

Die Ansprüche der Gruppe der unorganisiert Sport treibenden (sei es nun auf Grund einer Abneigung gegen „Vereinsmeierei“ oder aus gewandelten Motiven beim Sport, bei denen Erholung und Ausgleich statt Wettkampf und Vergleich angestrebt werden) sind dagegen wesentlich schwerer messbar. Es gibt auch keine gemeinsame Lobby. Gerade diese Gruppe wird in Zukunft noch größer werden, und aus ihrer Sicht stellt Bamberg bisher wohl kaum eine „Sporthochburg“ dar. Allgemein lässt sich sagen, dass Sportstättenversorgung auch durch den qualitativen Wandel in der Sportentwicklung nicht nach einwohnerbezogenen Richtwerten des Typs „Quadratmeter pro Einwohner“ berechnet werden darf, wie es der „Goldene Plan“ der 1960er Jahre noch versuchte. Weiterhin lassen fortschreitende Separierung städtischer Nutzungen einerseits und die Kommerzialisierung des Sports andererseits die Freizeit- und Sporteinrichtungen immer mehr an die Peripherie abwandern, wodurch sie ihre Bindung an das städtische Leben verlieren. Diese Entwicklung fördert die unerwünschte räumliche Entmischung von Funktionen und trägt zu steigender Umweltbelastung bei. Als Gegenbe-

wegung kann die steigende Beliebtheit sportlicher Events in städtischem „Ambiente“ gewertet werden.

Für Bambergs „sportliche“ Zukunft scheint es wichtig, dass man vor allem bei der Erstellung von Trendsportgelegenheiten und -anlagen, die auch ohne Vereinsmitgliedschaft zu nutzen sind, nicht „schläft“. Auf der anderen Seite ist es notwendig, die knappen Zuschüsse nachhaltig zu verplanen und nicht auf jeden Trend aufzuspringen. Ob eine Investition in Höhe von ca. 10.000 bis 15.000 Euro, wie in Lichtenfels für einen „Nordic-Walking“ - Laufpark diskutiert wird, sinnvoll ist? Der Verfall der Einrichtungen an Bamberg's Trimm-Dich-Pfaden, auch wenn diese unzweifelhaft einen wichtigen Beitrag zur Verwirklichung des „zweiten Wegs“ und der Breitensportidee des DSB geleistet haben, beweist die Vergänglichkeit sportlicher Trends.

Meine Diplomarbeit im Fach Geographie an der Otto-Friedrich-Universität Bamberg im Wintersemester 2003/04 kann im Stadtarchiv Bamberg eingesehen werden. Sie enthält auch die Fundstellen der benutzten Quellen sowie Literaturhinweise.

Christian Fiedler

Vom Handwerk zur industriellen Fertigung

Abriss über die Entwicklung des Brauwesens in Bamberg

Die Region im oberfränkischen Städteviereck Bamberg-Kulmbach-Bayreuth-Forchheim gilt als das Gebiet mit der weltweit höchsten Brauereidichte. Alleine im Stadtgebiet von Bamberg gibt es heute noch neun eigenständige gewerbliche Braustätten. Darüber hinaus ergänzen zwei große Handelsmälzereien und eine Brauereimaschinenfabrik die Struktur der Bamberger Brauindustrie. Für die Stadt an der Regnitz stellt die Biererzeugung nicht nur einen bedeutenden Wirtschaftsfaktor dar, sie ist auch zu einem wichtigen Imagefaktor für den Fremdenverkehr geworden

1. Über die Ursprünge der Brautradition in Bamberg

1.1 Klöster als Keimzellen des Brauhandwerks

Wie in nahezu allen Teilen Deutschlands wurde auch in Bamberg und Umgebung das Brauhandwerk von den Klöstern wesentlich beeinflusst. Dies hat mehrere Gründe. Zum einen verfügten sie über ausreichend Grundbesitz, um natürliche Rohstoffe wie Hafer, Dinkel oder Gerste in guter Qualität anzubau-

en. Zum anderen fungierten die Klöster als Zentren des Wissens, in denen sich gelehrte Mönche mit wissenschaftlicher Akribie dem Brauprozess und seiner Verbesserung widmen konnten.

Der wohl früheste urkundliche Beleg für das Vorkommen von Bier im Bereich des Klosters Michaelsberg findet sich im Jahr 1122, als der Bamberger Bischof Otto der Heilige (1102–1139) dem Vogt von Gestungshausen „dimidiām carratam cerevisiae“ und damit das Braurecht zugesteht¹⁾. In den folgenden Jahrhunderten lassen sich für nahezu alle Bamberger Klöster eigene Braustätten belegen, so zum Beispiel im Benediktinerkloster auf dem Michaelsberg, im Karmeliterkloster auf dem Kaulberg, im Franziskanerkloster an der heutigen Schranne oder im Dominikanerkloster im Sandgebiet.

Obwohl sich die Mönche meist selbst um die Bierherstellung kümmerten, tauchen immer wieder auch Bürgerliche in den Bedienstetenlisten der Klöster auf. Als im August 1664 beispielsweise der für das Brauen zuständige Karmeliterbruder Gallus a S. Aegidio nach Linz berufen wurde, sicherte sich das Kloster die Dienste des Büttner Friedrich Mueß. Es wurde vereinbart, er „solle das Bier preuen, wofür sich bemeltes Closter verobligirt ihm zu geben als für eine jede Prew 2 Königsthaler [...], hingegen aber solle er dem Maltzbereiten und anderen Arbeiten zum Bierprewen gehörig beyzuwohnen, wie auch die Fesser und daß Bier zu verwahren schuldig sein“²⁾. Das hinter Klostermauern gebraute Bier wurde aber nicht nur als Getränk, sondern auch als Zahlungsmittel verwendet. Stets gehörte der Haustrank zu den Bezügen der bürgerlichen Klosterbediensteten.

Mit der Säkularisation im Jahr 1803 wurden in Bamberg die meisten Klosterbrauereien aufgegeben, Zubehör und die als Lager genutzten Felsenkeller veräußert. Das Brauhaus des ehemaligen Franziskanerordens an der Schranne erhielt bei der Versteigerung 1807 die amtliche Auflage, dass in der Folgezeit keine konzessionspflichtige Herstellung von Bier erfolgen dürfe. Dies geschah zum Schutz der neun bürgerlichen Braustätten in der benachbarten Judenstraße. Lediglich zwei

frühere Klosterbraustätten wurden aufrecht erhalten: Die Brauerei des Karmeliterklosters wurde verkauft und bis 1917 betrieben. Das Brauhaus im ehemalige Benediktinerkloster auf dem Michaelsberg ging mit der Säkularisation in die Bürgerspitalstiftung über. Dadurch geriet es in städtischen Besitz und wurde ab 1804 verpachtet. Die Jahrhunderte alte Brautradition auf dem Michaelsberg endete erst im Jahr 1969. Heute werden die ehemaligen Betriebsgebäude als Ausstellungsräume für das „Fränkische Brauereimuseum“ genutzt.

1.2 *Die Rolle der fürstbischöflichen Brauhäuser*

Lange Zeit besaßen die Bamberger Fürstbischofe zwei eigene Staatsbrauereien, die den Hof mit Selbstgebrautem belieferten: Zwischen 1531 und 1533 ließ Weigand von Redwitz am Unteren Stephansberg das „Fürstbischöfliche Braune Bierhaus“ errichten. Als der Betrieb gegen Ende des 18. Jahrhunderts Verluste erwirtschaftete, drängte Fürstbischof Franz Ludwig von Erthal persönlich auf den raschen Verkauf des Anwesens. Zum einen weise das Bier, wie er selbst schon wahrgenommen habe, oft nicht die gehörige Güte auf. Zum anderen halte er es nicht für anständig, dass eine fürstliche Kammer ein bürgerliches Gewerbe betreibe, das zu den ersten Bedürfnissen der Stadt gehöre³⁾. Trotz intensiver Bemühungen fand sich jedoch kein Käufer für das Anwesen. Erst 1790 meldete sich mit dem bisherigen Pächter Johann Georg Behr ein Interessent für das Braubierhaus. Hoch erfreut stimmte der aufgeklärte Kirchenfürst Franz Ludwig von Erthal dem Verkauf zu.

Die andere Braustätte, das „Fürstliche Weißbierhaus“, befand sich lange Zeit in bürgerlichem Besitz. Bereits um 1390 wird das Anwesen (heute Judenstraße 5) als „Malzhaus“ beschrieben und zählt damit zu den ältesten Braustätten der Stadt. Erst nach dem Tod des Hofbüttners Johann Grün (†1667) und seiner Witwe Helene (†1674) erwarb Fürstbischof Peter Phillip von Dernbach das „Haus zur Blume“. Im Gegensatz zum Braubierhaus war der Betrieb dieser Braustätte

lange Zeit rentabel; für das Jahr 1792 weist die Jahresrechnung des Hofkanzlisten Dürr einen Überschuss von 2.836 Gulden auf.⁴ Trotzdem wurde das Brauhaus wenige Jahre später verpachtet und mit der Säkularisation an den Büttner Matthias Behr veräußert.

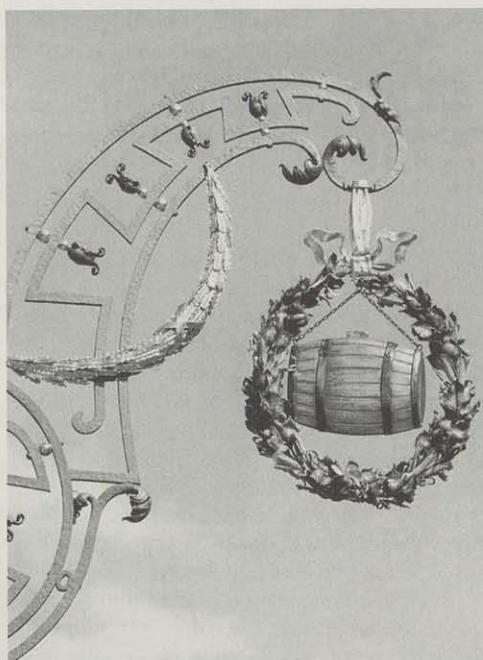


Abbildung 1: Die enge Verbindung zwischen Büttner- und Brauhandwerk wird am Ausleger der Brauerei Fässla sichtbar.

1.3 Büttner als Gastwirte und Braumeister

Die bürgerliche Tradition des Bierbrauens stand in der Region Bamberg in engem Zusammenhang mit dem Büttnerhandwerk. Büttner, oftmals auch als Böttcher, Fassbinder, Kübler oder Schäffler bezeichnet, stellten Gefäße aus Holz her, die im Haushalt ebenso benötigt wurden wie im gewerblichen Bereich. Die häufigste Verwendung für Fässer fand sich in der Lagerung von Wein, so dass sich die Büttner schon recht früh als Gast- und Weinschankwirte verdienten. Mit dem Rückgang des heimischen Weinbaus besannen sich viele Büttner auf die Bierherstellung. Das Brauen war anfänglich auf den Eigenbe-

darf beschränkt. Wer jedoch das Braurecht besaß, durfte in der Regel auch das Schankrecht ausüben und konnte zuviel hergestelltes Bier öffentlich verkaufen. Daraus entwickelten sich die Anfänge der betriebsmäßigen Bierherstellung. Um auf den öffentlichen Ausschank hinzuweisen, brachten die Wirts an der Hauswand ein Zeichen des Gastfriedens an. Ein hölzerner Bottich vor der Türe signalisierte, dass der Büttner in dieser „Kübelwirtschaft“ selbst gebrautes Bier ausschenkte.

Bürgerlichen war das Bierbrauen nur mit einer besonderen Genehmigung, dem sogenannten „Braurecht“, gestattet. Der Landesherr übertrug dieses Privileg jedoch nicht auf Personen, vielmehr blieb es als Realrecht am jeweiligen Grundstück haften. Diese Regelung hatte mehrere pragmatische Gründe: Zum einen ging von den Braustätten eine nicht unerhebliche Brandgefahr aus, die es durch bauliche Maßnahmen zu minimieren galt. Zum anderen benötigte man für den Herstellungsprozess von Bier eine Vielzahl von Brau-Utensilien, die fest installiert und unweigerlich mit dem jeweiligen Haus verbunden waren. Über Jahrhunderte hinweg erhielt sich dadurch in vielen Häusern – unabhängig von den Besitzverhältnissen – die Brautradition. Die genannten Faktoren führten außerdem dazu, dass die Zahl der Braustätten weitgehend konstant blieb und ihre Besteuerung leicht zu kontrollieren war.

Nach einer Verordnung des letzten Bamberger Fürstbischofs Christoph Franz von Buseck (1795–1802) vom 30. Juni 1798 mussten Büttner, die einen Meisterbrief als Brauer erwerben wollten, lediglich eine zusätzliche Prüfung in der „Fertigung eines Gebräu es Bier“ ablegen. Diese Meisterprobe konnte entweder im eigenen oder in einem fremden Brauhaus stattfinden und wurde von Braumeistern, die das Handwerksamt dazu bestimmt hatte, abgenommen. Daraus wird klar, warum Büttner und Brauer lange Zeit in einer Zunft organisiert waren. In den Namen zweier bekannter heimischer Braustätten, dem „Fässla“ und dem „Eckenbüttner“, kommt die enge Verbindung zwischen dem Büttner und dem Brauhandwerk zum Ausdruck.

Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts entwickelte sich die Brautradition parallel zum Büttnerhandwerk. Erst die zunehmende Industrialisierung schaffte mit dem Braumeister einen eigenen Beruf und forcierte die Entwicklung zur Massenproduktion. Die Büttner erhielten Konkurrenz durch neue Herstellungsverfahren – Gefäße aus Kunststoff oder Metall ließen sich wesentlich schneller, präziser und günstiger herstellen. Der traditionelle Handwerksberuf des Büttners wurde im ausgehenden 20. Jahrhundert zur Historie. Mit Max Saam verstarb am 1. Oktober 1993 der letzte Büttnermeister Bambergs.

2. Die Entwicklung Bambergs zum „Bierland“

2.1 Dominanz des Weinbaus mit der Bistumsgründung

Bevor sich im 15. Jahrhundert das Brauhandwerk in Bamberg als bedeutendes Gewerbe etablierte, wurde in den Gasthäusern der Stadt überwiegend Wein verschenkt. Erste Nachweise für heimischen Weinbau finden sich bereits kurz nach der Bistumsgründung durch Kaiser Heinrich II., als der Domkanoniker Mazelin bei seinem Ableben (†1065) mehrere Weingärten hinterlässt. Im Jahr 1139 befahl Abt Hermann die Anlage von Weinkulturen am Südhang des Kreuzberges bei Dörfleins sowie am Hang des kloster-eigenen Gartens auf dem Michaelsberg. In den folgenden Jahrzehnten wurden nahezu alle sonnenexponierten Hängen der Bamberger Bergstadt mit Weinstöcken bebaut. Dem Vorbild der Klöster folgend übernahmen die Häcker den Anbau der Trauben und verkauften den gepressten Most.

Auf dem Zweidler-Plan von 1602 sind zwischen Stephans- und Kaulberg ausgedehnte Weinanbauflächen zu erkennen. Auf den Hügeln der Stadt wurden Weinreben aber nicht nur kultiviert, sondern der gewonnene Most auch frisch ausgeschenkt. So beantragte im Jahr 1733 der Bamberger Bürger Gerhard Lunz für sein Grundstück am Stephansberg die Erteilung einer Schankerlaubnis. Er verweist auf den Heckenwirt Heinrich Viel-



Abbildung 2: Aus dem Jahr 1602 stammt eine Stadtansicht, die der fürstliche Geometer Petrus Zweidler angefertigt hat. Zu erkennen ist der mit Weinstöcken bestandene Hang des Benediktinerklosters auf dem Michaelsberg.

muth, der am Oberen Stephansberg bereits seit zehn Jahren eine Konzession besitzt. Der Antrag wird jedoch abgelehnt, da eine Bewilligung „nur den jungen Leuten Anlass zu vielem Trinken und liederlichem Leben geben“⁵⁵ würde.

Erst im 19. Jahrhundert verlor der Weinbau in Bamberg seine starke Stellung, die er seit der Bistumsgründung innehatte. Missernten, Schädlinge und Klimaschwankungen erschwerten die Anbaubedingungen, gleichzeitig beeinflussten neue Transportsysteme und veränderte Subventionspolitiken die Absatzchancen des heimischen Rebensaftes. Begünstigt durch das Städtewachstum stieg gleichzeitig die Nachfrage nach Hopfen für die Bierherstellung.

2.2 Anbau von Hopfen als Nachfolgekultur

Dem Hopfen kommt bei der Bierherstellung eine entscheidende Bedeutung zu. Er verleiht dem Bier mit seinen Bitterstoffen nicht nur die entsprechende Geschmacksnote, er macht den Gerstensaft auch länger haltbar. Aus diesem Grund spielt der Anbau von Hopfen im Herstellungsprozess des Bieres eine wichtige Rolle. Im Bistum Bamberg gibt es anfangs nur sehr spärliche Hinweise auf die Kultivierung von Hopfenpflanzen. Erst ab dem 14. Jahrhundert finden sich vermehrt Belege für den Anbau, zum Beispiel ein „Hopffgarten“ bei Oberleiterbach oder ein „Hopfengrunt“ bei Weichendorf¹⁾. Vor allem Gaustadt galt bis in das 18. Jahrhundert als Zentrum des heimischen Hopfanbaus.

Zunächst blieb die Erntemenge nahezu unbedeutend. Dies lag vor allem an der Vorliebe der Bamberger Braumeister, zur Herstellung von Lagerbieren ausschließlich böhmischen Hopfen zu verwenden. Heimischer Hopfen wurde als qualitativ minderwertig angesehen. Es war also zum beträchtlichen Teil ein Imageproblem, das den Anbau von Hopfen im Bistum Bamberg lange Zeit hemmte. In Anbetracht einer ständig steigenden Bierproduktion strebten die Landesherren jedoch eine Vergrößerung der heimischen Hopfanbauflächen an. Diesen Anstrengungen lagen in erster Linie wirtschaftliche Aspekte zugrunde: Die Landesfürsten wollten den Geldfluss nach Böhmen stoppen und stattdessen Steuer auf heimische Produkte erheben. Adam Friedrich Graf von Seinsheim, zwischen 1757 und 1779 Bischof von Bamberg und Würzburg, erließ am 28. April 1767 eine Verordnung, wonach kultivierte und besteuerte Felder, wenn sie fortan mit Hopfen bebaut würden, für fünf Jahre von der Steuer befreit werden sollen. Bislang brachliegende und unbesteuerte Felder sollen bei gleicher Nutzung sogar eine Zehnt- und Steuerfreiheit von zehn Jahren genießen. Als zusätzlichen Anreiz versprach der Landesfürst jedem Bauern eine Belohnung von 30 Reichstalern zu zahlen, wenn seine Ernte einen Ertrag von zwölf Zentnern Hopfen überstieg⁶⁾.

Obwohl dieses Angebot äußerst lukrativ gewesen sein dürfte, dauerte es relativ lange, bis sich der heimische Anbau spürbar belebte. Das hing sicherlich auch damit zusammen, dass viele Landwirte noch keine Erfahrung mit der arbeitsaufwändigen Kultivierung der Hopfenpflanze hatten und der Ertrag anfangs relativ gering blieb. So dauerte es bis zum Jahr 1779, ehe dem Herzogenauracher Bürger Johann Franz Eiment für seine Hopfenernte von zwölf Zentnern und 75 Pfund erstmals die Belohnung von 30 Reichstalern ausgezahlt werden kann⁶⁾. In der Folgezeit stieg die Zahl der Hopfenbauern in den Bamberger Ämtern Höchstadt/Aisch und Forchheim schnell an, dagegen blieb der Hopfanbau um Bamberg nahezu unbedeutend. Erst um die Jahrhundertwende breiteten sich die Anbaugebiete in stärkerem Umfang aus und konzentrierten sich auf die westlichen Höhenlagen zwischen Regnitz und Altenburg. Es waren vor allem die Häcker auf dem Kaulberg, die den Hopfanbau als Nachfolgekultur für den Wein betrieben.

Im späten 19. Jahrhundert fand der Hopfanbau seine größte Verbreitung und Bamberg entwickelte sich hinter Nürnberg zu einem der bedeutendsten Handelsplätze für Hopfen in Deutschland. Ab 1892 beendeten Missernten und steigender Konkurrenzdruck aus Übersee den Boom. In einer Stadtbeschreibung Bambergs von 1912 heißt es: „Jahrzehntelang waren die Stangen und die nickenden Dolden charakteristisch für die Hügel der Stadt, bis auch der Hopfanbau gegen Ende des 19. Jahrhunderts immer mehr zurückging und schon heute fast auf den kümmерlichen Stand des Weinbaus angelangt ist“⁷⁾. Die verbliebenen Anbauflächen wurden in den 1930-er Jahren per Gesetzgebung aufgelassen, um die bestehenden Hopfenzentren in der Hallertau und am Bodensee zu stärken.

2.3 Qualitätssicherung und -kontrolle

Das bayerische Reinheitsgebot von 1516 wird gerne als ältestes Lebensmittelvorschrift der Welt bezeichnet. Tatsächlich haben die jeweiligen Landesherren schon sehr viel früher Gebote und Verbote erlassen, um auf die Qualität von Genussmitteln Einfluss zu

nehmen. Der Bamberger Bischof Wülfing von Stubenberg (1304–1318) verfügte einen Erlass, wonach Bier, das innerhalb des Stadtgebietes gegen Entgelt verzapft oder ausgeliefert wurde, nur noch mit Gerste oder Dinkel vermischt werden dürfe. Bischof Heinrich III. Groß von Trockau (1487–1501) legte 1489 fest, „Beim Einsieden nichts mere denn Hopfen, Malz und Wasser zu nehmen“⁸. Und unter Fürstbischof Franz Konrad von Stadion und Thannhausen (1753–1757) wurde 1756 ein Gesetz erlassen, demzufolge Brauer beim „Verschänk ohntränkbaren Biers“ mit hohen Strafen bis zum Verlust des Schank- und Meisterrechts rechnen müssten. Auch die Bürger, die „solch Gesüff“ erhalten und es nicht „obrigkeitlich vermelden“, hätten mit Einkerkierung von bis zu acht Stunden bei Wasser und Brot zu rechnen.⁹

Im Gegensatz zu Wasser war Bier ein Getränk, das bei fachgerechte Herstellung bedenkenlos zu genießen war. Durch Abköchen beim Herstellungsprozess war es weitgehend keimfrei. Mit dem oftmals unsauberen Brunnenwasser wurden lediglich Tiere getränkt oder Gefangene versorgt. Der vereidigte Bierprüfer Johann Albert Joseph Seifert schreibt im Jahr 1818: „Das beste Wasser zum Brauen ist das Regenwasser. Es hat alle die Eigenschaften und Erfordernisse, die Auflösung des Zuckerstoffes zu bewirken. [...] Das Flusswasser steht dem Regenwasser in Güte und Brauchbarkeit neben an, und glücklich der Brauer, dessen Lokalität dessen Gebrauch ohne Schwierigkeit gestattet. Bronnenwasser ist immer das schlechteste, und nur durchs Kochen und Verdampfen wird es zur Brauerei geschickt und tauglich.“¹⁰

Zur Überwachung der Bierqualität setzten die Landesherren eigene Lebensmittelkontrolleure, sogenannte „Bierkieser“ ein. Zu ihren Aufgaben gehörte es, das Bier zu kosten und auf ihren Geschmack zu prüfen. Für ihre Arbeit galten strenge Vorschriften – ein Bierkieser musste „seine Geschmacks-Werkzeuge unverdorben und rein mitbringen und solche auch in diesem Zustand während der Kieserfunktion erhalten“¹¹. Er war deshalb verpflichtet, am Abend zuvor nüchtern zu Bett zu gehen und durfte vor dem Kiesen weder

„Häring, noch Schinken, weder Kümmelbrot noch Zuckerbäckereien“ zu sich nehmen. Auch auf den Genuss von „Tobak“ hatte er zu verzichten.

3. Charakteristiken der lokalen Brauereistruktur

3.1 Traditionelle Besitzverhältnisse

Anders als in vielen anderen Städten ist in Bamberg die gemeinschaftliche Nutzung sogenannter „Kommunbrauhäuser“ weitgehend unbekannt. Auf die besonderen Verhältnisse ging auch Johann Albert Joseph Seifert im Jahr 1818 ein: „Die Bierbrauer dahier sind sämmtlich Eigentümer ihrer Fabriken, und diese sind auf ihren Wohnhäusern als Realrechte radizirt. Es existieren hier also keine gemeinschaftliche[n] Brauhäuser, keine der gleichen Malzhäuser, denn jeder braut und malzt für sich allein. Der Bamberger Bierbrauer übt mit dem Braurecht auch zugleich das Schank- und Zapfenrecht aus. [...] Zapfenwirthe, welche das Bier von Bräuern in großen Quantitäten kaufen, und im Detail absetzen, gibt es hier nur 10“¹⁰.

Brauereibesitzer waren meist angesehene und in der Regel sehr wohlhabende Bürger. Mit ihrer Familie bewohnten sie die oberen Stockwerke eines repräsentativen Brauereianwesens, während im Erdgeschoss die Gastwirtschaft eingerichtet war. Die eigentliche Braustätte befand sich stets in einem Hinterhaus, das der Straße abgewandt war. Hier waren auch die anderen Einrichtungen für den Herstellungsprozess (Mälzerei, Darre, Fasslager, Kühlschiff etc.) untergebracht. Für den Transport von Bierfässern und Eisblöcken waren Fuhrwerke und Zugtiere notwendig, denen eine Stallung vorgehalten werden musste. Darüber hinaus besaßen die Brauer einen oder mehrere Felsenkeller, meist in räumlicher Trennung von der Braustätte. Vor allem im ehemaligen Steinweg, der heutigen Königstraße, boten die Gasthöfe Fremden auch Übernachtungsmöglichkeiten an. Aus dieser Aufzählung wird ersichtlich, dass der Erwerb einer Braustätte mit allen Zugehörigkeiten einen erheblichen finanziellen Besitzstand voraussetzte, den sich nur

wenige Büttner leisten konnten. Der weitaus häufigere Weg zum Brauereibesitz erfolgte deshalb über den Traualtar. Große körperliche Belastungen beim Verladen der Fässer sowie extreme Temperaturschwankungen während des Herstellungsprozesses forderten den Brauern einen hohen Tribut ab und bedingten eine relativ geringe Lebenserwartung. In der Regel blieb eine Brauerwitwe nur wenige Monate alleine, denn der Betrieb musste fortgeführt werden und die Zahl der Heiratswilligen war groß. Wie Johann Albert Joseph Seifert weiter berichtet, haben „die Brauerswitwen jedesmal ihre rüstigen Braugesellen geheurathet, welche größtentheils vom Lande hereingekommen sind.“¹⁰⁾ Das führte dazu, dass nur wenige Brauereien über mehrere Generationen hinweg eine durchgehende Ahnenlinie aufweisen.

3.2 Die Funktion der Felsenkeller als Lagerstätten

Eine Besonderheit des Bamberger Bieres war die Lagerung in unterirdischen Felsenkellern und der anschließende Genuss „auf“ dem Bierkeller. Die Ursprünge der Felsenkeller reichen fast bis in die Zeit der Bamberger Stadtgründung zurück und dienten der Gewinnung von Feg- oder Scheuersand. Später wurden die entstandenen Hohlräume bei ganzjährig konstanten Temperaturen um 8 Grad Celsius als Lagerräume für Wein und Lebensmittel genutzt. Auch die Bierbrauer erkannten die vortrefflichen Eigenschaften dieser natürlichen Kühlräume, um den Gerstensaft möglichst lang haltbar zu machen. Zwischen Michaeli (29. September) und Georgi (23. April), nur dann durfte früher ge-

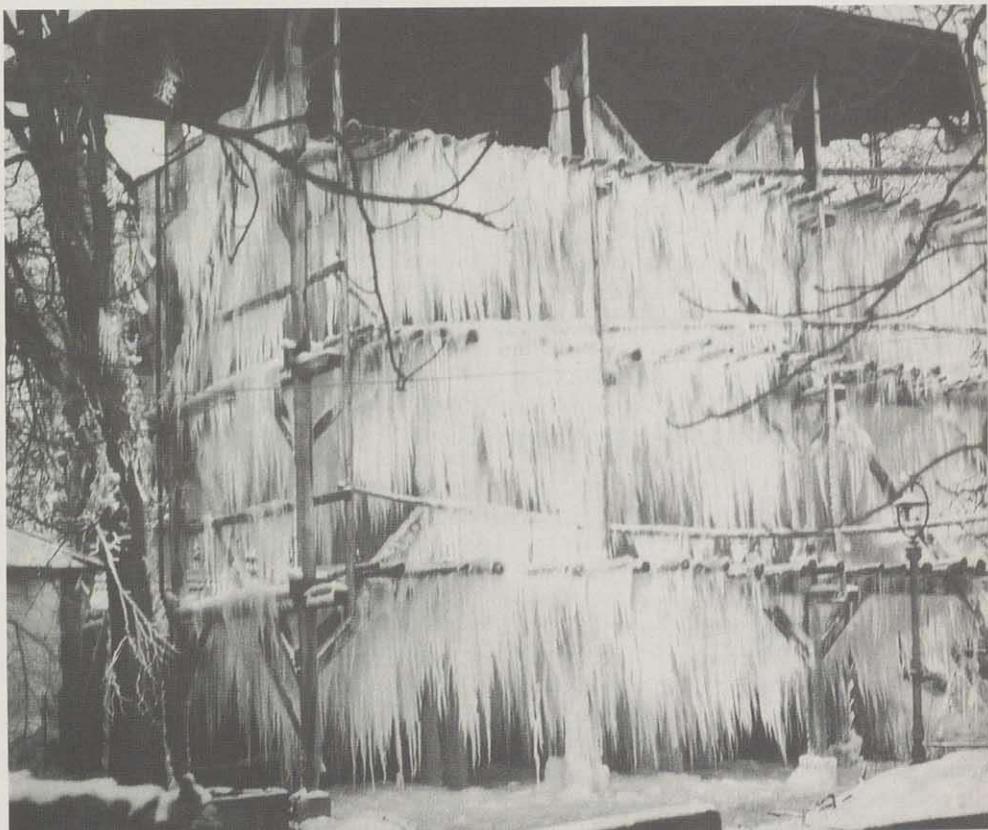


Abbildung 3: Zur Gewinnung von Eis verwendeten viele Bamberger Braustätten bis in die 1960-er Jahr hinein sogenannte „Eisgerüste“.

braut werden, wurde das in den Braustätten frisch angesetzte Bier in großen „Zulassfässern“ zu den Kellern gefahren und in Lagerfässer umgefüllt. Um die Temperatur bis in den Sommer hinein kühl zu halten, schafften die Brauer in den Wintermonaten zusätzlich Eis in die Kellergewölbe. Einige Brauereien verfügten über spezielle Eisgerüste, die bei Temperaturen unter dem Gefrierpunkt mit Wasser bespritzt wurden. Andere wiederum bezogen Natureis aus den Teichen oder Flüssen der näheren Umgebung. Dafür ließen sich die Brauereibesitzer sogenannte „Zugrechte“ zusichern. Das „gezogene“ Eis wurde mit großen Fuhrwerken zu den Felsenkellern gebracht.

Neben dem Michaelsberg, dem Kaulberg und dem Jakobsberg existierten auf dem Stephansberg die meisten Felsenkeller. Ein großer Baumbestand sorgte für zusätzliche Beschattung der unterirdischen Lagerräume. Die Idee, im Sommer das kühle Bier in einem Garten über den Felsenkellern auszuschenken, entstand zwangsläufig. Bereits um 1605 gab es auf dem Stephansberg Sommerwirtschaften, in denen das in Felsenkellern gelagerte Bier frisch verzapft wurde. In diesem Jahr berichtet der Würzburger Ratsherr Kilian Weidenbusch von einem Besuch auf einem Bierkeller, den er mit dem fürstbischöflichen Geometer Petrus Zweidler unternommen hat. Der Gast aus dem Würzburgischen notiert: „War inzwischen gegen fünf Uhr geworden, über die Maßen heiß und ich sehr durstig. Da wusste aber Herr Zweidler gute Hilfe, führ mich durch ein Gäßlein, so die Höll heißt, in ein Gärtlein auf dem Stefansberg, zum Ringleinskeller geheissen. War ein schön kühl Plätzlein und ein Bier dort, so Herr Gambrinus, König von Flandern, nicht besser getrunken.“¹¹⁾ Für das Jahr 1697 ist auch die Nutzung eines Felsenkellers auf dem Kaulberg belegt.

Ihre Jahrhunderte alte Funktion verloren die Bierkeller erst, als der aus Berndorf bei Thurnau (Lkr. Kulmbach) stammende Pfarrersohn Carl Linde die Kälteerzeugungsmaschine entwickelte. Auch wenn viele kleine Bamberger Braustätten noch bis in die 1960er Jahre an der herkömmlichen Kühlmethode festhielten, machten moderne Kühlaggregate

die Eiskeller überflüssig. Fortan war der Herstellungsprozess des Bieres nicht mehr an ortsfeste Lagerräume oder bestimmte Jahreszeiten gebunden. Verbunden mit dem Funktionsverlust der Felsenkeller war auch die Aufgabe zahlreicher Sommerwirtschaften. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurden auf dem Stephansberg noch etwa zwei Dutzend Felsenkeller bewirtschaftet, bis heute hat sich ihre Zahl auf drei reduziert.

4. Braustätten als Treffpunkte des Bürgertums

Die Brauereien mit ihren Bierkellern und Gaststätten waren stets ein öffentlicher Treffpunkt der Bamberger Bürgerschaft. Die Häcker auf dem Kaulberg beispielsweise gastierten über Jahrhunderte in den Brauereien „Kaiserwirt“ oder „Greifenklau“, während sich die Gärtnerzunft in der Theuerstadt bei der Brauerei „Mohrenpeter“ traf. Die neu gegründete Turnerschaft verkehrte in der Brauerei „Wilde Rose“ und die Bamberger Bäckerinnung konstituierte sich 1887 in der Brauerei „Specht“. Selbst vornehmere Kreise wie die Gesellschaft Concordia, deren Namen das Wasserschloss an der Regnitz bis heute trägt, entstammt als „Wintergesellschaft zum Grünewald“ der gleichnamigen Brauerei in der Sandstraße.

Sogar zur Gründung der Freiwilligen Feuerwehr leisteten die Bamberger Braustätten einen erheblichen, wenngleich unfreiwilligen Beitrag. Eine am 10. Mai 1784 angeordnete Verfügung, wonach die Kamine der Bäcker und Brauereien alle vier Wochen gereinigt werden sollten, verringerte die Brandgefahr nur unwesentlich. Aufgrund des Herstellungsprozesses beim Darren und Biersieden brachen in den Brauereien immer wieder verheerende Brände aus, die in manchen Fällen sogar Betriebsschließungen zur Folge hatten („Goldenes Einhorn“ 1817, „Schwarzer Ochse“ 1857). Als am 9. Januar 1860 die Brauerei Jäck am Maxplatz in Flammen aufging, lösten unkoordinierte Hilfsbemühungen ein großes Durcheinander aus. Im Bericht des Stadtbaurates Lang heißt es später: „Die auf der Brandstätte angesammelte beträchtliche Volksmenge bemächtigte sich der ange-

fahrenen Löschen und übrigen Feuerlöschrequisiten nach Gudücken, wodurch eine zweckmäßige Verteilung der Spritzen nicht möglich wurde. Das Kommando wurde von vielen ohne die nötige Umsicht und Sachkenntnis geführt, es fehlte also die Hauptsache – die Ordnung.¹²⁾ Nur eine Woche nach dem Brand gründete sich in Bamberg die Freiwillige Feuerwehr, in der sich auch viele Brauereibesitzer engagierten.

5. Der Übergang vom Handwerk zur industriellen Produktion

5.1 Auflösung lokaler Standortpräferenzen

Die Braustätten orientierten sich wie alle gewerblichen Betriebe an für sie günstigen Standortbedingungen. Auffallend war dabei die räumliche Ballung in bestimmten Straßenzügen. Besonders hervorzuheben waren die Lange Straße, der Kaulberg, die Judenstraße und die Sandstraße. Die höchste Brauereidichte jedoch wies der Bereich der heutigen Königstraße auf. Auf einer Länge von etwa einem halben Kilometer reihten sich hier zu Beginn des 19. Jahrhunderts nicht weniger als 22 Braustätten. Begünstigt wurde der Brauerei-Standort in erster Linie vom Verlauf einer alten Handelsstraße, dem früheren Steinweg, dessen Bedeutung schon an der Namensgebung als gepflasterter Fahrweg zu ermessen ist. Kaufleute, Händler und Reisende wollten gut versorgt sein und bescherten den Brauern, die ihren Gästen in der Regel auch Übernachtungsmöglichkeiten und Stallungen für die Pferde anboten, gute Geschäfte.

Ab 1850 begann sich der weitgehend handwerkliche, seit dem Mittelalter überkommene Arbeitsablauf der Brauer gravierend zu ändern. Dampfmaschinen, elektrischer Strom und die Entwicklung von Kühlgeräten ermöglichten fortan die industrielle Bierproduktion und den Transport über große Entfernung. Vielen technischen Neuerungen führten dazu, dass die Produktion immer kapitalintensiver betrieben wurde. Großbrauereien galten als renditestarke Investments und veranlassten viele Industrielle, in die

Bierherstellung einzusteigen. Dazu wurden moderne „Bierfabriken“ gebaut, die über riesige Produktionsflächen am Stadtrand und einen eigenen Eisenbahnanschluss verfügten. Die wirtschaftliche Leitung oblag nicht mehr dem Brauer, sondern dem Fabrikdirektor. Die Gründung der Bamberger „Frankenbräu AG“ als Aktiengesellschaft mit einem Stammkapital von über einer Million Mark kann sicherlich als Paradebeispiel für diese Zeit gelten.

5.2 Determinanten der Betriebskonzentration

Mit der Industrialisierung erreichte die Bierproduktion eine neue Dimension. Großbrauereien wie die „Bamberger Hofbräu AG“ konnten innerhalb einer Woche so viel Bier produzieren wie traditionelle Braustätten in einem ganzen Jahr. Ein Großteil des Gerstensaftes wurde deshalb in andere Regionen geliefert, teilweise sogar ins Ausland bis nach Nordamerika. Ihre wirtschaftliche Macht setzten die Großbrauereien aber auch vor Ort ein: Sie forcierten die Flaschenabfüllung und erwarben in Bamberg zahlreiche Gaststätten und Brauhäuser, um ihr Bier abzusetzen. Gleichzeitig bedingte die Industrialisierung eine weitgehende Spezialisierung und Arbeitsteilung – große Handelsmälzereien wie die Firmen Weyermann oder die Malzfabrik Dessauer entstanden, welche die Braubetriebe fortan mit Malz belieferten. Die veränderten Vertriebsstrukturen setzten den kleinen Braustätten schwer zu, denn ihnen blieb nur der Ausschank in der eigenen Gaststätte oder „über die Gasse“. Braustätten, die nicht rechtzeitig in neue Maschinen investierten, fanden keinen unternehmerischen Nachfolger und waren zur Betriebsaufgabe gezwungen.

Der größte prozentuale Verlust an Braustätten ist zwischen 1915 und 1920 zu beobachten. Während dieser Zeitspanne musste in Bamberg jede dritte Brauerei ihren Betrieb aufgeben. Als Gründe sind der Mangel an landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Energieträgern zu nennen, des weiteren fehlten kriegsbedingt geeignete Arbeitskräfte. Auch während des Zweiten Weltkriegs wurden die Brauhäuser mit einer erneuten Kontingentierung von Rohstoffen konfrontiert, die zur völ-

Rückgang der Braustätten in Bamberg zwischen 1815 und 2004

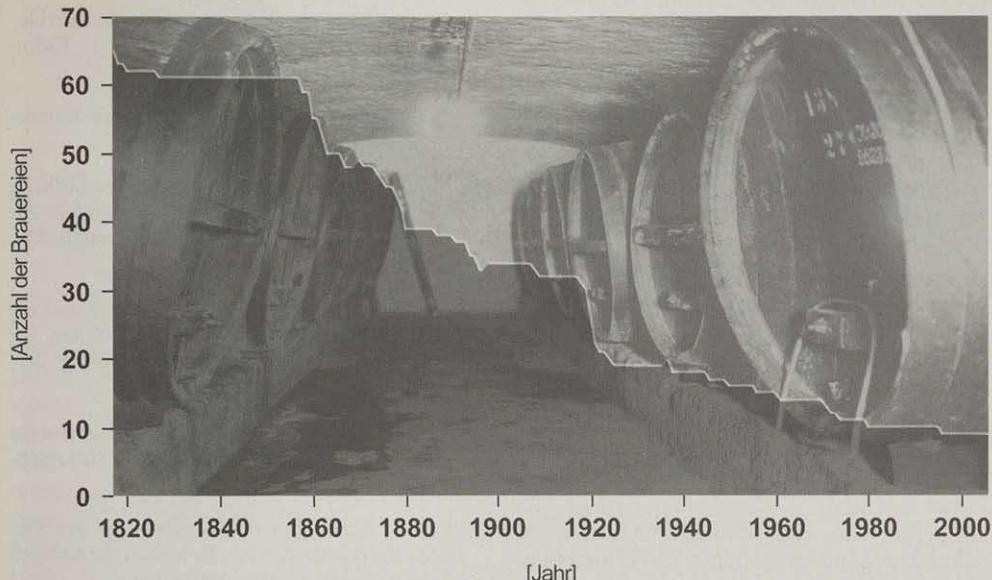


Abbildung 4: In den letzten zwei Jahrhunderten hat sich die Zahl der Bamberger Braustätten kontinuierlich reduziert.

ligen Stilllegung vieler Braustätten führte. Ein herber Verlust für die Bamberger Brautradition ist zudem die Zerstörung der Brauereien „Kleebaum“ und „Kaiserwirt“ auf dem Kaulberg durch alliierte Bombardements. Erst die Währungsreform beendete die Marktreglementierung und ermöglichte die Aufnahme der Bierproduktion. In den folgenden 30 Jahren schlossen weitere acht Braustätten. Meistens waren ausbleibende Investitionen oder fehlende Nachfolger Gründe für die Betriebsaufgabe, nicht selten mangelte es den jeweiligen Brauereibesitzern aber auch am notwendigen Geschäftssinn. Eine für die Stadt gänzlich atypische Betriebsstilllegung war 1977 die Schließung der „Bamberger Hofbräu AG“. Als eine der größten Brauereien Nordbayerns wurde sie aufgrund bestehender Aktienmehrheiten zum Spielball von Großkonzernen und letztlich zerschlagen. Die jüngste Auflösung betraf 1993 die „Löwenbräu“ am Oberen Stephansberg. Auch hier sind die letzten Eigentümer nicht an einer Fortführung des Braubetriebs interessiert,

sondern an einem lukrativen Verkauf der Immobilie.

5.3 Die Entwicklung des Bierausstoßes

Dem Brauereischwund während der letzten zwei Jahrhunderte steht ein erheblicher Zuwachs bei der Bierproduktion gegenüber. Um 1818 erzeugten die 65 ansässigen Braustätten einen Gesamtausstoß von etwa 44.000 hl Bier; ein durchschnittlicher Braubetrieb setzte weniger als 700 hl pro Jahr ab. Die damals knapp 20.000 Bamberger Bürger tranken im Durchschnitt etwa 220 Liter Bier. Und: Auf 300 Bürger kam statistisch gesehen eine Braustätte. Im Jahr 1935 tranken die 55.000 Bamberger Bürger insgesamt 102.000 hl Bier, durchschnittlich etwa 186 Liter pro Kopf. Mit diesem Wert attestierte die Berliner „Wirtschaftsgruppe Brauerei“, was in der Domstadt nie bezweifelt wurde: Bamberg hatte den höchsten Bierverbrauch im Deut-

schen Reich. Auf den Plätzen zwei und drei folgten die Städte München und Regensburg mit jeweils etwa 165 Liter.

Zu Beginn des dritten Jahrtausends produzieren die neun Bamberger Braustätten einen Gesamtausstoß von etwa 380.000 hl. Innerhalb der einzelnen Betriebe gibt es aber erhebliche Unterschiede, denn auf die Brauerei „Kaiserdom“ entfallen alleine 260.000 hl. In der weiteren Reihenfolge rangieren die Brauereien „Maisel“ (ca. 40.000 hl), „Mahr“ (23.000 hl), „Keesmann“ (19.000 hl), „Fässla“ (16.000 hl), „Schlenkerla“ (12.000 hl), „Spezial“ (6.000 hl), „Klosterbräu“ (4.000 hl) und „Greifenklau“ (1.200 hl). Diese Zahlen verdeutlichen die kleinbetriebliche Struktur des Bamberger Brauereigewerbes. Selbst die Brauerei „Kaiserdom“, die hinsichtlich des Ausstoßes den 70. Rang unter den größten Brauereien in Deutschland einnimmt, erscheint gegenüber anderen Großbrauereien als geradezu klein. Zum Vergleich: Der deutsche Marktführer Becks produziert heute jährlich etwa 5,5 Mio. hl Bier, die Gruppe um die US-amerikanische Brauerei Anheuser Busch 150 Mio. hl Bier (Stand 2002).

Literaturhinweis:

Dieser Aufsatz ist ein Auszug aus dem Buch „Bamberg – Die wahre Hauptstadt des Bieres“. Auf 216 Seiten stellt Autor Christian Fiedler die Historie alle 74 Braustätten vor, die es seit Beginn des 19. Jahrhunderts im Stadtgebiet von Bamberg gegeben hat. Das Buch beinhaltet 309 Abbildungen und zwei farbige Lagekarten. Es erscheint im Selbstverlag des Autors und ist ab dem 20. September 2004 im Buchhandel erhältlich (ISBN 3-00-013723-8). Bestellmöglichkeiten gibt es auch über die Begleitseite im Internet unter www.bamberger-bier.de.

Verwendete Literatur:

- 1) Braun, Rainer (1978): Das Benediktinerkloster Michelsberg 1015-1525. Bd. 1. Kulmbach.
- 2) Deckert, Adalbert (1972): 700 Jahre Karmeliten in Bamberg. Bamberg.
- 3) Paschke, Hans (1964): Das fürstbischofliche Braune Bierhaus zu Bamberg (= Studien zur Bamberger Geschichte und Topographie 27). Bamberg.
- 4) Paschke, Hans (1969): Der Judenhof und die alte Judengasse zu Bamberg (= Studien zur Bamberger Geschichte und Topographie 36). Bamberg.
- 5) Paschke, Hans (1966): Vor St. Stefanstor zu Bamberg (= Studien zur Bamberger Geschichte und Topographie 31). Bamberg.
- 6) Österreicher, Paul (1823): Beiträge zur Geschichte des Hopfenanbaus in dem ehemaligen Fürstbisthume Bamberg. Bamberg.
- 7) Schneider, Peter und Wilhelm Ament (1912): Bamberg, die fränkische Kaiser- und Bischofstadt. Bamberg.
- 8) Schulters, Johannes (1989): Die Bierstadt Bamberg. In: Aus Liebe zur Brautradition und reinem, frischen Bier / hrsg. vom Fränkischen Brauereimuseum, S. 31-34. Bamberg.
- 9) Schuster, Anton (1918): Bamberg und Umgebung. Bamberg.
- 10) Seifert, Johann Albert Josef (1992): Das Bamberger Bier. Reprint der Ausgabe von 1818. Bamberg.
- 11) Alt-Bamberg. Ein Reise- und Sittenbild aus dem Anfang des 17. Jahrhunderts. In: 47. Bericht des Historischen Vereins Bamberg 1885/1886, S. 1-79. Bamberg.
- 12) Lochner, Peter (1910): Festschrift zur 50-jährigen Gedenkfeier der freiwilligen Feuerwehr Bamberg. Bamberg.