

Mit gutem und ehrlichem Maß

Diana Finkele

Eine kleine Kulturgeschichte des Bierbrauens und Bierkonsums in Moers und am Niederrhein

Das „Fensterbier“ war eine unter anderem in Holland und am Niederrhein verbreitete Sitte, die Errichtung eines Hauses zu feiern: Nachbarn und Freunde schenkten zu diesem Anlass dem Bauherren eine bemalte Glasscheibe und wurden dafür von diesem bewirtet – mit Bier.



Leuchten bei Knopfdruck seit letztem Jahr in der Dauerausstellung: Die mit Unterstützung des GMGV restaurierten Fensterbierscheiben aus dem 17. Jh.

Bier spielte (und spielt) für die Menschen in Moers und in der Region eine wichtige Rolle: Durstlöscher, Nahrungs- und Zahlungsmittel, Erwerbsquelle

Nehmen wir die Kulturgeschichte dieses Getränks ein wenig unter die Lupe:

Während der Alkoholkonsum beinahe so alt sein dürfte wie die Menschheit selbst, ist die Bierherstellung eng mit der Sesshaftwerdung der Menschen verbunden – also quasi ein Kulturgut. Erst als die Menschen im Laufe der Jungsteinzeit sesshaft wurden und mit dem Getreideanbau begannen, waren die Voraussetzungen für die Herstellung vergorener Getreidesäfte – zu denen das Bier gehört – geschaffen.

In Mesopotamien (Vorderasien) und Ägypten waren bierähnliche Getränke spätestens seit dem 4. Jahrtausend v. Chr. bekannt. Hier in Mitteleuropa scheinen die Kelten die Wegbereiter für die Verbreitung des Bieres gewesen zu sein: Im Jahr 390 v. Chr. berichtete ein römischer Chronist, dass die Gallier einen übelriechenden Saft tranken, der aus im Wasser verfaultem Getreide bestünde.

Als die Römer Ende des 1. Jahrhunderts v. Chr. an den Rhein kamen, versuchten sie, den Weinanbau hier heimisch zu machen. Mit dem barbarischen „cervisia“ konnten sie sich nicht so recht anfreunden. Allerdings scheint es unter den Römern in unserer Region doch den einen oder anderen Anhänger dieses barbarischen Gebräus gegeben zu haben – eine Tonscherbe mit der Ritzung „cervesi“ (cervesia / cervisia) aus den Grabungsbeständen des Museums Burg Linn überführt den römischen Bierfreund.

Die Bierbraukunst überlebte die römische Zeit. Das Bier im Mittelalter begann seinen Siegeszug durch die Steinzeugkrü-

ge. Was verlangte Karl der Große Anfang des 9. Jahrhunderts von seinen Pfalzen immer vorzuhalten, wenn er zu Besuch kam? Natürlich Bier. Bier zählte im frühen Mittelalter zu den Grundnahrungsmitteln. Das verwundert nicht, denn Bierbrauen war im Mittelalter eine Art Wassertechnik. Das Brunnenwasser war oft nicht genießbar und der Brauprozess machte es keimarm und haltbarer.

Während andere niederrheinische Städte schon im 13. Jahrhundert Bierbrauer vorweisen können, tritt in Moers erst 1418 mit Everhard Gruter ein Fermentarius (Braucher) in den schriftlichen Zeugnissen auf. Die späte Erwähnung dürfte mit der Vernichtung des städtischen Schriftgutes durch den Brand des Meerturmes 1599 zu erklären sein.

Wer in Moers nicht selbst sein Bier braute, konnte sich auf dem Markt mit Bier versorgen. Dabei schützte sie die Polizeiordnung von Graf Vinzenz aus dem Jahr 1460 vor Betrug. Sie bestimmte, dass man Getränke wie Malvasier und andere Südwine, Keute- und Braunbier, unvermischt und mit „gutem und ehrlichem Maß“ verkaufen sollte.

Die Moerser Grafen mussten sich nicht auf dem Markt mit Bier versorgen: In den Kellern der Burg lagerten Bier- und Weinfässer und ein Inventar aus dem Jahr 1470/71 verrät, dass die Moerser Burg über ein eigenes Back- und Brauhaus verfügte. Spätestens seit dem 14. Jahrhundert hatte man im Moerser Schloss großen Bierdurst. Davon kündeten die Funde zahlreicher Bierkrüge.

Mit der Polizeiordnung von Graf Vinzenz aus dem Jahr 1460 sind uns zwei Biersorten in Moers bekannt: Roetbiere



Mittelalterliche Bier- und Schankkrüge: Bodenfunde aus dem Schlosshof

also Rot- bzw. Braunbier und Koete mede hoeppen: Keutebier gebraut aus einer Mischung aus Weizen, Gersten-, manchmal Hafermalz und Hopfen.

Auch zu Zeiten der letzten Moerser Gräfin Walburg(is) von Neuenahr-Moers im Jahr 1600 verfügte das Moerser Schloss noch über ein Brauhaus. Ihre Hofordnung bestimmte, dass einer ihrer Bediensteten – der Kammerling – ihr jeden Abend ihren Schlaftrunk in die Kammer bringen sollte. War es Bier oder Wein? Das verraten die Quellen leider nicht.

Das mittelalterliche Bier unterschied sich von den heutigen Bieren deutlich: Bier wurde im Mittelalter zunächst meist als Grutbier gebraut. Hierzu verwendete man eine Würzmischung, die neben den Hauptbestandteilen Malz und Blättern des Gagelstrauches, Harz, Kümmel, Wacholder und andere Zutaten beinhaltete. Das Produkt des Brauprozesses war ein leicht vergorenes, trübes und süßliches Getränk mit wenig Kohlensäure.

Die Zusammensetzung der Grut – so nannte man die Würzmischung – änderte sich von Stadt zu Stadt und wahrschein-

lich von Gruter zu Gruter. So gaben die Kölner noch Anis und Ingwer hinzu, die Duisburger sogar Sauerkirschen.

Erst die Hopfenbiere, die im 13. Jahrhundert aufkamen, kamen geschmacklich unseren heutigen Bieren näher. Ausgehend von den Küstenstädten der Hanse verbreitete sich das Hopfenbier schnell. Deutlich billiger als Gruttbier traf es offensichtlich auch den Geschmack der Zeit.

Dabei hatte das Hopfenbier gegenüber dem Gruttbier einen entscheidenden Vorteil: Hopfen enthält Bitterstoffe, die das Bier länger haltbar machen. Damit konnte sich das Hopfenbier zum Fernhandelsprodukt entwickeln: Auf Schiffen der Hanse gelangte das „Hamburger Bier“ um 1300 nach Holland und Flandern. Rasch baute man dort selbst Hopfen an - und exportierte ihn in das Rheinland. In den Niederlanden hatte sich das Hopfenbier im 15. Jahrhundert endgültig durchgesetzt, in Moers genoss man spätestens seit 1460 Koete mede hoeppen - Hopfenbier.

Das mittelalterliche und frühneuzeitliche Bier war nicht filtriert und daher sehr nährstoffreich. Deshalb schätzte man es als Grundnahrungsmittel. So bekamen Arme im „Gasthaus“ - eine Art Hospital, das arme und kranke Bürger und notleidende Fremde aufnahm - Bier. Auch Handwerker wurden teilweise mit Bier entlohnt. So erhielten die Meister Sander Sanders und Wilhelm Steffens im März 1611 für den Neubau der Brücke am Kirchtor 675 Gulden und 2 Tonnen Bier. Am 8. Juni 1611 wurden die Fundamente für das Kirchtor gelegt, wobei der Rentmeister den Maurern beim Legen des ersten Steines eine Tonne Bier verehrte, während Kommandeur Cloudt mit dem Zimmermann, dem

Stadtsekretär und dem Bürgermeister 10 Quart Wein und 4 Quart Bier vertrank.

Aber auch mit einer Bier-Fa(h)ne konnte man entlohnt werden und dies wohl im doppelten Sinne: So erhielten 1613 fünf Soldaten vier „Fänen biers“ dafür, dass sie Holz gefahren und abgeladen hatten. Das Wort Fa(h)ne kommt aus dem Mittelniederländischen: Eine Vane ist nicht nur eine Fahne (= Flagge), sondern auch der Name für ein Biermaß.

Bier spielte übrigens für die Moerser Stadtfinanzen eine große Rolle: Zu den Privilegien einer Stadt gehört es, eigene Steuern, sogenannte Akzisen, erheben zu dürfen. Dieses Recht hatten die Grafen von Moers ihrer Stadt Moers spätestens im 15. Jahrhundert zuerkannt. Neben der Wein- und Marktakzise gehörte die Brau- und Bierakzise zu den ergiebigsten Verbrauchssteuern der Stadt.

Um ohne großen Aufwand diese Steuer einzunehmen, verpachtete bzw. versteigerte die Stadt die Akzise an Privatpersonen, die dann selbst für das Eintreiben der Steuern sorgen mussten. Die Bierakzise brachte der Stadt zunächst weniger Geld ein als die Weinakzise. Wesentlich lukrativer hingegen war die Brauakzise - sie war die ertragreichste Steuer und wurde auf jedes Gebräu erhoben. 1613 ersteigerte Bürgermeister Heinrich Simon die Brauakzise für 1350 Gulden.

Konkurrenzkämpfe gab es zwischen den Bierbauern in der Stadt und auf dem Land. Die Städter obsiegten: 1611 verbot der neue Landesherr Moritz von Oranien auf ihr Drängen das gewerbsmäßige Bierbrauen auf dem Land. Alles Bier, welches dort zum Verkauf ausgeschrieben wurde, mussten die Wirte in der Stadt kaufen. Über

die Brauakzise kam dies der Stadt, aber auch dem Akzisenpächter zu Gute - in diesem Fall - rein zufällig? - dem Bürgermeister.

Aus dem 17. Jahrhundert sind mehrere Moerser Brauer bekannt: Adam Sasse hat ein Brauhaus auf den Throntgen gesetzt, ein Ecktürmchen, das Teil der mittelalterlichen Befestigung der Neustadt zum Meer hin war. Sasses Nachfolger war Johann Pamphausen. Er durfte 1621 mit Erlaubnis des Magistrats in das Brauhaus mit Schopf einziehen. Ein weiteres Brauhaus unterhielt Johann Molendyx: 1636 lässt er es mit Ziegeln decken und erhält dafür aus Feuerschutzgründen von der Stadt jede vierte Ziegel. Elger Budberg unterhielt 1632 ein Brauhaus, in dem andere Bürger ihr eigenes Bier brauen konnten. Michael Scholl nannte 1640 ein Brauhaus in der Pfeffergasse sein Eigen. Während Jakob Goor, Hermann Biermann, Jan Schmitt und Dienis wohl überwiegend nur für ihren eigenen Bedarf brauten.

Obwohl Bier im 18. Jahrhundert als das Volksgetränk galt, setzte am Niederrhein ein Brauereisterben ein. In Moers ergab eine Erhebung des Hopfenverbrauches im Jahr 1782, dass die beiden größten Braustätten nur knapp 500 Hektoliter Bier brauten. Unter den insgesamt 16 Häusern, in denen Bier hergestellt wurde, befanden sich 5 Privatleute, die ausschließlich für den Eigenverbrauch brauten. Ein Verzeichnis aus dem Jahr 1884 führt für den gesamten Kreis Moers noch 10 Bierbrauereien auf, darunter zwei aus Moers und eine aus Kapellen: Julius Meurer, Moers, Diedrich Heimberg, Moers/Asberg, Hermann Ters-teegen, Kapellen.

Warum das frühe Brauereisterben in Moers? Der Moerser Magistrat hatte bereits 1790 eine Antwort: Die Qualität des Bieres sei so schlecht, dass es geradezu als gesundheitsschädlich bezeichnet werden müsse. Die tatsächlichen Gründe dürften allerdings woanders zu suchen sein:

Das Bier hat Konkurrenz bekommen: 1817 erfand der Kaufmann und Branntweinbrenner Johann Heinrich Pistorius in Berlin ein vereinfachtes Verfahren zur Destillation von Kartoffelschnaps. Durch den massenhaften Anbau der Kartoffel, den König Friedrich II. in Preußen um die Mitte des 18. Jahrhunderts gefördert hatte, wurde Kartoffelschnaps deutlich billiger als Bier und entwickelte sich zum Alltagsgetränk vor allem der verarmten Industriearbeiterschaft. Der Elendsalkoholismus, die „Branntweinpest“, wurde zu einem öffentlichen Problem.

Die Obrigkeit versuchte, den Alkoholismus mit Verboten und Strafen zu bekämpfen. So auch in Moers. Hier griff die Obrigkeit im 19. und frühen 20. Jahrhundert zu drastischen Maßnahmen: Trunkenbolde kamen auf die Säufeliste! Die Aufnahme auf die Säufeliste war dabei nicht nur ehrenrührig sondern hatte für Freunde des Alkohols harte Konsequenzen: Kein Wirt oder Kleinhändler durfte einem auf der Säufeliste stehenden Trunkenbold Alkohol verkaufen.

Wie kam man auf die Säufeliste? Meist berichtete ein Gemeindediener über Personen, die durch übermäßigen Alkoholkonsum auffielen, den vorgesetzten Behörden. Zuweilen berichteten auch Nachbarn den Ämtern über die Verfehlungen einzelner Personen. Hin und wie-



Für den großen Bierdurst: Gerhard Tremöhlen, von 1832 bis 1869 Pfarrer in Repelen, ließ sich regelmäßig aus der benachbarten Gastwirtschaft Zur Linde diesen Krug gefüllt mit Bier bringen. Der Krug fasst 6 Liter. Wie lang dem Pfarrer der Biervorrat reichte, ist nicht bekannt. Auf der „Säuferliste“ stand Pfarrer Tremöhlen jedenfalls nicht. Der Krug ist im Turmmuseum in Repelen zu sehen.

der war es auch eine Ehefrau, die um die Aufnahme ihres Gatten auf die Säuferliste bat. Sie sahen darin die einzige Möglichkeit, sowohl den finanziellen wie auch gesellschaftlichen Schaden, den die trinkenden Männer anrichteten, zu begrenzen.

Die im 19. Jahrhundert einsetzende Industrialisierung revolutionierte auch das Brauwesen. Das Wissen um die chemischen Prozesse des Brauprozesses wuchs, neue Messgeräte vereinfachten die Kontrolle, Holzbottiche wurden durch Aluminiumbehälter abgelöst. Dies erhöhte die Qualität des Bieres und die Haltbarkeit. Der Ausbau des Eisenbahnnetzes und die Ein-

führung des Flaschenbieres Ende des 19. Jahrhunderts sorgen zudem für die Verbreitung des Bierkonsumes. Das Bier wurde das Getränk der wachsenden Zahl der Industriearbeiter.

1849 gab es in der preußischen Rheinprovinz 2.172 Brauereien. Die meisten von ihnen brauten obergäriges Bier. Bald verdrängten jedoch immer mehr Pils und Export das traditionelle Bier. Gleichzeitig wurden viele kleine Hausbrauereien von Großbrauereien übernommen.

Wann setzte sich das untergärige Bier durch? Die Weiterentwicklung der Kühltechnik Ende des 19. Jahrhunderts hat den Siegeszug von Pils und Export möglich gemacht: Um untergäriges Bier zu brauen, benötigt man Eis, denn nur bei 4 bis 9 Grad können die untergärigen Hefestämme ihre Arbeit aufnehmen. Bei Temperaturen von 15 bis 20 Grad beginnen die obergärigen Hefen zu arbeiten und es entsteht obergäriges Bier. Zudem muss untergäriges Bier nach dem Brauen einige Zeit kühl gelagert werden, um genießbar zu werden. Das Klima am Niederrhein war jedoch selbst im Winter oft so mild, dass man kein Eis gewinnen konnte.

Das „neue“ Bier war heller, weniger bitter, ließ sich in Flaschen abfüllen und konnte so mit nach Hause genommen werden. Pils und Export waren nun die Biersorten, die dem Zeitgeist zu entsprechen schienen.

In Moers hatten die neuen untergärigen Biere schnell die Oberhand gewonnen: Von den 10 im Jahr 1884 im Kreis Moers existierenden Brauereien braute nur eine das alte-obergärige-Bier: die Brauerei Heimberg in Asberg.

Ein anderer wichtiger Name auf dem Moerser Biermarkt war die direkt am Moersbach gelegene Gambrinus-Brauerei von Julius Meurer. 1883 war Julius Meurer erstmals unter den Moerser Bierbrauereien aufgetaucht. Von Agnes Winters, die noch einige Zeit nach dem Tod ihres Mannes Johann Winters die Brauerei mit Schankwirtschaft am Stadtgraben am Ende der Neustadt weitergeführt hatte, erwarb Meurer die Einrichtung.

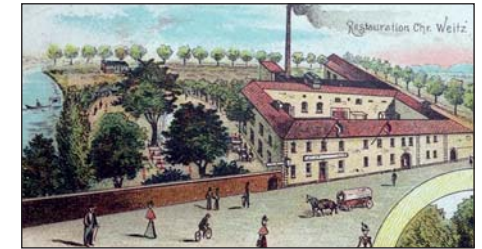
Einige Jahre lieferte sich Meurer mit Diedrich Heimberg in Asberg ein Kopfan-Kopf-Rennen, wer das meiste Bier produzierte. Während Meurer untergäriges Bier braute, produzierte Heimberg obergäriges Bier. Nachdem Heimberg allerdings 1889 einen weiteren großen Dampfkessel für den Betrieb einer „Eisfabrik“ einbauen ließ, dürften auch hier die Weichen für den Wechsel gestellt gewesen sein. Rudolf Pundt, der 1903 die Brauerei erwarb, konnte so zumindest schon mit dem Label „Eisfabrikation“ werben.



Brauerei Pundt, ehemals Heimberg, in Asberg 1904. Original: Stadtarchiv Moers

Doch auch die beiden großen Moerser Brauereien entgingen nicht dem Konzentrationsprozess, der zu Beginn des 20. Jahrhunderts die Brauereienlandschaft erteilte. So kaufte 1919 die Dortmunder Union Brauerei Aktiengesellschaft die

Malzkontingente der ehemaligen Heimberg-Brauerei, die mittlerweile Exportbrauerei Moers hieß.



Gambrinus-Brauerei / Restauration Weitz, Postkartenausschnitt 1907
Original: Stadtarchiv Moers

Die Gambrinus-Brauerei wurde 1936 von der Krefelder Brauerei Tivoli gekauft, die selbst nach mehreren Fusionen von der Dortmunder Unionbrauerei übernommen wurde, die wiederum seit 1986 selbst Geschichte ist. Von der Gambrinus-Brauerei blieb zunächst die Gastwirtschaft übrig, die mittlerweile den Namen Zum Alten Brauhaus trug (heute Café Mehrhoff).



Patentschrift für eine „Vorrichtung zum Reinigen von Trinkgefäßen“ für Alex Vasen, 1902 Original: Stadtarchiv Moers

Zwar konnte sich das Moerser Bier auf dem Biermarkt nicht behaupten, eine andere Moerser Errungenschaft rund um das Bier(glas) aber schon: 1902 erfand der Moerser Bürger Alex Vassen die Apparatur, die seither Wirten und Bedienungen das Spülen der Gläser leichter macht: der Hand-Glasspüler mit Rundumbürste.

Auch als nahrhaftes Alltagsnahrungsmittel hatte das Bier längst an Bedeutung verloren. Noch bis vor rund 150 Jahren war Bier auf dem Frühstückstisch der meisten Menschen präsent: In Form von Bier-Suppe – anstelle des Kaffees. Friedrich der Große, auch Fürst von Moers, beklagte sich: Es sei „abscheulich“ zu beobachten, dass die Untertanen immer mehr Kaffee tranken und das Land dadurch enorm viel Geld verlöre. Er selbst, wäre „Höchst Selbst in Dero Jugend mit Bier-Suppe erzogen“ worden, „mithin können die Leute dorten so gut mit Bier-Suppe erzogen werden, das ist viel gesünder, wie der Caffee“.



Bierbrauer Walter Hüsges und Grafiker Jürgen Pankarz bei der Vorstellung des Moerser Schlossbräu

Wer sich nicht zwischen Bier-Suppe und Kaffee entscheiden will, dem empfehle ich das Moerser Schlossbräu – vielleicht nicht unbedingt zum Frühstück.

Quellen (Auswahl):

Sta Moers 286/89,1; 290/91,5; 401/138,6; 512/184,3; 659/259,5; 660/260,2; 673/265,15-20; 688/272,5; 711/284,14; 711/284,16.

Literatur (Auswahl):

Fischer, Gert; Gansohr, Heidi; Heizmann, Berthold; Herborn, Wolfgang; Schultze-Berndt, Hans G.: Bierbrauen im Rheinland. Köln 1985.

Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt/New York 2005.

Pause, Carl; Spies, Britta (Hrsg.): Altbier am Niederrhein. Köln 2013.

Wensky, Margret (Hrsg.): Moers. Die Geschichte der Stadt von der Frühzeit bis zu Gegenwart. 2 Bde., Köln 2000.

Dies.: Die Grafen von Moers: Burg und Grafschaft 1200-1600. In: Moers. Burg, Schloss – Kulturzentrum. Festschrift zum 100-jährigen Jubiläum des Grafschafter Museums- und Geschichtsvereins in Moers e.V. Worms 2004. S.11-22.