Geschichte des Bieres

Der nachfolgende Abriss über die Geschichte des Bieres stellt keine wissenschaftliche Arbeit dar und erhebt auch keinen derartigen Anspruch. Er enthält bisweilen Mutmaßungen, die auf Schulwissen, angelesenem Wissen und logischen Verknüpfungen von Erkenntnissen unterschiedlichster Herkunft fußen. Auf konkrete Quellenangaben wurde bewusst verzichtet. Es geht hier um eine kurzweilige Darstellung und eben keine Wissenschaft. Erschwerend kommt hinzu, dass sich „wissenschaftliche Erkenntnisse“ bisweilen gegenseitig widersprechen.
Trotzdem sei angemerkt, dass unter anderem Wikipedia, Spektrum der Wissenschaft und National Geographic gute Quellen darstellen...

Streifzug

Indizien deuten darauf hin, dass die derzeit ältest bekannte Stätte an der ein Getränk aus vergorenem Getreide, nennen wir es Bier, gebraut wurde Göblekli Tepe in Südostanatolien und dies bereits vor über 12000 Jahren passiert ist. Bier spielte also schon bei der Sesshaftwerdung der Menschen eine Rolle. Zu dieser Zeit wurde noch kein Getreide kultiviert und angebaut. Vielmehr wurden zum Backen von Brot wie auch zum Brauen eben jenes bierartigen Getränks die Samen von Wildgetreiden, also Gräsern verwendet.



Entsprechende Hinweise finden sich auch in Ausgrabungen erster Dörfer des „fruchbaren Halbmonds“ und dann in den jungsteinzeit- bis bronze-zeitlichen Städten der Assyrer und Sumerer.

Im antiken Ägypten wandelte sich das Bier vom Kultgetränk zum Grundnahrungsmittel und wurde in größeren Maßstäben gebraut. Es entwickelte sich quasi das Brauhandwerk. Vor allem die Versorgung der unzähligen Arbeiter auf den gigantischen Baustellen des antiken Ägyptens machten eine

Professionalisierung des Brauens erforderlich. Voraussetzung dafür wie auch die Versorgung der Menschen mit Brot war natürlich auch ein professioneller Getreidenanbau. Für eben das unter Einbeziehung des Nils sind die „alten“ Ägypter bis heute berühmt.

Neuere Erkenntnisse deuten daraufhin, dass bereits im ersten Imperium dieser Erde, in Akkad (2340–2200 v.Chr.) Bier bereits professionalisiert gebraut wurde. Den Akadiern wird die Erfindung der Bürokratie nachgesagt und in alten Keilschrift-Aufzeichnungen sind Zahlen über die Bierproduktion des Reichs gefunden worden. Eine professionelle Erfassung der Leistung eines Handwerks lässt Rückschlüsse auf dessen Bedeutung zu.

Bereits vor ca. 2500 Jahren brauten die Kelten in Europa hochwertige Biere, sie waren den Brauern des Mittelalters technologisch voraus. Da die Kelten Ihr Wissen aber nicht niederschrieben gingen viele Ihrer Kenntnisse wieder verloren. Für die Kelten hatte Bier sowohl einen kultischen Charakter als auch den Stellenwert einen Grundnahrungsmittels.

Im viel späteren „frühen Mittelalter“ behielt Bier seine Stellung als Grundnahrungsmittel, wurde zunächst aber vor allem häuslich und von Frauen gebraut. Erst im späten Mittelalter etablierten sich Brauereien vor allem in Tavernen und Klöstern. Mit verschiedenen Erlassen wie schlussendlich dem Reinheitsgebot wurde die Bierherstellung staatlich geregelt.

In der kapitalistisch geprägten Neuzeit halten viele kleinere Brauereien dem Druck des Marktes nicht mehr stand und weichen den industriellen Großbrauereien, deren Biere geschmacklich immer einheitlicher werden. Gegenwärtig beginnt sich diese Entwicklung wieder umzukehren. Handwerklich arbeitende Brauereien entstehen nahezu überall und große Brauereien schließen wegen sinkender Absätze die Türen.

Wann kam Bier nach "Deutschland"?

…eine oft gestellte, aber eigentlich blöde Frage. Bier kam jedenfalls zu einer Zeit in die Region in der sich Deutschland heute befindet, zu der sich garantiert noch niemand den Namen „Deutschland“ ausgedacht hatte. Besser ist also die Frage wie Bier nach Mitteleuropa kam.

Der römische Politiker und Geschichtsschreiber Publius Cornelius Tacitus (ca. 58 bis 120 n. Chr.) schrieb den Germanen eine große Liebe zum Bier zu. Also war das Bier zu dieser Zeit schon hier, schon vor knapp 2000 Jahren. Natürlich nicht Bier wie wir es heute kennen, allerdings vermutlich eben auch schon nicht mehr so wie es in der Antike von Sumerern oder später den Ägyptern gebraut wurde. Allein schon, weil die verwendeten Getreidesorten andere waren, der Hopfen noch keine Rolle spielte und von Reinzuchthefen… lassen wir das.

Es ist anzumerken, dass den Römern das Bier als Getränk der Barbaren und der Wein als Zeichen der Zivilisation galt. Entsprechend ist die Darstellung der Germanen als Volk der Biertrinker durchaus abwertend zu verstehen.

Die Entwicklung hin zu Bier mit einer gewissen Ähnlichkeit zum gegenwärtigen Bier, begann in Deutschland vermutlich im frühen Mittelalter in den Klöstern, deren Namen auch heute noch für Bier stehen. Allen voran Weihenstephan, aber auch Andechs oder Weltenburg. Alle drei genannten Klöster sind übrigens Klöster des Benediktinerordens; woher wohl deren Affinität zum Bier stammt? „Ora et labora et lege“ – (bete, arbeite und lies) gilt als Motto benediktinischer Lebensweise; meiner Ansicht nach fehlt da was. (Die nicht ganz unbekannte Biermarke „Benediktiner“ gehört allerdings zu keinem der zuvor genannten, sondern zum Kloster Ettal, natürlich auch ein Benediktiner-Kloster.)

Das Kloster Weihenstephan wurde im Jahr 727 n. Chr. gegründet, eigener Hopfenanbau ist bereits für das Jahr 768 n. Chr. verbrieft. D.h. irgendwann dazwischen wurde in Weihenstephan mit dem Bier brauen begonnen, Weihenstephan gilt heute als älteste, durchgängig bestehende Brauerei.

Von Ägypten aus gelangte das Bier zunächst nach Griechenland, wo es allerdings weitgehend das Getränk der unteren Bevölkerungsschichten war. Spannend ist, dass der bekannte Philosoph Aristoteles sich wissenschaftlich mit dem „Rausch“ beschäftigte. Er kam zur Erkenntnis, dass „Bier die Eigentümlichkeit besitzt, den Menschen, der zu viel davon getrunken hat, nach rückwärts fallen zu lassen, während allzu reichlicher Weingenuss ein Niederstürzen nach allen Seiten verursacht“.

Wie vieles andere auch übernahmen dann die Römer von den Griechen die Kunst des Bier-Brauens. Auch im römischen Reich war allerdings der Wein das bevorzugte Getränk. Vermutlich brachten die Römer wiederum Bier und Brauhandwerk auf die britischen Inseln. In Gallien (Kelten) fanden die Römer bereits eine weit verbreitete Bierkultur vor. Die sehr weitreichenden Handelsbeziehungen der Kelten könnten für die Einführung des Bieres in Mitteleuropa ursächlich sein, möglicherweise importierten Sie die Braukunst ebenfalls aus Griechenland.

Keltisches Siedlungsgebiet in Europa waren Teile des heutigen Frankreichs, der Iberischen Halbinsel Belgiens, Deutschlands aber auch der Britischen Inseln und im Osten bis Kleinasien. Entsprechend stellen die Kelten das Bindeglied zwischen der Antike und den Regionen in denen zu dieser Zeit Bier gebraut wurde und den Brauaktivitäten der späteren Germanen dar.

In keltischen Siedlungen im Bereich des heutigen Frankreichs wurde jüngeren Erkenntnissen nach bereits im 5. Jhdt. vor Christus Bier gebraut. Die Kelten verwendeten scheinbar damals schon hauptsächlich Gerste zur Bierherstellung und ihre Techniken zum Mälzen waren denen des Mittelalters hier in Deutschland weit voraus. Sie verwendeten speziell zum Darren entwickelte Lehmöfen, die mit Holzkohle befeuert wurden. Deren Resultat waren vermutlich deutlich hellere und weit weniger rauchige Malze als später hier im Mittelalter üblich.

Bier statt Wasser

Dass Bier bereits im Altertum und dem Mittelalter als Grundnahrungsmittel galt hat einen einfachen Grund. Wasser in den Siedlungen und Städten der Menschheit war meist alles andere als trinkbar. Es war stark verschmutzt und mit Bakterien überfrachtet. Es zu trinken war schlicht ein Gesundheitsrisiko.

Wurde es zur Bierherstellung genutzt, wirkt das Kochen und der Alkohol des Bieres desinfizierend. Das „Wasser“ wurde trinkbar. Biere dieser Zeiten die quasi von Morgens bis Abends in jedem Alter getrunken wurden, hatten allerdings nur 1% bis 2% Alkohol, anders hätte der Pyramidenbau auch kaum funktioniert. Hopfen, wie er ab dem Mittelalter zugegeben wurde wirkt ebenfalls antibakteriell.

Fastenbier

Clevere Mönche des Paulaner-Ordens kamen im 16. Jahrhundert auf die Idee Bier stärker einzubrauen, also mehr Malz als üblich einzusetzen. Die Idee dahinter war ein „sättigendes“ Bier für die Fastenzeit zu brauen. Getreu dem Motto „Flüssiges bricht Fasten nicht“.

Da die Regeln des Fastens damals sehr streng waren, waren Sie sich Ihrer Sache dann doch nicht

ganz sicher und wollten sich Ihr Tun vom Papst selbst absegnen lassen. Aus diesem Grund schickten Sie eine Probe des „Fastenbiers“, vermutlich per Ochsenkarren oder Pferdekutsche nach Rom. Auf dem langen Weg und vermutlich wegen der warmen Sonne südlich der Alpen wurde das Bier unterwegs sauer. Saures Bier ist zwar wegen der Milchsäurebakterien vermutlich weniger ungesund als nicht saures Bier, der Geschmack allerdings leidet und je nach Grad der Versäuerung dürfte es der Verdauung auch massiv auf die Sprünge helfen.

Das, so wird erzählt, ist wohl auch dem Papst passiert. Er stufte das Trinken dieses Biers daraufhin wegen Geschmack und Wirkung als Akt der Buße ein und erlaubte dessen Konsum in der Fastenzeit.

Den Mönchen war das natürlich mehr als Recht und Sie nannten Ihr Bier daraufhin „Sankt Vater“ Bier. Daraus wurde im Laufe der Zeit der Name „Salvator“. Die Endung „ator“ ist heute Namensbestandteil vieler Bockbiernamen.

Was davon ins Reich der Legenden gehört, dürfte wohl im Dunkeln bleiben. Eine nette Geschichte ist es allemal.

Heutige (wie vermutlich auch frühere) Fastenstarkbiere sollten nicht mit regulären Bock- oder Doppelbockbieren verwechselt werden. Während reguläre Bock- oder Doppelbockbiere Alkoholgehalte teils deutlich jenseits der 7%vol. haben, liegen Fastenstarkbiere meist bei etwa 6,5%vol. Sie verfügen über eine deutlich höhere Restsüße als Ihre Verwandten. Restsüße bedeutet unvergorener Zucker. Genau darum geht es, der hohe Zuckergehalt soll sättigen, also das Brot ersetzen.

Getränk im Wandel

Mit dem Zugewinn an Wissen rund um die Abläufe bei der Bierherstellung hat sich Bier im Laufe der Zeit permanent verändert. In der Steinzeit waren die wissenschaftlichen Hintergründe der Abläufe bei der Bierherstellung natürlich noch vollkommen unbekannt. Bier dürfte zunächst ein Zufallsprodukt aus vergorenem Brot oder Getreidebrei gewesen sein. Es war vermutlich dem slawischen Getränk „Kwas“ nicht unähnlich. Nachweislich wurde mancherorts sogar extra Brot gebacken, nur um daraus anschließend Bier zu brauen.

Kohlensäure dürften die frühen Biere auch nur während der wilden Gärung gehabt haben. Druckbehälter, die dafür sorgen, dass sich die Kohlensäure, die während der Gärung entsteht, im Bier löst gab es schlicht nicht. Fest verschlossene Amphoren und Fässer sowie sehr kalte Lagerung (soweit möglich) können für mehr Kohlensäure im Bier gesorgt haben.

Kelten und Germanen unterschieden zwischen süßem und nicht süßem Bier. Ersteres, „Beor“ oder „Bragawd“ genannt, wurde mit Honig gesüßt. Eine Nachahmung dessen, allerdings mit modernem Bier habe ich (Stefan) mal auf einem Mittelalterfest probiert. Das war erstaunlich lecker. Honig ist einfach nicht nur süß, sein Aroma passt hervorragend zum Bier. Die nicht gesüßte Variante damaliger Zeit wurde „Ealu“, „Öl“ oder „Ale“ genannt. Kaum zu übersehen, dass sich die heutigen Bezeichnungen an die des Altertums anlehnen. Reines Gerstenbier nannten die Kelten „Corma“, hier ist keine namentliche Verwandtschaft erkennbar.

Im Europa des Mittelalters wurde Getreide für die Bierherstellung natürlich auch gemälzt, allerdings fand das Darren über offenem Feuer bzw. Rauch statt, woraus folgt, dass die Biere des Mittelalters dem heutigen Bamberger Rauchbier ähnlich waren.



In Nürnberg gelang es bereits im 12-13 Jh. Biere rötlicher Farbe zu Brauen. Schon damals wurde in Nürnberg auf reines Gerstenmalz und Hopfen als Zutaten gesetzt. Wirklich helle Biere wurden neuzeitlich wohl erstmals in Schottland gebraut.

Tatsächlich beherrschten noch früher bereits die Kelten die Herstellung hellerer Malze, entsprechende mit Holzkohle betriebene Lehmöfen zum Darren sind wissenschaftlich nachgewiesen. Allerdings ist dieses Wissen mit den Kelten auch wieder verschwunden. Archäologen konnten nachweisen, dass die Kelten für Ihr Bier Zutaten wie spezielle Braugerste, Roggen, Hafer, Hirse sowie Beifußkraut – anstelle von Hopfen – und Möhrensamen als Gewürze nutzten. Die Gerste wurde vermälzt, während die anderen Getreide als Rohfrucht beigegeben wurden. Es wurde, wie in der Frühzeit üblich, obergärig gebraut und parallel zur alkoholischen Gärung lief auch eine Milchsäuregärung ab. Das dürfte die keltischen Biere geschmacklich eher in die Richtung heutiger Sauerbiere wie Berliner Weiße oder Leipziger Gose gerückt haben.

Anders als in der Neuzeit wurde Bier von der Antike bis zum Mittelalter überwiegend in Holzkesseln gebraut, was sich ebenfalls auf den Geschmack ausgewirkt haben dürfte. Kupfer- und Edelstahlkessel verhalten sich bezogen auf den Geschmack neutral.
Auch lassen sich Holzkessel nicht dadurch beheizen, dass man sie über ein Feuer stellt. Statt dessen wurden Steine im Feuer erhitzt und in die Holzkessel gegeben um die Bierwürze zu kochen. Das hat ebenfalls einen Effekt auf den Geschmack des Bieres. An den sehr heißen Oberflächen der Kochsteine karamellisiert ein Teil des Zuckers aus der Würze und gibt dem Bier ein leicht karamelliges Aroma. Diese Technik wird zum Teil heute noch genutzt.

Der Brauer Anton Dreher aus Österreich lernte 1833 auf einer Studienreise durch England und Schottland die Herstellung rauchfrei über glühendem Koks gedarrter, also heller Malze und brachte damit die Möglichkeit helle Biere zu brauen mit aufs Festland. Auf ihn geht das „Wiener Malz“ zurück und damit bernsteinfarbene Biere.

In England und Schottland wurde vornehmlich obergärig gebraut die dortigen „hellen“ Biere waren die ursprünglichen Pale Ales. Ist schon witzig, dass die hellen, meist untergärigen Bierstile hier auf dem

Kontinent, also Pils, Export, Bayrisch Hell usw. ihre Wurzeln beim Pale Ale haben. Also dem Bierstil dessen moderne Interpretation sich vor allem bei Craftbeer Brauern allergrößter Beliebtheit erfreut.

Noch hellere Biere wurde Ende des 19. Jh. zunächst in Pilsen und dann in Norddeutschland gebraut. Das heutige „Münchner Hell“ galt als bayrische Antwort auf den Siegeszug des Pils.

Mit dem Reinheitsgebot verschwanden die merkwürdigsten Zutaten aus den mittelalterlichen Bieren. Vorher gehörten Stechapfel, Tollkirsche, Bilsenkraut und andere Kräuter wie beispielsweise Beifuß, Gagel, Myrte, Johanniskraut oder Wacholder zu den teils giftigen und/oder psychoaktiven Zutaten. (→ Grut-Bier.) Auch mit Eichenrinde wurde Bier gewürzt.
Erst die Reduktion auf Hopfen als Biergewürz prägte den Geschmack den wir heute als Bier identifizieren.

Frauen und Bier



Auch wenn zeitlich widerlegt, gibt es eine schöne Geschichte über die „Erfindung“ des Bieres. Derzufolge vergaß vor etwa 7000 Jahren eine sumerische Frau in Mesopotamien einen Krug Getreidebrei, der zum Brot backen gedacht war. Dieser begann zu gären und das Ergebnis schien zu schmecken. Somit war eine Frau die Erfinderin des Bieres, was im Grunde sehr wahrscheinlich ist, vermutlich aber 5000 Jahre früher statt gefunden hat.

Ebenfalls schön ist folgende ca. 4000 Jahre alte Geschichte aus dem Gilgamesch Epos:

„Da zog der Drittelgott Enkidu durch die altbabylonische Steppe, nackt, behaart, wild, aß Gras, trank aus Wasserlöchern. „Bier zu trinken blieb ihm unbekannt“, berichtet der Epos. Eine Frau, Schamchat, flößte ihm sieben Krüge Bier ein, allerdings erst nach mehreren Liebesnächten, da Bier bekanntlich der Manneskraft abträglich ist. So wurde der wilde Mann gezähmt.“

Auch wenn dies „nur“ Geschichten sind, zählte das Brauen wie auch die Textilherstellung zu den Tätigkeiten des Hauses und wurde bis ins 15. Jh hauptsächlich von Frauen durchgeführt. Das gilt für die verschiedensten Kulturen, darunter auch die Kelten.

Bei den Wikingern war das Brauen sogar ausschließlich Frauen erlaubt.

Es war Hildegard von Bingen, die im 12. Jahrhundert als erste öffentlich die ausschließliche Verwendung von Hopfen als Biergewürz empfahl. Dessen Siegeszug als elementare Bierzutat dürfte vermutlich daran liegen, dass er mit seiner antibakteriellen Wirkung das Bier deutlich haltbarer

machte. Von Bakterien dürfte Hildegard von Bingen noch nichts gewusst haben, dass Hopfen die Haltbarkeit verbessert war aber reine Beobachtungssache.

Bier wurde natürlich auch auf Märkten verkauft, Abbildungen davon zeigen Frauen mit spitzen Hüten, die in Kesseln rührten. Ebenfalls oft auf den Abbildungen waren Katzen und ein sechszackiger Stern (Brauerstern) − der eigentlich als Zunftzeichen für qualitativ gutes Bier gilt. Diese Abbildungen rückten brauende Frauen in eine bestimmte Richtung: Hexerei.

So waren es auch christliche Fanatiker und Fundamentalisten, die dafür sorgten, dass Frauen das Brauen verboten wurde und nicht wenige Frauen dafür auf dem Scheiterhaufen endeten.

Brauerstern

Der Brauerstern, ein Hexagramm aus zwei übereinander liegenden Dreiecken ist das Zunftzeichen der Brauer und Mälzer. Aufgrund seines Aussehens wird er oft mit einem Davidstern oder gar mit einem okkulten Pentagramm verwechselt. Ersteres kann schon mal passieren, letzteres… nun, ja zählen hilft. Diese Verwechslungen führten in der Vergangenheit und führen auch heute bisweilen zu Anfeindungen durch ideologisch verblendete Zeitgenossen.



Die Herkunft des Zeichens ist keineswegs in irgendwelchen okkulten Praktiken der Brauer, auch nicht der Brauerinnen zu suchen, noch hat es etwas mit dem jüdischen Glauben zu tun.

Tatsächlich ist er auf die Alchimie zurückzuführen. Die Dreiecke symbolisieren die drei am Brauen beteiligten Elemente Feuer, Wasser und Luft sowie auch die 3 Bierbestandteile Hopfen, Malz und Wasser. Alchimie galt im Mittelalter als wissenschaftliche Disziplin und eben nicht als okkultes Treiben. Allerdings gab es damals wie heute genug Menschen die den Unterschied nicht kennen… Das Hexagramm gilt allerdings auch als Schutzsymbol gegen Feuer und Dämonen. Feuer war immer eine der ernsteren Bedrohungen mittelalterlicher Braustätten.

Das mittelalterliche Werk „Hausbuch der Mendelschen Zwölfbrüderstiftung“ aus Nürnberg zeigt eine frühe Abbildung des Brauersterns in Verbindung mit einem Braukessel.

Für den Brauerstern sind einige Bezeichnungen geläufig, beispielsweise Braustern, Bierstern, Bierzeiger, Bierzoigl oder Zoiglstern. Bierzeiger oder Zoiglstern deuten auf eine Funktion des Zeichens

hin, es kennzeichnet Ausschankstellen wie Gasthäuser oder Brauereien selbst, die Ihren Haustrunk ausgeben.

Unter Haustrunk wird Bier einer Brauerei verstanden, welches nicht für den Verkauf gedacht, sondern nur an die Bediensteten ausgegeben wird.

Häusliches Brauen

Bier wurde über Jahrhunderte auch und vor allem zuhause gebraut. Nicht zuletzt aus Gründen wie sie weiter oben unter „Bier statt Wasser“ beschrieben wurden. Mit dem zunehmenden Aufkommen industrieller Brauereien änderte sich das. Aus Sicht der großen Brauereien schmälert häusliches Brauen den eigenen Absatz, was unter Anderem zur Änderung der Gesetzgebung geführt haben dürfte.

Mit dem Brausteuergesetz von 1906 wurde, unter Berufung auf Steueraufkommen, Braugewerbe und Volksgesundheit, verboten Materialien zur Herstellung von Bier und bierähnlichen Getränken in Umlauf zu bringen. Verschärft wurde dies 1931 durch ein Verbot der Anpreisung solcher Materialien und 1936 wurde es mit einer Änderung des Biersteuergesetzes sogar verboten Bier-Rezepte zu verbreiten. Diese rigide Handhabung setzte einer langen Tradition ein vorläufiges Ende.

Erst Jean Pütz mit seiner Sendung Hobbythek sorgte mit Folge 80 aus dem Jahr 1982 für eine Trendwende. Seiner Hartnäckigkeit gegenüber dem Bundesfinanzministerium ist eine Änderung im Steuerbereinigungsgesetz 1986 §11 Abs. 1 Satz drei vom 19. Dezember 1985 zu verdanken. Mit ihr wurde das Verbot der Verbreitung von Rezepten und Zutaten gestrichen.

Seitdem durfte jeder Haushalt eine jährliche eine Biermenge von 200 Litern (bezogen auf eine Stammwürze von 12° Plato) steuerfrei brauen. 2025 wurde die Jahresmenge auf 500 Liter erhöht.

Bis zum 1.1.2025 musste häusliches Brauen vor dem ersten Braugang beim zuständigen Hauptzollamt angemeldet werden, diese Pflicht entfällt ebenfalls seit dem genannten Stichtag. Bei Überschreiten der Freimenge ist für den Überschuss allerdings Biersteuer abzuführen. Es gilt ein ermäßigter Steuersatz.

Brauerei Carl Schmidt in Schotten

Die Stadt Schotten hatte in Zeit von 1888 bis 1923 eine eigene Brauerei. Inhaber waren Carl Schmidt und Hermann Duchard. Über die Qualität bzw. die Beliebtheit des Bieres konnten wir bisher wenig in Erfahrung bringen. Trotzdem war die Brauerei zu Ihrer Zeit wegweisend. Sie besaß eine eigene Dampfmaschine mit „Dynamo“ zur Stromerzeugung; die Brauerei wurde daher auch als Dampf-Bierbrauerei bezeichnet. Es wurde genug Strom erzeugt um das nahe liegende Kreisamt ebenfalls mit Strom zu versorgen und für elektrische Straßenbeleuchtung rund um den Schottener Bahnhof zu sorgen.



Auszug aus der Genehmigung des Brauereibetriebs der Brauerei Schmidt von 1891:

„Genehmigt unter der Bedingung, dass die feuerpolizeilichen Vorschriften genau eingehalten werden und hinreichend starke schmiedeeiserne Träger zur Verwendung kommen. Gezeichnet: Großherzogliches Kreisamt − Karl Theobald Schönfeld“

Für die Kühlung der tiefen Bierkeller wurde Eis benötigt. Dieses wurde im Winter in den nahen Ziegelhüttenteichen in Form von Blöcken oder Stangen gewonnen und in die Keller verbracht. Da die Keller sehr temperaturstabil sind hielt sich das Eis über viele Monate. Für die Gewinnung und den Transport des Eises waren lokale Bauern verantwortlich.

Selbst im Sommer konnte noch so gewonnenes Eis für den gekühlten Transport des Biers zu den Ausschankstellen genutzt werden. Dazu wurden Bierfässer und Eis auf Pferdewagen oder Ochsenkarren geladen und mit Tüchern abgedeckt.

Nach einigen erfolgreichen Jahren gab die Brauerei im Zuge der Inflation bereits 1923 den Braubetrieb wieder auf, man verlegte sich auf den reinen Vertrieb von Bier und anderen Getränken. Das Kontingent der Brauerei wurde von der Licher Ihring Melchior Brauerei übernommen.

In das Gebäude der Brauerei in der heutigen Vogelsbergstraße zog dann eine chemische Fabrik ein, heute sind darin Wohnungen.

(Die Geschichte der Brauerei Schmidt in Schotten sollte noch genauer recherchiert werden, unsere bisherigen Kenntnisse sind lückenhaft und teils widersprüchlich.)

Genau 100 Jahre nach der Schließung des Brauereibetriebs, tritt BRAUmit e.V. an die Brautradition in Schotten wieder aufleben zu lassen.

From:
https://wiki.braumit.de/ - **BRAUmit e.V. - Wiki**

Permanent link:
https://wiki.braumit.de/doku.php?id=public:bierwissen:geschichte&rev=1764840956

Last update: **2025/12/04 10:35**