



Postkarte zum Erzählcafé Hopfen&Malz. Bildnachweise: Andreas Hub, Thomas Ochs. Gestaltung: artedge Bamberg

Dokumentation Erzählcafé Hopfen & Malz



Sonntag, 16.10.2016 im
Historischen Museum Bamberg



Ausgewählte Audiomitschnitte des Erzählcafés Hopfen & Malz zum Nachhören

www.flussgeschichten.org



Kenn dein Limit. www.kenn-dein-limit.de

Frauen sollen nicht mehr als 12 Gramm reinen Alkohol oder – anders gesagt – ein Standardglas (0,25 l) pro Tag konsumieren. Für Männer gilt: nicht mehr als 24 Gramm reinen Alkohol pro Tag. Das sind maximal zwei Standardgläser. Beide – Männer wie Frauen – sollten an mindestens zwei Tagen pro Woche ganz auf Alkohol verzichten.

Bier und Café passt das zusammen? Mit Bier- und Malzkuchen und der Dekoration mit Hopfenblüten und Gerste wurden die Gäste des Erzählcafés auf die Bamberger Biergeschichten im Historischen Museum am Sonntag, den 16. Oktober 2016, eingestimmt. Zum neunten Mal luden die Museen der Stadt Bamberg zusammen mit dem Flussparadies Franken zu dieser besonderen Veranstaltung ein, die in jedem Jahr zu einem anderen Thema organisiert wird. Dieses Jahr fand die Veranstaltung zum ersten Mal im gut temperierten Gewölberaum des Museums ihren Platz. Begrüßt wurden die ca. 35 anwesenden Gäste von Museumsdirektorin Dr. Regina Hanemann. Die Moderation der Erzählcafés übernahm Dr. Anne Schmitt vom Flussparadies Franken. Das Erzählcafé wurde in ganzer Länge von event works aus Bamberg mitgeschnitten.



Ein Blick auf das Podium von links nach rechts: Marga Schmidt alias Rettl Motschenbacher, Hans-Ludwig Straub, Anne Schmitt, Barbara Spies und Gregor Alič.

Gesprächspartner auf dem Podium für das Erzählcafé Hopfen & Malz 2016:

Marga Schmidt ist als Buchautorin Rettl Motschenbacher das lebendige Geschichtengedächtnis der Stadt Bamberg.

Hans-Ludwig Straub ist Braumeister der Drei-Kronen-Brauerei in Memmelsdorf und hat die Familientradition an seine Tochter weitergegeben.

Barbara Spies ist Kreisarchivpflegerin für den Landkreis Bamberg. Sie führt für die Gemeinde Oberhaid durch die restaurierte Historische Kellergasse mit ihren 29 Bierkellern bei Unterhaid

Gregor Alič ist Malz und Craft Beer Botschafter bei Weyermann Malz und hat uns Knuspermalz und Malzbonbons zum probieren mitgebracht.



Besucher des Erzählcafés Hopfen & Malz im Gewölberaum des Historischen Museum Bamberg.



Neben der Tischdekoration aus Hopfen und Gerste hat Gregor Alič von der Firma Weyermann Knuspermalztütchen, Malzbonbons und geräucherten Malz zur Verköstigung auf den Tischen ausgelegt.

Mit einer persönlichen Familiengeschichte ihrer Großeltern eröffnete **Marga Schmidt** die Podiumsrunde des Erzählcafés. Ihre Großeltern haben sich in der Greifenklau-Brauerei am Kaulberg kennengelernt. Die Kunni hat dort als Köchin gelernt und der Häcker Simon war für die Brauerei am Stephans- und am Kaulberg als Tagelöhner beschäftigt. Für diesen Häcker hatte die Köchin häufig einen besonderen Leckerbissen bereitgestellt.

Die Autorin Rettl Motschenbacher las aus ihren Büchern mit viel herzlichem Humor drei Geschichten vor und ließ damit die Bamberger Bierkultur um die Jahrhundertwende für die Zuhörer lebendig werden. So war ihr Großvater bei der Eisgewinnung zur Bierkühlung auf dem Stephansberg dabei. Dieses „Eisen“ mit Hilfe von Eisgerüsten war für viele Häcker im Winter ein Zubrot aber auch eine anstrengende und gefährliche Arbeit. Das letzte dieser Eisgerüste wurde 1971 auf dem Wilde Rose Keller abgebaut.

In der Geschichte „A Maul voll Bieär“ lässt Rettl Motschenbacher ihre Großmutter Kuni von stärkender Biersuppe und den Streichen der Häcker untereinander erzählen.

Sie selbst musste als junges Mädchen für ihren Vater oft das Feierabendbier holen. Dabei war es wichtig, vorher auskundschaften, wer am Ausschank stand. Denn es gab geizige und großzügige „Schankmadla“.

Hans-Ludwig Straub stellt die Bedeutung des Kühlens für die Bierherstellung heraus: „Die wichtigste Eigenschaft eines Bierbrauers war, dass er die Kälte beherrschte“. Man hat immer in der Ortschaft das Bier gebraut und dann aufs Kühlschiff gepumpt. Am nächsten Tag hat man mit dem Fuhrfass diese Würze zum Keller hingefahren, vergoren, in Fässer gelagert und abgefüllt. Erst wenn man im Wirtshaus ein Fass Bier gebraucht hat, wurde es aus dem Lagerkeller geholt. Das war natürlich umständlich, zeitraubend, gefährlich. Das größte Problem war aber abzuschätzen, wie groß man das letzte Fass holt.

Da der Keller der Drei Kronen Brauerei weit abgelegen und auch zu schattig für die gastronomische Nutzung war, wurde bereits 1880 ein zwanzig Meter hoher Eisturm gebaut. Dieser wurde von Saisonarbeitern mit Eisblöcken aus dem Eisweiher gefüllt und fasste rund 1.000 m³ Natureis. Durch die ein Meter dicken Wände aus Backsteinen und einer Isolierung aus Torf konnte das Eis bis zu zwei Jahre gelagert werden. So konnten auch mal milde Winter überstanden werden, in denen kein Natureis gewonnen werden konnte.

Auf dem Land war früher in der Regel Brauerei, Wirtschaft und Landwirtschaft ein gemeinsamer Betrieb. Die Produkte aus der Landwirtschaft wurden in der Brauerei versotten, die Treber hat man an die Rindviecher verfüttert, die Milch hat man zu Sahne und Butter verarbeitet, die Reste aus dem Wirtshaus hat man im Schweinestall verfüttert und die sind als Schnitzel wieder in der Küche aufgetaucht.

Entscheidend für den Erfolg eines Bierbrauers war und ist die Qualität des Hopfens. Vom selben Feld kann der Hopfen unterschiedliche Gehalte an Bitterstoffen haben. Das entscheidet sich aber erst nach der Hopfenernte und ist wetterabhängig. Und so mancher Bierbrauer musste beim Hopfeneinkauf sein Lehrgeld zahlen.

Im Bamberger Raum wurde früher von Martini (November) bis Josephi (19. März) untergäriges Bier gebraut, im Süden Bayerns war es von Michael (Oktober) bis Georgi (23. April). In dieser Zeit war es kalt genug für das Abkühlen der Würze. Das letzte Bier der Brausaison war das Märzen. Es wurde für die bessere Haltbarkeit stärker eingebräut und stärker gehopft und musste bis zum Sommer reifen.

Barbara Spies nahm uns mit auf eine Reise in die **Unterhaider Kellergasse**. Entlang eines Hohlwegs liegen 29 parallel gegrabene Privatkellern und einer ehemaliger Brauereikeller unter dem Flurstück Abendröte. Die gesamte Anlage besteht seit etwa 200 Jahren und wur-

de 2011 von der Gemeinde Oberhaid mit Unterstützung vieler Förderer und durch das Engagement der Nutzern wieder Instand gesetzt.

Wichtigste Aufgabe vor der Sanierung war es, die Eigentumsverhältnisse zu klären. Denn bis auf den Keller der Brauerei waren die unterirdischen Anlagen weder im Grundbuch noch im Kataster erfasst. Das bedeute, die Privatkeller waren rechtlich eigentlich nicht vorhanden. Vor der Sanierung wurden die unterirdischen Anlagen als Nießbrauchrecht und die oberirdischen Anlagen (Kellerhaus, Kegelbahn) als Erbpachtrecht im Grundbuch eingetragen.

Drei Keller sind jetzt im Besitz der Gemeinde Oberhaid und können bei Führungen besichtigt werden. Im Sommer ist auch der Bierkeller wieder bewirtschaftet und bietet bei Brotzeit und Bier ein besonderes Kellererlebnis wie vor 150 Jahren. Die über das Jahr gleichmäßige Lufttemperatur und -feuchte in den Kellern bietet ein optimales Winterquartier für mehrere unterschiedliche Fledermausarten. Ein Gemeindekeller wurde daher speziell für Fledermäuse ausgestattet und wird von diesen auch gut angenommen. Mit den Unterhaider Bierkellern verbinden manche ältere Unterhaiderinnen und Unterhaider auch schwere Stunden, als sie in den letzten Kriegstages des Zweiten Weltkrieges dort Zuflucht suchten.

Barbara Spies berichtete auch, wie es zur Blütezeit des **Kellertourismus im 19. Jahrhundert** kam. Lange Zeit waren die Bierkeller reine Produktionsstätten. Als das Schankrecht in Bayern 1826 gelockert wurde, durfte Bier erstmals direkt am Keller verkauft werden. Allerdings zuerst noch ohne Speisen und auch nur so viel, wie „in minuto“ verzehrt werden konnte. Mitte bis Ende des 19. Jahrhunderts wurde es dann Mode, aus den Städten aufs Land zu fahren. Auf einer Landpartie mit Kellerbesuch brachten die Gäste ihre Brotzeit selbst mit. Auch heute dürfen noch selbstmitgebrachte Speisen auf den meisten Kellern verzehrt werden. Viele Kellerwirte legen Kegelbahnen und Schießstände an, um für die Besucher attraktiver zu werden. Die Kegelbahn in Unterhaid schaut noch so aus, wie sie vor 100 Jahren gebaut wurde. Durch den alten Belage ist es allerdings sehr laut, wenn gekegelt wird.

An das **Bierholen** konnten sich auch noch einige Gäste aus ihrer Kindheit rege erinnern. Zum Bierholen wurde ein vom Büttner hergestelltes Holzgefäß mit einem verschließbaren Deckel und einem Tragegriff genommen. So konnte es auch von den Kindern am Fahrradlenker transportiert werden. Uneinig war sich das Publikum, ob es sich namentlich um einen „Stutzen“ oder eine „Stützen“ handelte. Schließlich wurde beschlossen, dass jeder recht behält und der „Stutzen“ westlich der/die „Stütze“ südlich von Bamberg gebräuchlich ist.

Das **Hausbraurecht** konnte jeder in Anspruch nehmen, der im Ort ein Hausrecht und Landwirtschaft hatte. Gerste, Hopfen und Holz wurden an die Brauereien abgeben und die Bauern erhielten dafür, nach Größe der Landwirtschaft, ein steuervergünstigtes oder sogar steuerfreies Bierkontingent. Das Hausbraurecht verfällt nicht und hat sich in einigen Orten bis heute erhalten.

Als Nachfolgekultur des Weines, wurde vor ca. 250 Jahren der **Hopfenanbau** in Bamberg und im Bamberger Land eingeführt. Zu einem, weil sich das Klima geändert hat und damit auch der Geschmack des Weines. Zum anderen war es für einen Fürstbischof ein lukratives Geschäft den Hopfenanbau auch hier zu etablieren und nicht importieren zu lassen. Um dies zu erreichen, gewährte er den Bauern Steuerfreiheiten. Hopfen wurde noch bis in die 1950er Jahre in Bamberg und im Maintal angebaut. Der Hopfenanbau im Bamberg Land versiegte allerdings, weil er die in den 1930er Jahren eingeführten Qualitätsstandards nicht erfüllte.

Albert Güthlein aus Reckendorf, ein Gast, hat noch selbst beim Hopfenanbau mitgeholfen und erzählte von der Kultivierung und Weiterverarbeitung Hopfens. In Reckendorf wurde der Hopfen am Lußberg angebaut. Vor dem Zweiten Weltkrieg hatte jeder Bauer einen Hopfengarten. Reckendorf hatte auch einen jüdischen Hopfenhändler, der eine Hopfenhalle betrieb,

die 1956 abgerissen wurde. Nach dem Krieg baute die Familie Gütthlein den Hopfen nur noch für den Hausbraubedarf an. Mit dem Hopfeneisen wurden Löcher in den Boden gestoßen und der Hopfen an langen Fichtenstangen mit Bast angebunden. Per Hand wurde das Unkraut gejätet. Mitte September wurde kontrolliert, ob der Hopfen reif ist. Nach der Ernte wurde der Hopfen gerupft und getrocknet.

Das Bamberg nicht nur Bierstadt, sondern auch **Malzstadt** (Bamberger Mälzerei und Mälzerei Weyermann) berichtete **Gregor Alič**. Der gebürtige Slowene hat mit seiner eigenen Firma bis zu 50 unabhängige, kleine Brauereien in Slowenien unterstützt und mit aufgebaut, um den großen industriellen Brauereien handwerklich hergestellte Biere entgegenzusetzen. Auch Bamberger Biere importierte er nach Slowenien. 2014 verkaufte er seine Firma und zog nach Bamberg und arbeitet seit 2015 für die Mälzerei Weyermann.

Die Firma Weyermann war einst im Rangschiffergewerbe tätig und wechselte vom Transport in die Produktion über. 1879 hat der Gründer Jochen-Baptist Weyermann begonnen **Malzkaffe** „Muckefuck“ auf dem Laurenziplatz zu produzieren. 1888 entstand das erste Gebäude auf dem heutigen Gelände an der Bahnstrecke. Dort wurde 1904 die erste pneumatische Mälzerei der Welt gebaut.

Das **Gerstenmalz** von der zweizeiligen Sommergerste ist das Basismalz jeglicher Biersorten, vom Weizen bis zum Schwarzbier. Dort befindet sich die notwendige Stärke (Enzyme), um das jeweilige Bier erst zur Gärung zu bringen. Die Spezialität der Firma Weyermann sind die sogenannten Karamalze (karamellisierten Malze) und Röstmalze, um dem Bier ein besonderes Aroma zu verleihen. Heute hat die Firma Weyermann 85 verschiedene Malzsorten im Angebot. Neben Gersten- auch Weizen-, Dinkel- und Roggenmalz. An einem mitgebrachten Malzdisplay, mit ausgewählten Malzsorten, konnte man die farblich abgestuften Basis-, Röst- und Karamalze gut erkennen.

In 150 Länder der Welt exportiert Weyermann heute sein Malz. Bekannt ist das Malz vor allem in den USA. Dort gab es Anfang der 1980er Jahren die sogenannte Craft-Beer-Revolution. Mittlerweile gibt es in den USA wieder über 4.000 unabhängige Brauereien, die handwerklich vielfältige Biere brauen. Weltweit interessieren sich immer mehr Leute für den Geschmack und das Aroma der Biere.

Die Firma Weyermann hat selbst eine vollautomatisierte Braumanufaktur der Firma Kaspar Schulz aus Bamberg auf dem Gelände. Hier werden beispielsweise Bierrezepte des ehemaligen Bamberger Hofbräus nachgebraut, aber auch Biergetränke mit Süßholz, ein Kräuterbier für die Michaelsberger Kirche oder das von Frauen zum Weltfrauentag gebraute No. 83, dessen Erlös dem Bamberger Frauenhaus gespendet wird.

Ob es innerhalb von drei Tagen schlechtes Wetter gibt, wenn man das Malz riecht, wie die alten Bamberger sagen, wurde an diesem Tag nicht geklärt. Eine ZuhörerIn berichtete von ihren Kindheitserlebnissen in der Bamberger Mälzerei. Kinder oder Enkelkinder von Beschäftigten bekamen manchmal Malzextrakt in einer Dose. Das war in der sogenannten schlechten Zeit um 1940/1941 eine köstliche Süßigkeit. Und der Braumeister nahm sie ab und zu mit auf die Darre, wo sie Malzkörner knuspern konnten.

Kim Kropfelder und Anne Schmitt

Weitere Informationen

Rettl Motschenbacher

Häcker, Heilige und Hollämöfl : Geschichten vom Bamberger Kaulberg. Verlag Fränkischer Tag, 1997.

Potzgä, Pöppl und Potschamber. Alte und neue Geschichten aus Bamberg. Verlag Fränkischer Tag, 2001

Lausmaadla, Lehrbum und Lüs Schla. Alte und neue Geschichten aus Bamberg. Verlag Fränkische Tag, 2003.

Saamäla, Spreißäla und Sprüchbeutel: Alte und neue Geschichten aus Bamberg. Mediengruppe Oberfranken, 2007.

Zwoggäla, Grischperla und Blunzn. Neue Geschichten vom Bamberger Kaulberg. Mediengruppe Oberfranken, 2003.

Die Kuni und ihä Kinnä: Das Leben meiner Großmutter, Mediengruppe Oberranken, 2008.

„**Bamberg. Die wahre Hauptstadt des Bieres**“ von Christian Fiedler. ISBN 978-3-00-051417-3. Umfangreich recherchiertes Buch mit vielen historischen Abbildungen. 4. Auflage 2016 www.bamberger-bier.de

Hopfenanbau und Hopfenhandel in Bamberg www.juden-in-bamberg.de Private Internetseite von Thomas Starz

Biohopfen aus Franken

<http://www.br.de/mediathek/video/sendungen/unsere-land/bio-hopfen-franken-100.html>

Geschichte des Brauereigasthofes Drei Kronen in Memmelsdorf. www.drei-kronen.de Brauerei-Führungen und Veranstaltungen

Fränkisches Brauereimuseum am Michaelsberg in Bamberg www.brauereimuseum.de Führungen und Veranstaltungen mit Verkostung

Hörpfad Kellergasse Unterhaid

www.klingende-landkarte.de/bamberg-land/kellergasse-unterhaid/

Weyermann-Mälzerei www.weyermann.de Umfangreiche Firmengeschichte und Informationen zu Malz. Gästezentrum mit Verkauf der eigenen Biere und Veranstaltungen

Bierland Oberfranken e. V. www.bierland-oberfranken.de Von der Handwerkskammer Oberfranken und den Brauereien getragener Verein zur Darstellung der Vielfalt der oberfränkischen Brauereien. Teil der Genussregion Oberfranken.