britta Spies (Hg.)

Altbier am Niederrhein

ABBILDUNG VORHERIGE SEITE:

Der Marktplatz in Neuss um 1900 mit der Restauration »Rathskeller«.

Herausgegeben im Auftrag des Kulturraum Niederrhein e. V.



Schirmherrschaft

GARRELT DUIN

Minister für Wirtschaft, Energie, Industrie, Mittelstand und Handwerk
des Landes Nordrhein-Westfalen

Dank

Das kulturgeschichtliche Museumsnetzwerk Niederrhein dankt:
der Regionalen Kulturpolitik des Landes NRW für die großzügige Förderung
des Gesamtvorhabens, dem Landschaftsverband Rheinland sowie der
Provinz Limburg für die Unterstützung der Verbundausstellungen
und der NRW-Stiftung für die besondere Förderung dieser Publikation.

Das Museumsnetzwerk Niederrhein ist eine Gemeinschaftsinitiative
kulturhistorischer Museen, Vereine und Archive am Niederrhein.

Projektkoordination:

DR. INGRID MISTEREK-PLAGGE und BEATE SCHINDLER, Kulturraum Niederrhein
www.kulturraum-niederrhein.de / www.niederrhein-museen.de

Ministerium für Familie, Kinder,
Jugend, Kultur und Sport
des Landes Nordrhein-Westfalen



NRW-STIFTUNG
NATUR · HEIMAT · KULTUR

Kulturgeschichtliches Museumsnetzwerk Niederrhein

Clemens-Sels-Museum Neuss

Feld-Haus, Museum für populäre Druckgraphik, Neuss

Grafschafter Museum im Moerser Schloss

Haus der Seidenkultur, Krefeld

Heimatmuseum Veen, Alpen

Kreismuseum Zons

Museum Burg Linn, Krefeld

Museum der Niederrheinischen Seele, Grevenbroich

Museum Kulturbahnhof Korschenbroich

Museum Schloss Rheydt, Mönchengladbach

Museum Tuppenhof, Kaarst

Niederrheinisches Freilichtmuseum, Grefrath

Preußen Museum NRW, Wesel

Rheinisches Schützenmuseum Neuss mit Joseph-Lange-Schützenarchiv

Royal Air Force Museum Laarbruch-Weeze

Schloss Neersen, Willich

Stadtarchiv Goch

Stadtarchiv Neuss



Braukessel aus Kupfer in der Brauerei Uerige.

Inhalt

- 10 Wie schmeckt Altbier?
Nach Heimat und Tradition!**
- 16 Was ist Altbier?
20 Vom Festen zum Flüssigen – der Brauprozess in Bildern
24 Zwischen Abgesang und Neubeginn: Altbier heute!
26 Altbier und seine Verwandten. Biersorten im Rheinland
32 Welches Alt schmeckt wie? Geschmack in Steckbriefen
- 36 Groß und klein, alt und neu:
Altbierbrauereien am Niederrhein**
- 37 Altbierbrauerei Bolten, Korschenbroich
38 Im Dom, Neuss (17. Jahrhundert)
40 Der jüdische Bierbrauer Simon Cohen, Dingden (um 1830)
41 Brauerei Rhenania, Krefeld (1838)
43 Hausbrauerei Uerige, Düsseldorf (1862)
45 Brauerei Tivoli, Krefeld (1862)
46 Brauerei Hannen, Korschenbroich (1864)/Willich (1725)
48 Brauerei Frankenheim, Düsseldorf (1873)
49 Brauerei Diebels, Issum (1878)
50 Hausbrauerei Kürzer, Düsseldorf (2010)
- 54 Nahrhaft wie Brot und reiner als Wasser –
wie das Bier an den Niederrhein kam**
VON CARL PAUSE
- 68 Wer hat das Bier erfunden?
- 70 »Heute back' ich, morgen brau' ich« –
Berufe rund ums Bier**
VON CARL PAUSE & BRITTA SPIES
- 78 Herr Brauer und Frau Grüter.
Bier- und Braugeschichte in Familien- und Ortsnamen
- 80 Zwischen Kupferkessel und Edelstahltank.
Vom Braugewerbe zur Brauindustrie**
VON CHRISTOPH DAUTERMANN & BRITTA SPIES
- 94 Schlicht und ohne Schnörkel – das Altbierglas
- 98 Mit Bier gegen die Branntweinpest**
VON THOMAS OHL
- 112 Öffentlich zur Schau gestellt – der Trunkenbold
- 114 Denn an der Theke...
Von rheinischen Wirtshäusern, Kneipen und Hotels**
VON CARSTEN VORWIG
- 130 Eine Kneipe wandert ins Museum:
Das Gasthaus Watteler aus Eschweiler über Feld
- 134 Zusammen feiern – zusammen trinken!
Rheinische Feste und das Altbier**
VON BRITTA SPIES
- 148 Ein Trinkhorn macht Karriere
- 150 Alte Tradition und neue Heimat.
Altbier im Internet**
VON JOHANNES J. ARENS
- 162 Wenn Bilder Durst machen – Werbegrafik
- 166 Stammtisch Niederrhein**
VON DIANA FINKELE
- 178 Anders als gedacht: Bügeln am Niederrhein
- 181 Anmerkungen
184 Literaturverzeichnis
187 Bildnachweis
188 Die Autorinnen und Autoren



Wie schmeckt Altbier? Nach Heimat und Tradition!

Wie schmeckt eigentlich Heimat? Obwohl viele bei dieser Frage zunächst stutzen, werden die meisten Menschen doch schnell eine Antwort finden: der Kuchen der Oma, eine besonders gewürzte Wurst, ein bestimmter Käse, fangfrischer Fisch oder eine Mahlzeit an einem ganz bestimmten Tisch in einer ganz bestimmten Wohnung. Heimat schmeckt nach Kindheit, nach Familie, nach dem Ort, an dem man aufgewachsen ist. Und häufig teilen viele Menschen eine solche Zuschreibung: Geschmackserinnerungen und Nahrungsgewohnheiten können ebenso Teil der regionalen Identität sein wie ein Dialekt, eine bestimmte Landschaftsform, einzigartige Bräuche, zentrale Bauwerke oder historische Ereignisse. Und auch am Niederrhein gibt es ein Lebensmittel, das den Geschmack der Region in sich trägt: das Altbier.

Die Geschichte des Altbiers, das – ebenso wie die weite Landschaft, die Nähe zu den Niederlanden, Karneval und Schützenfest – Teil der regionalen Identität der Menschen am Niederrhein ist, lässt sich über Jahrhunderte zurückverfolgen. Im Gegensatz zu den meisten anderen heute verbreiteten Biersorten – etwa Pils, Export-, Lager- oder Schwarzbier – zählt Altbier zu den obergärigen Bieren, die nach der »alten«, traditionellen Brauweise hergestellt werden. Dieses Verfahren kommt anders als das Brauen der untergärigen Biere ohne künstliche Kühlung aus und war daher bis zur Erfindung der modernen Kältetechnik im 19. Jahrhundert die einzige Möglichkeit, das ganze Jahr hindurch zu brauen. Wenn bis um 1900 »Bier« erwähnt wird, handelt es sich daher um ein Bier, das dem heutigen Altbier sehr nahe kommt.

Die Produktion von Bier lässt sich am Niederrhein bereits für das Mittelalter belegen. Allerdings braute man zunächst Grutbier, ein Bier, das durch die Beigabe verschiedener Kräuter gewürzt wurde. Im 14. Jahrhundert nutzte man dann zunehmend Hopfen zum Brauen und legte damit den Grundstock für die bis heute gültige Rezeptur, nach der deutsches Bier lediglich aus Wasser, Hopfen und Malz bestehen darf.

Typisch für den Niederrhein ist die offene Landschaft.

Was ist Altbier?

Auch wenn es sich merkwürdig anhört: Bier ist im Grunde nichts anderes als vergorener Malzkaffee. Die Gärung wird durch Hefepilze hervorgerufen, die Alkohol und Kohlensäure abgeben.

Um diesen Prozess in Gang zu setzen, werden die Getreidekörner zunächst gemälzt, das heißt, man startet den Keimprozess und unterbricht ihn dann wieder. Dazu feuchtet man die Getreidekörner an und lässt sie keimen. In den Keimen bilden sich nun Enzyme (Amylasen). Durch Darren – Erhitzen und Trocknen der Körner – wird die Keimung gestoppt, sobald sich der Keimling ausgebildet.

Das fertige Malz wird anschließend geschrotet, mit Wasser versetzt und erhitzt. Der so entstandene Sud wird als »Maische« bezeichnet. Die Enzyme aus den geschroteten Keimen werden nun aktiv und wandeln die Stärke in der Maische in Malzzucker um.

Im nächsten Schritt wird die Maische »geläutert«, das heißt, die flüssige Bierwürze wird von festen Bestandteilen wie Spelzen und Eiweißflocken (Treber) getrennt. Dazu gibt man die Maische in einen Bottich und lässt sie ruhen, wodurch die festen Bestandteile nach unten sinken und am Boden des Bottichs einen »Treberkuchen« bilden. Durch den Treberkuchen, der wie ein Filter wirkt und die Schwebstoffe aus dem Sud zurückhält, wird die Bierwürze abgelassen.

Die Würze wird nun gekocht und mit Hopfen versetzt. Nach der Zugabe von Hefe in die abgekühlte Würze beginnt die alkoholische Gärung. Sie wird durch Hefepilze bewirkt, denen der in der Würze enthaltene Zucker als Nahrung dient. Als »Abfallprodukt« scheiden die Bierhefen Alkohol (Ethanol) und Kohlensäure aus.

Entscheidend für die Gärung ist die Gärtemperatur, denn sie bestimmt, welche Hefekulturen sich vermehren können. Während die untergärigen Hefen für ihr Wachstum Temperaturen von etwa 6 bis 8 Grad benötigen, gedeihen obergärige Hefekulturen am besten bei Temperaturen zwischen 15 bis 20 Grad.

Hopfenblüten und Braumalz.

Vom Festen zum Flüssigen – der Brauprozess in Bildern

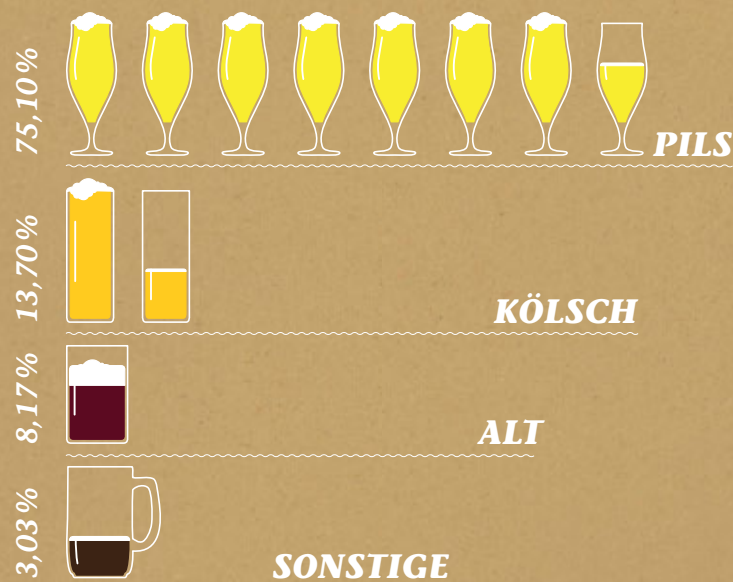
a) Malz, der Stoff, aus dem das Bier ist. Mit dem hier gezeigten Vorrat von zehn Tonnen lässt sich mindestens eine Woche Altbier brauen. **b)** Das Malz wird in einer Mühle zu Schrot zerkleinert, abschließend mit Wasser versetzt und auf 80 Grad erhitzt. Dann wird die so entstandene Maische »geläutert«: Die flüssige Bierwürze wird von festen Bestandteilen (Treber) getrennt.



Zwischen Abgesang und Neubeginn: Altbier heute!

Das Altbier hat sich in den vergangenen Jahrzehnten von einem Standardgetränk immer mehr zu einem regional-typischen Nischenprodukt entwickelt. Nachdem die Altbierproduktion im Rheinland mit einem Ausstoß von 4,55 Millionen Hektolitern Anfang der 1980er Jahre ihren Höhepunkt erreicht hatte, ging der Absatz um mehr als 70 Prozent zurück. Heute macht das Altbier insgesamt nur noch etwa acht Prozent des in Nordrhein-Westfalen gebrauten Biers aus. Während die Kölner Brauereien durch die 1985 vereinbarte »Kölsch-Konvention«, nach der Kölsch nur noch in Köln gebraut werden darf, ihr Bier am Markt fest etablieren und sogar Zuwachsraten erzielen konnten, haben es die niederrheinischen Altbierbrauer bislang versäumt, ihr Produkt ebenfalls schützen und zu einem lokalen »Kultprodukt« werden zu lassen.

Allerdings trinken die Deutschen insgesamt immer weniger Bier, egal, ob es sich um Pils, Alt, Kölsch oder Weißbier handelt, während dagegen in anderen Ländern Europas, etwa in Italien, Bier gerade bei jüngeren Leuten immer populärer wird.



Bierproduktion in Nordrhein-Westfalen 2011. Angaben nach: Brauereiverband NRW.

Dennoch ist der Jahreskonsum von über 100 Litern pro Person – verglichen mit den 1920er und 1930er Jahren – immer noch recht hoch, was natürlich daran liegt, dass Bier im 21. Jahrhundert für weit größere Bevölkerungskreise erschwinglich und dank moderner Produktionstechniken auch immer und überall verfügbar ist.

Die zunehmende Technisierung im Brauereiwesen schlägt sich auch in der Zahl der Produktionsstätten nieder. Wurde noch um 1900 fast flächendeckend am Niederrhein oberegäres Bier gebraut, so ist die Zahl der Altbierbrauereien in den vergangenen Jahrzehnten beständig zurückgegangen. Die gut 30 verbliebenen niederrheinischen Altbiersorten werden nur noch an wenigen Standorten gebraut. Ein Drittel der Brauereien befindet sich in Düsseldorf, bei dem überwiegenden Teil von ihnen handelt es sich um kleine Hausbrauereien mit regionalem Einzugsbereich.

Denken Nicht-Rheinländer an Altbier, verbinden sie es heute – auch dank des bekannten Altbierlieds der Toten Hosen – mit der Stadt Düsseldorf, die diesen Umstand natürlich kräftig für ihre Imagepflege nutzt. Dabei wird zumeist übersehen, dass nach wie vor auch andernorts Altbier gebraut wird, so an den traditionellen Brauereistandorten Krefeld (Königshof), Korschenbroich (Bolten) und Issum (Diebels). Ein bedeutender Teil des Altbiers wird heute jedoch überhaupt nicht mehr am Niederrhein hergestellt. Das Alt vieler traditioneller Marken wie Rhenania, Frankenheim oder Schlösser wird nun von größeren Brauereikonzernen produziert und vertrieben.

Während die großen Brauereien vor allem durch ihre Flaschenabfüllungen auch außerhalb des Rheinlands präsent sind, gibt es am Niederrhein auch noch die vielen Hausbrauereien, die Produktion und Konsum an einem Ort vereinen und in ihren Gasträumen zum Essen und Altbiertrinken einladen.

Die stetig wachsende Zahl kleiner Hausbrauereien scheint einen Wandel in der deutschen Bierlandschaft anzudeuten, wie er sich in ähnlicher Form beim deutschen Wein nach dem Glykolskandal Mitte der 1980er Jahre vollzogen hat: Da die kleineren Brauereien immer weniger mit den von den großen Konzernen produzierten Biermengen konkurrieren können, setzen offensichtlich immer mehr Brauer auf traditionelle bzw. handwerklich hergestellte Qualitätsprodukte, ein Trend, der den Liebhabern eines gut gezapften Biers entgegenkommt. Es besteht also noch Hoffnung für das Altbier! (CP)

Altbier und seine Verwandten: Biersorten im Rheinland von der Frühen Neuzeit bis heute

Bier besteht aus Getreidemalz, das mit Wasser und einem Würzmittel versetzt und mit Hefe zum Gären gebracht wird. Man benötigt also nur wenige Zutaten und ein – im Prinzip – einfaches Verfahren, um Bier herzustellen. Und doch gibt es eine ungeheure Vielfalt an Endprodukten. Die Qualität und das Zusammenspiel der einzelnen Zutaten und Fertigungsschritte bringen eine große Palette an Bieren hervor. Je nachdem, ob Gerste, Roggen oder Weizen verwendet wird, ober- oder untergärige Hefe, Bitter- oder Aromahopfen, hartes oder weiches Wasser, kann das Bier hell oder dunkel sein, bitter oder mild schmecken, viel oder wenig Alkohol haben. Heute produzieren die 1300 Brauereien in Deutschland etwa 5000 verschiedene Marken.

Altbier hat also eine große Verwandtschaft! Aber anders als bei den meisten Bieren kann die Geschichte des Altbiers als obergärig gebrautes Bier bis in die Frühe Neuzeit zurückverfolgt werden.¹ Doch schon damals trank man unterschiedliche Biere, wie die folgende Aufstellung zeigt.

DIE VORFAHREN

DICKBIER/DÜNNBIER

Das Verhältnis von Braumalz und Wasser bestimmt, wie hoch der Anteil der Stammwürze und damit der Alkoholgehalt im Bier ist. Um eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten, machten viele Städte bereits im 15. Jahrhundert Vorgaben, wie hoch die Stammwürze zu sein hatte. Ein Bier mit hoher Stammwürze nannte man Dickbier. Für seine Herstellung benötigte man doppelt so viel Malz wie für das Dünnbier. Dünnbier hatte nur etwa zwei Prozent Alkohol und machte daher auch in größeren Mengen kaum betrunken.

DOLLBIER

Diese Biersorte wurde mithilfe von »Dollkraut« gebraut, vermutlich ist damit das Schwarze Bilsenkraut gemeint. Diese Pflanze wirkt halluzinogen und kann in hohen Dosen sogar tödliche Vergiftungen hervorrufen. Bier, dem Samen dieser

Pflanze als Würzmittel zugesetzt worden waren, rief also besonders starke Rauschzustände hervor. Daher verbot die Obrigkeit das Brauen dieses Biers, das jedoch bis ins 18. Jahrhundert immer wieder im Rheinland auftauchte.

GELBBIER

Im 15./16. Jahrhundert tauchten Keutebier und Gel- oder Gelbbier als Sorten nebeneinander auf. Wie das Gelbbier genau hergestellt wurde, ist nicht bekannt, doch verrät seine helle Farbe (daher der Name), dass es mit schwach gedarrtem Malz gebraut wurde.

GRUTBIER

Damit das Bier Geschmack erhielt und besser gärte, fügte man nach dem Maischen ein Würzmittel hinzu, das im Rheinland vorwiegend aus den Blättern des Gagelstrauchs bestand und »Grut« genannt wurde. Die übrigen Bestandteile der »Grut« unterschieden sich von Stadt zu Stadt, manchmal sogar von Braumeister zu Braumeister. Das Bier schmeckte daher sehr unterschiedlich, war aber eher süßlich als bitter. Grutbier wurde mit Gerstenmalz obergärig eingebraut und im 15. Jahrhundert fast völlig vom Hopfenbier abgelöst.

HOPFENBIER

Im 15. Jahrhundert wurde im Rheinland die Grut, eine Mischung aus verschiedenen Kräutern, durch den Hopfen als Würzmittel abgelöst. Durch die im Hopfen enthaltenen Bitter- und Gerbstoffe war das Hopfenbier bitterer, aber auch haltbarer. Wie seine Vorgänger wurde es obergärig gebraut. Erst in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts kamen im Rheinland untergärige Biere auf.

KEUTEBIER

Das Keutebier war eine hochwertige Biersorte, die aus einer Mischung aus Weizen- und Gerstenmalz, die manchmal auch mit Hafermalz gestreckt wurde, und Hopfen gebraut wurde. Die Verwendung von Weizen machte das Bier schmackhaft und gehaltvoll. Weil Weizen auch als Brotgetreide genutzt wurde, verbot die Obrigkeit in Jahren mit schlechter Ernte manchmal das Brauen von Keutebier. Aber vom 15. bis zum 17. Jahrhundert war das Keutebier in vielen niederrheinischen Städten das beliebteste Bier überhaupt.

hardt und Otto Greiff. Sie gründeten 1889 die »Aktiengesellschaft Brauerei Tivoli«. 1917 fand die Fusion mit der Aktiengesellschaft Schwabenbräu Düsseldorf statt. Trotz erheblicher Schäden und Verluste überstand das Unternehmen den Zweiten Weltkrieg.

Die Firmengeschichte der Nachkriegszeit spiegelt den zunehmenden Konzentrationsprozess auf dem Biermarkt wider: 1968 kam es zum Zusammenschluss mit der Dortmunder Union-Brauerei, wobei die Brauerei Tivoli weiterhin eigenständig betrieben wurde. 1972 kaufte Schlösser in Düsseldorf Tivoli und Schwabenbräu auf. Schlösser – und damit auch die Krefelder Brauerei – wurde von der Dortmunder Union aufgekauft. Im Jahre 1986 musste die Brauerei Tivoli die Tore schließen. Die Gebäude wichen einem modernen Möbelhaus. (CP)

Brauerei Hannen, Korschenbroich (1864)/Willich (1725)

Die Brauerei Hannen entstand durch den Zusammenschluss verschiedener kleinerer Braustätten und wechselte mehrfach ihren Standort. Aber obwohl Hannen zu den Marktführern bei Altbier gehörte, konnte die Brauerei ihre Unabhängigkeit letztlich nicht bewahren.

Die Marke Hannen Alt ist untrennbar mit dem Ort Korschenbroich verbunden, obwohl sie hier nur einen Teil ihrer Wurzeln hat. Im Jahr 1800 übernahm die Familie Hannen in Korschenbroich das hier um 1450 entstandene Weinhaus. Als das Bier mit Einführung des industriellen Brauprozesses nach der Mitte des 19. Jahrhunderts eine Renaissance erlebte, ließ auch die Familie Hannen Wein Wein sein und eröffnete 1864 am alten Standort eine Brauerei.

Die zweite Wurzel der Marke Hannen führt nach Willich. Bereits 1725 ist dort die Brauerei Hausmann erwähnt. 1917 fusionierte sie mit zwei weiteren Willicher Brauereien, Schmitz und Dicker. Die »Vereinigten Willicher Brauereien«, wie die Firma nun hieß, übernahmen nur drei Jahre später, im Jahr 1920, die Korschenbroicher Brauerei und nannten sich fortan Hannen-Brauerei. In der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg wurde Hannen Alt zu einer der bekanntesten niederrheinischen Altbiermarken. Da die Produktionsanlagen in Willich und Korschenbroich mittlerweile zu klein geworden waren, begann man 1964, den Betrieb nach Mönchengladbach-Neuwerk zu verlagern. Die beginnende Globalisierung hatte schon bald Konsequenzen für Hannen Alt: Als eine der ersten deutschen Brauereien wurde die Hannen-



Die Willicher Brauerei warb schon vor der Namensänderung zu »Hannen« mit dem späteren Markenzeichen, der »Hannen-Faust«; Hochzeitsgesellschaft vor der Gastwirtschaft Wilhelm Becker in Vorst im Jahr 1937.

Brauerei 1988 von einem ausländischen Unternehmen, der dänischen Carlsberg-Gruppe, übernommen. 2003 kam das Aus für den Produktionsstandort Mönchengladbach. Die Brauereianlagen wurden verkauft. Seitdem wird Hannen Alt fremd abgefüllt und existiert nur noch als Biermarke. (CP)



Blick in ein Sudhaus im 18. Jahrhundert.

Wer hat das Bier erfunden?

Wie bei vielen wichtigen Dingen, die unser Leben heute prägen, fragt man sich auch beim Bier: Wer hat es eigentlich erfunden? Bei der Suche nach der Antwort muss man weit zurückgehen. Denn der Konsum von Alkohol dürfte fast so alt wie die Menschheitsgeschichte sein. Es ist bezeichnend, dass es auf allen Kontinenten schon vor der Ankunft der Europäer alkoholische Getränke gab.

Alkohol ist ein Produkt, das auf vielfältige Weise natürlich entsteht und von Menschen wie Tieren konsumiert werden kann. In Tierdokumentationen sind immer wieder Bilder von Elchen oder Elefanten zu sehen, die überreifes, angegorenes Obst fressen und dann betrunken durch die schwedischen Wälder oder die afrikanische Savanne torkeln. In ähnlicher Weise dürfte auch der Mensch schon früh erste Erfahrungen mit Alkohol und seiner berauschenden Wirkung gemacht haben.

Die vergorenen Getreidesäfte, zu denen das Bier gehört, sind hingegen eng mit der Sesshaftwerdung des Menschen und dem Anbau von Getreide verknüpft. Diese Voraussetzungen waren in Mitteleuropa erst mit dem Beginn der Jungsteinzeit im 6. Jahrtausend v. Chr. gegeben.

Aus Mesopotamien und dem alten Ägypten sind vergorene Getränke auf Getreidebasis schon seit dem 4. Jahrtausend v. Chr. bekannt. In Mitteleuropa liegen konkrete Hinweise auf bierähnliche Getränke aber erst aus der älteren vorrömischen Eisenzeit vor: Bei Ausgrabungen wurden Malz, also gekeimtes und geröstetes Getreide, und Würzreste gefunden, die sich auf dem Boden von Metallgefäßen abgelagert hatten.³⁴ Und letztlich sprechen auch die oft recht großen Trinkgefäße aus dem Bereich der eisenzeitlichen Hallstattkultur dafür, dass aus ihnen Bier und nicht Wein getrunken wurde.

Man geht davon aus, dass das erste Bier aus einem in Gärung übergangenen Getreidebrei entstand, den man über Nacht stehen gelassen hatte. Da die Luft immer auch Pollen und Sporen von Pflanzen aus der näheren und weiteren Umgebung transportiert, gelangten Sporen von Hefepilzen auf die Oberfläche des Breis, wo sie sich vermehrten und den im Brei enthaltenen Zucker zu Alkohol verarbeiteten. Dieser Vorgang dürfte sich in ähnlicher Weise unzählige Male über-

Die vergorenen Getreidesäfte, zu denen das Bier gehört, sind eng mit der Sesshaftwerdung des Menschen und dem Anbau von Getreide verknüpft.

all dort auf der Welt wiederholt haben, wo es mit Wasser gekochte, stärkehaltige Nahrungsmittel gab. Die Tatsache, dass es auf allen Kontinenten unabhängig von der Geschichte des europäischen Biers vergorene stärkehaltige Getränke gab, wie das Mais- und das Maniokbier in Mittel- und Südamerika und das Hirsebier in Afrika, spricht für sich. Lediglich nach Australien, wo Landwirtschaft vor der Kolonisation unbekannt war, gelangte das Bier erst durch die Briten.

Aber auch wenn es auf fast allen Kontinenten Formen von Bier gab – nirgendwo hat sich so eine Vielfalt von Biersorten entwickelt wie in Europa und dort vor allem in England, Deutschland, Belgien und den Niederlanden. Immer wieder haben neue Zutaten, etwa der Hopfen, technische Innovationen wie die moderne Kühltechnik oder gesetzliche Vorschriften, zu denen nicht zuletzt das deutsche Reinheitsgebot gehört, neue Biersorten hervorgebracht – die jedoch nur selten einer einzigen Person zugeschrieben werden können. Denn letztlich gilt auch hier: DEN Erfinder des Biers gibt es nicht! (CP)

Schlicht und ohne Schnörkel – das Altbierglas

Manchmal sind die einfachsten Fragen nur schwer zu beantworten. So etwa die Frage: Seit wann gibt es eigentlich das Altbierglas?

Im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit war Glas ein kostbarer Wertstoff, der den höheren Schichten vorbehalten war. Bier wurde überwiegend aus Steinzeugkrügen getrunken. Der Ton, aus dem diese Krüge gefertigt waren, wurde bei sehr hohen Temperaturen gebrannt. Dabei versinterte das Material: Es verdichtete sich so weit, dass die Gefäße auch ohne Glasur wasserdicht wurden. Das Bier – oder eine andere Flüssigkeit – konnte somit nicht in die Wandung eindringen und Schimmel oder üble Gerüche verursachen. Vor dem Brennen ist die keramische Masse jedoch weich und formbar und lässt sich somit leicht mit Mustern und Bildmotiven verzieren. Neben den einfachen Krügen für jeden Tag gab es daher auch sehr aufwendig verzierte Gefäße. Die Füllmengen dieser Krüge waren sehr groß und entsprachen manchmal der für einen Tag zugeteilten Ration an Bier.

Als im Spätmittelalter Trinkgläser in immer größeren Mengen produziert und damit immer erschwinglicher wurden, stellte man auch spezielle Biergläser her. Allerdings blieb das Bierglas im Vergleich zum tönernen Bierkrug bis in das 19. Jahrhundert hinein in Stadt und Land eine eher seltene Erscheinung. Diese Gläser waren häufig für festliche Gelegenheiten bestimmt und mit Dekoren oder Malerei verziert. Noch in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden Trinkgläser fast ausschließlich für den Konsum von Wein und Schnaps hergestellt.

Bierkrüge gab es hingegen weiterhin in allen Variationen. Besonders beliebt waren Krüge mit blaugrauer Salzglasur, die bis heute vor allem in Süddeutschland Verwendung finden. Diese Steinzeugkrüge halten das eingefüllte Bier nicht nur kühl, ein aufmontierter Deckel aus Zinn schützt den Inhalt auch vor Insekten oder anderen Verunreinigungen.¹⁷

Mit dem Aufkommen der industriellen Bierproduktion und der damit verbundenen neuen Popularität des Gerstensafts in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts entstanden mit den nach ihrer Form benannten Keulen-, Stangen- oder Daumengläsern und dem gläsernen Bierkrug die ersten echten Trinkgefäße für Bier.

Katalog der Firma Adolf Schoeps aus Wevelinghoven, um 1900.
Dort konnte man individuell bemalte Gläser bestellen.

Becher 23/8. Gold-Name.
Inhalt: $\frac{1}{4}$ u. 0,3 L. - 0,4 u. $\frac{1}{2}$ L.
1 Stück M. 1,50 1,70
2 bis 8 St. à „ 1,05 1,25
mehr als 8 St. à „ 0,95 1,15
franco.
Mit Emaille-Namen Mk. 0,10 pro Stück billiger.

Becher 23/8. Gold-Monogramm.
Inhalt: $\frac{1}{4}$ u. 0,3 L. - 0,4 u. $\frac{1}{2}$ L.
1 Stück M. 1,85 2,05
2 bis 8 St. à „ 1,40 1,60
mehr als 8 St. à „ 1,30 1,50
franco.
Mit Emaille-Monogramm Mk. 0,20 pro Stück billiger.

Becher 23/8. Turner.
Inhalt: $\frac{1}{4}$ u. 0,3 L. - 0,4 u. $\frac{1}{2}$ L.
1 Stück M. 1,85 2,05
2 bis 3 St. à „ 1,40 1,60
mehr als 8 St. à „ 1,30 1,50
franco.

Becher 23/8. Radfahrer.
Preise wie bei Becher 23/8 Turner.

Becher 23/8. Schütze.
Preise wie bei Becher 23/8 Turner.

Becher 23/8. Sänger.
Preise wie bei Becher 23/8 Turner.

Becher 23/8. Kegler.
Preise wie bei Becher 23/8 Turner.

Becher 23/8. Seut
mit jedem der 4 Buben, auch in deutscher Karte.
Preise wie bei Becher 23/8 Turner.

Becher 23/8. Jagersbua.
Preise wie bei Becher 23/8 Turner.

Becher 2/14. Turner.
Desgl. mit jedem der obigen Decore.
Preise 10 Pfg. pro Stück weniger wie bei Becher 23/8.

Deckelseidel, geschliffen.
2/23 Radfahrer, desgl. mit jedem der obigen Decore.
Inhalt: $\frac{1}{4}$ u. 0,3 L. - 0,4 u. $\frac{1}{2}$ L.
1 Stück M. 5,— 5,25
2 bis 8 St. à „ 4,75 5,—
mehr als 8 St. à „ 4,50 4,75

Deckelseidel, geschliffen.
9/15 Schütze, desgl. mit jedem der obigen Decore.
Preise wie bei Deckelseidel 2/23 Radfahrer.



Denn an der Theke ... Von rheinischen Wirtshäusern, Kneipen und Hotels

VON CARSTEN VORWIG

»Beim Nobber« – Gastfreundschaft und Gastgewerbe

Eine rheinische Gaststätte, in der es kein Altbier gibt? So etwas ist kaum denkbar – und viele werden sich fragen, warum man ein solches Haus überhaupt besuchen sollte! Kneipen, Gaststätten und Wirtshäuser am Niederrhein sind heute vor allem Orte des Genusses und der Kommunikation, in denen eines nicht fehlen darf: das Altbier! Tatsächlich sind Gastwirtschaften und Altbier jedoch erst nach und nach zusammengewachsen. Ein Blick zurück in die Frühzeit des rheinischen Biers zeigt, dass im 15. Jahrhundert in Köln nicht in jedem Gasthaus Bier zu bekommen war. Der Kölner Rat hatte 1456 verfügt, dass Bier nur in den Bierhäusern, die einer Brauerei angeschlossen waren, ausgeschenkt werden durfte, um ein »wüstes Treiben« in den Schankwirtschaften zu verhindern.¹

Da es zu dieser Zeit etwa 60 bis 70 Brauereien in der Stadt gab, war der Weg bis zum nächsten Ausschank nicht weit. Natürlich saßen auch die Menschen in den Wirtshäusern nicht auf dem Trockenen: Hier konnten die Gäste zwischen Wein und Branntwein wählen. Neben den Bierhäusern und Wirtshäusern gab es auch noch eine Reihe weiterer öffentlicher oder halböffentlicher Treffpunkte, wo sich die Menschen zusammensetzen, erholen und versorgen konnten. Dazu zählten in den Städten etwa die Zunfthäuser der Handwerker oder die Herbergen für durchziehende Pilger. Auch hier wurden die Gäste mit Bier oder Wein verköstigt und bekamen etwas zu essen und manchmal auch ein Bett für eine Nacht angeboten.²

Schon in der Frühen Neuzeit gab es somit eine Vielzahl unterschiedlicher Formen von Gast- und Schankwirtschaften. Die Erwartungen der Gäste an ein Gasthaus sind sehr ähnlich: der Wunsch nach einer Herberge für die Nacht, der Konsum von Genussmitteln wie Alkohol oder das Verlangen nach einem Schwätzchen.

Auf dem Land konnten Gastwirtschaften mehrere Funktionen haben: Die »Postschenke« in Büttgen war um 1900 zusätzlich Postagentur, ab 1920 befanden sich dort auch eine Tankstelle und eine Fuhrmannswaage.

nur noch wenige Menschen passen ihren Essensplan diesen traditionellen Strukturen an. Die Menschen heute sind räumlich mobil, sie leben nach unterschiedlichen Zeitplänen und viele wohnen in der Stadt, wo es zahlreiche Lebensmittelgeschäfte und gastronomische Einrichtungen gibt. Und diesem Lebensstil entsprechen die Mahlzeiten heute: Geessen und getrunken wird, wenn das Bedürfnis da ist und sich eine Gelegenheit bietet!

Die Loslösung von den festen Strukturen hat nicht nur zu einer starken Verlagerung der Essenaufnahme in den öffentlichen Raum und zu einer Flexibilisierung der Termine geführt, sondern auch zu einer Individualisierung der Essenssituation.³ Ob auf der Straße, in der Kantine oder im Restaurant – häufig gilt: Man ist bei der Mahlzeit vielleicht von vielen Menschen umgeben, aber trotzdem isst man letztlich allein!

Aber dennoch: Dem Brötchen »auf der Hand« steht das Sonntagsfrühstück in der Familie, dem »Coffee to go« der Kaffeeplatz mit der Mutter und der allein beim Fernsehen genossenen Pizza das Treffen mit Freunden »beim Italiener« gegenüber. Immer noch gibt es also genug Gelegenheiten, bei denen Essen und Trinken nicht nur Nahrungsaufnahme, sondern auch mit Geselligkeit verbunden ist. Und die großen und kleinen Feste und Feiern bieten Gelegenheit, Bekannte wieder zu treffen und neue Menschen kennenzulernen – das Altbier in der Hand erleichtert dabei die Kontaktaufnahme.

Und hierin unterscheidet sich das Leben in der Gegenwart nur wenig von den Gewohnheiten, denen die Menschen seit Jahrhunderten gefolgt sind. Die gemeinsame Mahlzeit spielt im Zusammenleben der Menschen seit jeher eine große Rolle – nicht



Fotografen arrangierten Männergruppen gerne zu Trinkszenen, um die Zusammengehörigkeit zum Ausdruck zu bringen, um 1900.

nur für Familien und Hausgemeinschaften, sondern auch für Menschen, die nicht unter einem Dach wohnen. Gerade für Personengruppen, die gleiche Ziele und Interessen verfolgen, sich aber nur selten sehen, können regelmäßige Treffen und das gemeinsame Essen und Trinken große Bedeutung für den Zusammenhalt und das Zusammengehörigkeitsgefühl der einzelnen Mitglieder haben.

Mittrinken heißt »Du gehörst dazu!«

Im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit hing die Existenz des Einzelnen sehr viel stärker als heute davon ab, dass er in die Gemeinschaft integriert war. Staatliche Schutz- und Sicherungssysteme, die heute jedem Bürger bei Arbeitslosigkeit oder Krankheit, Unfällen und Katastrophen, von der Geburt bis zum Tod beibringen, gab es zu dieser Zeit noch nicht und entwickelten sich vielfach auch erst im 19./20. Jahrhundert. Aber die Menschen standen den vielfältigen Anforderungen und Gefahren des Lebens nicht allein gegenüber: Es existierten zahlreiche Gruppen und Netzwerke, die unterschiedliche Aufgaben übernahmen.



Gesellige Altbierrunde beim Frühschoppen in der Gastwirtschaft »Zum Adler« in Kaarst, 1960er Jahre.

Wenn Bilder Durst machen – Werbegrafik

Im Lauf des 19. Jahrhunderts wurde Bier zu einem überregional vertriebenen Produkt. Die Entwicklung der modernen Kühltechnik ermöglichte es den Brauern nun, ihre Produkte ohne Qualitätsverlust zu transportieren und auch weit entfernt zu verkaufen. Aber während die Kunden zuvor wussten, dass das in ihrer Nachbarschaft gebraute Bier gut war, musste es den neuen Konsumenten erst »schmackhaft« gemacht werden. Und nun entdeckten die Brauereien ein neues Feld für sich: die Werbung. Bis heute verkaufen die Hersteller aber nicht nur einfach ein Bier, sondern auch ein dazugehöriges Image.

Einige der Kampagnen für Bier sind sehr bekannt geworden, einige leben sogar inzwischen ohne das Produkt weiter. Werbesprüche wie »Bitte ein Bit«, »Wie das Land, so das Jever«, »Männer wie wir, Wicküler Bier« oder »Nicht immer – aber immer öfter!« sind in den allgemeinen Sprachgebrauch übergegangen und werden als Redewendungen in vielen Situationen zitiert – selbst wenn es gar nicht um Bier geht.

Ebenso sind viele bildliche Darstellungen aus der Bierwerbung Bestandteil der Alltagskultur geworden. Dazu gehören etwa die 1881 von Friedrich August von Kaulbach (1850–1920) anlässlich des 7. Deutschen Bundesschießens in München gemalte »Schützenlied«, die einige Jahre später zum Markenzeichen der Münchner Kindl-Brauerei wurde, oder der »durstige Mann«, das bekannte Werbeplakat der dänischen Brauerei Tuborg, das bereits 1900 von Erik Henningsen (1855–1930) entworfen wurde und bis vor wenigen Jahren die Bierdosen dieser Marke schmückte.

Auch die Brauereien am Niederrhein erkannten früh, wie wichtig Werbung ist. Und wenn ihre Kampagnen, Bilder und Slogans auch nicht die Wirkung der großen Marken erreichten, so haben sie sich im regionalen Bereich doch eingepreßt und sind häufig bis heute präsent, wie ein Blick nach Krefeld zeigt. Dort warb die Brauerei Wienges in der Nachkriegszeit: »Opa wurde 90-jährig, stets trank er Wienges obergärig«, während die Brauerei Tivoli mahnte: »Vergiss es nie – Dein Tivoli.«

Der »Wanderer in der Wüste« war eines der bekanntesten Motive der Gemeinschaftswerbung des Deutschen Brauer-Bundes in den 1950er Jahren.

