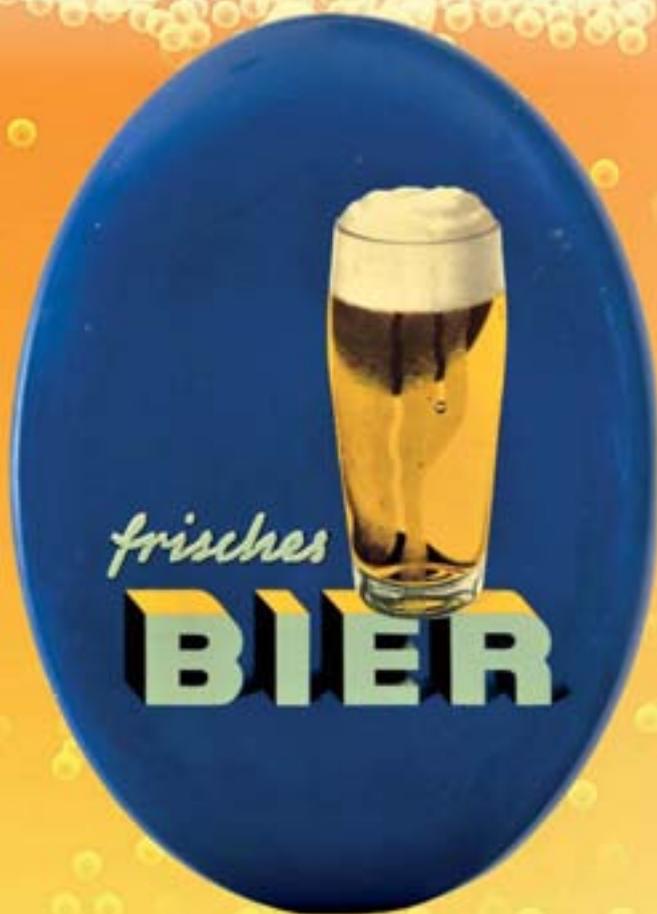


Jasmin Beer / Wolfgang Neiser (Hg.)

Brau-Kunst

in und um Regensburg




BUCHVERLAG

Jasmin Beer / Wolfgang Neiser (Hg.)

BRAU-KUNST
in und um Regensburg

Festschrift zum Tag des Bieres und Begleitbuch
zur Regensburger Ausstellung anlässlich
des 500-jährigen Jubiläums
des Bayerischen Reinheitsgebots

Jasmin Beer / Wolfgang Neiser (Hg.)

BRAU-KUNST

in und um Regensburg

Festschrift zum Tag des Bieres und Begleitbuch
zur Regensburger Ausstellung anlässlich
des 500-jährigen Jubiläums
des Bayerischen Reinheitsgebots



BUCHVERLAG

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.dnb.de> abrufbar.
ISBN 978-3-86646-316-5

1. Auflage 2016

ISBN 978-3-86646-316-5

© 2016 MZ-Buchverlag in der Battenberg Gietl Verlag GmbH, Regensburg
www.gietl-verlag.de

Alle Rechte vorbehalten.

Titelbild:

Werbeschild „Frisches Bier“, © Sammlung Helmut von Sperl, Regensburg, Inv.-Nr. 916,
Foto: Michael Preischl

Bierschaum: Freepik

Inhalt

Grußworte

Oberbürgermeister Joachim Wolbergs	07
Landrätin Tanja Schweiger	09
Hauptgeschäftsführer des Bayerischen Brauerbundes e. V. Dr. Lothar Ebbertz	11
Hauptgeschäftsführer der Privaten Brauereien Bayern Dr. Werner Gloßner	13

Brauereien

Bischofshof	15
Goss-Deuerling	21
Kneitinger-Regensburg	25
Prössl Adlersberg	31
Schierling	37
Schlossbrauerei-Eichhofen	41
Spitalbrauerei	45

Beiträge

Heinrich Wanderwitz Regensburger Reinheitsgebot	51
Maria Lang Kleine Regensburger Braugeschichte	77
Wolfgang Neiser Brau-Kunst	103

Danksagung	125
------------------	-----

Abbildungsverzeichnis	127
-----------------------------	-----



STADT 
REGENSBURG

Dieses Jahr feiern wir ein großes Jubiläum. Seit 500 Jahren wird das Bier in Bayern nach dem Reinheitsgebot gebraut. Das 1516 erlassene Gebot sollte die Inhaltsstoffe und Qualität des Bieres in den damals frisch wiedervereinigten bayrischen Teilherzogtümern vereinheitlichen und verbessern. Und auch heute noch wird unser Bier nach dem traditionellen Rezept aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe hergestellt.

Aus dieser zugegeben eher simplen Zutatenliste ergibt sich eine überraschend breite Vielfalt an Biersorten, wovon jede ihren ganz individuellen, unverwechselbaren Charakter besitzt. Für diese Vielfalt und Tradition ist Bayern nicht nur innerhalb Deutschlands, sondern weltweit bekannt und geschätzt. Jede zweite deutsche Brauerei und jede vierte Maß Bier kommt aus Bayern. Exportiert wird in über 130 Länder.

Trotz dieser Größenordnung haben die bayerischen Brauereien ihre Verbundenheit zur Heimat nicht verloren. Ein besonderes Beispiel dafür ist die Region Regensburg. Anlässlich des Geburtstags des Reinheitsgebots und um die Geschichte des Bieres gebührend zu feiern, schließen sich sieben große Brauereien aus Stadt und Landkreis jedes Jahr zusammen und laden die gesamte Bevölkerung ein, die Biertraditionen der Heimat zu erleben und zu probieren. Vom herben Pils, über das süßliche Weißbier, bis zum kräftigen Bock ist alles dabei.

Die Bierkultur gehört für mich zu einem der unverwechselbaren Markenzeichen für das Leben in unserer Stadt. Unsere vielen traditionellen Biergärten und urigen Wirtshäuser sind ganzjährig beliebt, ob zur Erfrischung im Sommer oder zum gemütlichen Beisammensein im Winter. Die Regensburger Dult lädt zweimal jährlich dazu ein, Bierkultur samt Festbier, deftigen bayerischen Spezialitäten und Livemusik hautnah zu erleben und zieht damit Gäste und Einheimische gleichermaßen in ihren Bann. Und jedes Jahr am Palmsonntag pilgern Tausende auf den Adlersberg bei Regensburg um an dem traditionellen Palmator-Starkbieranstich teilzunehmen.

Unsere städtischen Stiftungsbrauereien tun viel Gutes für die Menschen in unserer Stadt. Sie werden ihrer Verantwortung gegenüber der Stadtgesellschaft in besonderer Weise gerecht. Dafür danke ich von Herzen.

Der „Tag des Bieres“ erinnert uns an diese starke Verankerung des Bieres in der bayerischen Geschichte und Kultur. Gerade deswegen freue ich mich, dass die sonst konkurrierenden Brauereien diesen Tag nutzen, um sich gemeinsam zu präsentieren und ihre Herkunftsregion als verbindendes Element hervorheben.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen dieser Chronik.



Joachim Wolbergs
Oberbürgermeister



Landkreis
Regensburg

Bayern, des samma mir,
Bayern und des bayerische Bier!
Bayern und des Reinheitsgebot,
des is unser flüssiges Brod!

Wer kennt ihn nicht, den Refrain der ‚Bayern-Hymne‘ von Hans-Jürgen Buchner alias Haindling? 1998 erschienen, ist dieser Ohrwurm längst Kult geworden. Landauf, landab kann man ihn immer noch regelmäßig auf Volksfesten, im Radio, auf Partys oder aus iPod-Ohrstöpseln hören. Offenbar spricht dieses Lied die Menschen in einer ganz besonderen Weise an – und zwar überraschenderweise quer durch gesellschaftliche Schichten und vor allem über alle Generationen hinweg.

Ein nur auf den ersten Blick paradoxes Phänomen lässt sich dabei beobachten: Je weniger Bier auch in Bayern getrunken wird und je weiter das Brauerei-Sterben auch hierzulande fortschreitet, desto mehr spüren die Menschen offenbar, wie sehr das einstige ‚National-Getränk‘ Bier in ihrem kollektiven kulturellen Gedächtnis verankert ist. Kein Wunder also, dass es gerade in letzter Zeit immer mehr neue Publikationen gibt, die sich dem ‚Mythos Bier‘ widmen. Und das 2016 landesweit begangene 500-jährige Jubiläum des Reinheitsgebotes wird ohnehin dafür sorgen, dass noch nie so viel über Bier gesprochen und geschrieben worden ist wie heuer.

Auch der Landkreis Regensburg kann natürlich auf eine lange Brautradition zurückblicken. Waren es zunächst vor allem die Kommunbrauhäuser, die Kloster- und Hofmarksbrauereien sowie die landesherrlichen Weißbrauhäuser, die die Bevölkerung mit dem einstigen Grundnahrungsmittel Bier versorgten, so gab es spätestens seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts eine geradezu explosionsartige Vermehrung von Privatbrauereien. Deren Zahl dürfte um 1900 in und um Regensburg in die Hunderte gegangen sein. Zwar fielen die meisten dieser kleinen Braustätten im Laufe des 20. Jahrhunderts schon bald wieder einem tiefgreifenden Strukturwandel zum Opfer, aber immerhin sind davon einige Gott sei Dank bis heute erhalten geblieben.

Als Landrätin bin ich sehr stolz auf diese meist noch familiengeführten Betriebe, die zweifellos viel zum positiven Image unserer Heimatregion beitragen. Auch auf dem großen bayerischen Bierfestival im Juli in München werden sie ja die Farben des Landkreises hoch halten. Deshalb habe ich gerne wieder die Schirmherrschaft für den Regensburger „Tag des Bieres“ 2016 übernommen. Mögen uns das traditionelle Brauhandwerk und die regionale Braukunst noch lange erhalten bleiben!



Ihre Landrätin
Tanja Schweiger



**Bayerischer
Brauerbund e.V.**



seit 1880

Ihr kompetenter Partner.

Das bayerische Reinheitsgebot wird heuer 500 Jahre alt. Wäre es nicht toll, wenn auch eine moderne Verbraucherschutzgesetzgebung von solcher Einprägsamkeit und prägnanter Kürze, aber auch von ähnlicher ‚Haltbarkeit‘ wäre wie diese Vorschrift aus dem Jahr 1516? Wasser, Malz, Hopfen und Hefe gehören in ein bayerisches Bier. Und sonst nichts. Seit 500 Jahren!

Das Bekenntnis zum Reinheitsgebot ist den bayerischen Brauern mehr als bloße Bewahrung einer liebgewonnenen Tradition. Es steht für ein Qualitätsversprechen, das Vertrauen schafft. Dem Bekenntnis zum Reinheitsgebot verdankt die Brauwirtschaft, dass Bierbrauen als Braukunst angesehen wird. Mit nur vier natürlichen Zutaten eine Biervielfalt zu schaffen, wie sie die bayerische Brauwirtschaft auszeichnet und stets gleichbleibende Qualität zu garantieren ist weit anspruchsvoller, als sich auf die Zuhilfenahme von Zusatzstoffen zu verlassen, wie sie jenseits der Grenzen des Reinheitsgebotes zum Einsatz kommen.

Die große Vielfalt und hohe Qualität bayerischer Biere, gepaart mit besonderer Tradition haben dem bayerischen Braugewerbe und seinen Erzeugnissen zu Weltruf verholfen. Wenn wir heute stolz hervorheben, dass bayerisches Bier einzig ist in der Welt, dann ist das vor allem dem Bekenntnis zum Reinheitsgebot geschuldet.

Der Geburtstag des bayerischen Reinheitsgebotes wird am „Tag des Bieres“, dem 23. April, an dem die ‚Urfassung‘ als Teil der Landesordnung von 1516 in Ingolstadt erlassen wurde, seit vielen Jahren auch in Regensburg gefeiert. Das ehrt die Brauer aus Stadt und Landkreis besonders, verfügen sie doch mit einer schon im Oktober 1469 erlassenen Vorschrift, die die zur Bierbereitung allein zulässigen Zutaten vorschreibt, über eine noch 47 Jahre ältere Bestimmung gleichen Inhalts.

Augsburg, Nürnberg, Bamberg, Landshut, München: Viele weitere Vorläufer des Reinheitsgebotes wurden zwischenzeitlich in Archiven entdeckt.

Sie alle dokumentieren die große Sorge der jeweils Herrschenden um die Qualität des Bieres, dem damals mehr als heute die Rolle eines Grundnahrungsmittels zukam.

Heute gilt das Bier als Genussmittel, in und für Bayern als integraler Bestandteil seiner Kultur und Lebensart, nach innen identitätsstiftend, nach außen imageprägend eine bedeutende Rolle, die dem Bier ohne ‚sein‘ Reinheitsgebot wohl nicht zukäme.



Dr. Lothar Ebbertz
Hauptgeschäftsführer
des Bayerischen Brauerbundes e. V.



Private Brauereien
Bayern

500 Jahre bayerisches Reinheitsgebot, ein wahrlich imposantes Jubiläum. Einst von den bayerischen Herzögen erlassen, um die Bürger vor gesundheitsgefährdenden Zusätzen im Bier zu schützen, hat das Reinheitsgebot heute nichts an Aktualität verloren. Mit dem Reinheitsgebot für Bier ist gewährleistet, dass künstliche Zusätze wie Aromastoffe, Konservierungsstoffe, Emulgatoren und weitere Chemie nicht ins Bier zugegeben werden. Andere Lebensmittelbranchen wären froh, hätten sie ihr Reinheitsgebot. Die Brauer haben es und profitieren: Bier nach dem Reinheitsgebot gebraut ist eines der reinsten Lebensmittel, darauf vertraut auch der Verbraucher und weiß das zu schätzen. Denn, nur wenn man in der Lebensmittelherstellung nicht alles macht, was technologisch möglich ist, hat der Verbraucher eine echte Transparenz.

Und trotz der Beschränkung auf vier Rohstoffe ist mit dem Reinheitsgebot Vielfalt möglich. Mehr als 80 Malzsorten, mehr als 100 unterschiedliche Hefestämme, mehr als 150 verschiedene Hopfensorten plus die unterschiedlichsten Rezepturen der Braumeister bieten ein großes Instrumentarium für echte Genussvielfalt, das sich auch so im Angebot der bayerischen Privatbrauereien widerspiegelt. Zwischen traditionellen Bieren wie ein bayerisches Märzen, Pils, ein Helles oder unterschiedlichste Weißbiere, über dunkle Starkbiere, Weizenböcke, Kellerbiere, bis hin zu neuen Spezialitäten wie Ale-Biere, hopfenbetonte IPA oder sogar fassgereifte Eisböcke, der Bierliebhaber findet heute in den über 600 bayerischen Brauereien mit über 40 Bierstilen eine Genussvielfalt, die einzigartig ist.

Der weltweite Erfolg des bayerischen Bieres ist das starke Zeichen, dass für den Verbraucher Reinheit, Vielfalt und Genuss zusammengehören. Dafür steht das bayerische Reinheitsgebot.

Ein Prosit auf die kommenden 500 Jahre bayerisches Reinheitsgebot.



Dr. Werner Gloßner
Hauptgeschäftsführer
Private Brauereien Bayern



Seit

1649

Bischofshof

Das Bier, das uns zu Freunden macht

Von Bierkennern
mit Gold prämiert,
von Bierfreunden geliebt!



www.bischofshof.de

Bischofshof: Bayerische Braukunst mit großer Geschichte

Die Geschichte der Brauerei Bischofshof lässt sich bis ins Jahr 1649 zurückverfolgen. Damals gründete Fürstbischof Wilhelm Graf von Warthenberg die Brauerei in unmittelbarer Nachbarschaft zum Regensburger Dom. Was die Brauerei so besonders macht: Durch ihre Gesellschaftsform als Stiftung tun Biertrinker mit jedem Schluck Gutes – seit rund 370 Jahren.

Genießen für einen guten Zweck: Liebhaber des Bischofshof-Biers unterstützen mit jedem Schluck das soziale Engagement der Bischofshof-Brauerei. Denn anders als in einem normalen Wirtschaftsbetrieb oder einer konventionellen Brauerei fließen die Gewinne aus dem Brauereibetrieb nicht an Aktionäre oder Eigentümer. Die Überschüsse werden entweder in den weiteren Ausbau der Brauerei oder aber in die Förderung von sozialen oder kulturellen Einrichtungen sowie des regionalen Sports investiert.

In Regensburg sind heute – auch das ist bundesweit einmalig – drei Stiftungsbrauereien daheim: Bischofshof, Kneitinger und die Spital-Brauerei. Bischofshof gilt als die ‚vaterkanische Brauerei‘ unter diesen drei und ist im Eigentum des Bistums Regensburg. 1649 gründete Fürstbischof Wilhelm Graf von Warthenberg die Brauerei in unmittelbarer Nachbarschaft zum Regensburger Dom. Nach dem Ende des Dreißigjährigen Krieges waren die Menschen voll Hoffnungen auf ruhigere Zeiten und eine positive Stadtentwicklung Regensburgs.

Die eigentlichen Wurzeln der Brauerei reichen aber wesentlich weiter zurück: Historiker glauben, dass zur Versorgung der Dombauhütte bereits 1230, also vor 785 Jahren, eine Bischöfliche Brauerei bestand.

Der Grundstein der heutigen Brauerei wurde zwischen 1908 und 1910 gelegt: Bauwerke verhinderten am Standort im Stadtzentrum eine Erweiterung der Produktionsanlagen. Die waren aber notwendig, um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden. Die Braustätte wurde an den heutigen Standort im Westen Regensburgs, in den Stadtteil Margaretenau verlegt.

Träger: Bischöfliche Knabenseminarstiftung der Diözese Regensburg

Später wurde die Brauerei in eine Stiftung umgewandelt. Die Bischöfliche Knabenseminarstiftung der Diözese Regensburg ist bis heute der Träger der Brauerei. Stiftungszweck war ursprünglich die Unterstützung des Priesternachwuchses bei der Ausbildung. Heute konzentriert sich das Engagement von Bischofshof auf vier wesentliche Bereiche: der Förderung von Sport, Kultur, Gesellschaft und Sozialem. Jahr für Jahr fließt den vier Stiftungszwecken eine Summe im hohen sechsstelligen Bereich zu.

01 Historische Aufnahme der Brauerei (unten links)

02 Sudkessel in der Brauerei (oben rechts)

03 Fass-Picherei (unten rechts)







Seit 1973 ist auch die Klosterbrauerei Weltenburg, die älteste Klosterbrauerei der Welt, Teil von Bischofshof. Seit Anno 1050 wird im Kloster Weltenburg, 40 Kilometer vor den Toren Regensburgs, edler Gerstensaft in der Tradition der Mönche gebraut. Eine Vielzahl nationaler und internationaler Prämierungen unterstreichen die besondere Güte der Bischofshof und Weltenburger Bierspezialitäten. World Beer Cup, European Beerstar, DLG-Goldmedaillen und der Preis der Besten in Gold zeichnen die Biere aus Regensburg und dem Kloster Weltenburg aus und verleihen ihnen einen ausgezeichneten Ruf, der weit über Regensburg hinaus reicht. In knapp 30 Ländern der Welt werden die Bischofshof und Weltenburger Biere nachgefragt und genossen. Wahrlich „Das Bier, das uns zu Freunden macht“!

04 Abfüllraum für Flaschen
(oben links)

05 Fuhrpark der Brauerei
(unten links)

06 Dultkutsche (unten rechts)

Bischofshof HOTEL AM DOM



Dass Gott Hopfen und Malz erhalten möge und Bier gerne mit der Metapher des flüssigen Brotes umschrieben wird, ist nicht nur ein frommer Wunsch oder eine alltägliche Floskel, sondern zeigt den Stellenwert der Braukunst für den Genuss des Lebens. Die „Brau-Kunst“ beschränkt sich hierbei nicht nur auf den Herstellungsprozess des Getränks, sondern schließt das Lebensgefühl von Heimat und Tradition mit ein.

Hatten im Mittelalter vorerst nur kirchliche und grundherrschaftliche Herren das Recht Bier zu brauen, weitert sich Ende des 14. Jahrhunderts der Kreis der Brauberechtigten auf die Bürgerschaft aus. Sehr schnell stand nicht nur die Frage, wer brauen darf, sondern auch die Qualität des Bieres im Vordergrund und so ließ in Regensburg eine feststehende Satzung nicht lange auf sich warten. Somit hatte die Stadt bereits 1469 einen eigenen Vorläufer des bekannten Reinheitsgebots von 1516.

Zur „Brau-Kunst“ zählt auch die Kultur der bayerischen Gemütlichkeit. Wirtshäuser, Kneipen und Biergärten prägen die Kulturlandschaft und die sozialen Gepflogenheiten von Stammtischen bis hin zu Schafkopfrunden. Zahlreiche Schenken lassen sich jedoch nicht nur auf den gastronomischen Konsum beschränken – im Gegenteil: Sie bilden nach Feierabend oder zum sonntäglichen Frühschoppen einen Versammlungsort zum kommunikativen Austausch und der Bewahrung von Traditionen.



Jasmin Beer M.A. wurde 1978 geboren. Nach ihrer Ausbildung zur Redakteurin studierte sie an der Universität Regensburg Kunstgeschichte, Politikwissenschaften, Film, Bühne, Medien und Sprecherziehung. Sie promoviert über Porträts der Regensburger Ratsherren. Derzeit ist sie wissenschaftliche Volontärin am Historischen Museum Regensburg. Zu ihrem Tätigkeitsfeld gehören die Betreuung von Ausstellungen, zuletzt „Erinnern und Vergessen – Horst Hanskes Regensburg“ und die Organisation des Tags des offenen Denkmals und des Regensburger Herbstsymposiums.

Dr. Wolfgang Neiser wurde 1969 geboren, hat Kunstgeschichte, Theologie und Philosophie in Regensburg, Eichstätt und Erfurt studiert und promovierte über auditive Prozesse in der italienischen Renaissancemalerei. Er betreut die kunst- und kulturgeschichtliche Sammlung der Museen der Stadt Regensburg. In den letzten Jahren rückte die Bedeutung der Gebrauchsgrafik zur Zeit des Immerwährenden Reichstags und Dekoration von Luxuspapieren als Medientransfer in das Interesse seiner kunsthistorischen Forschung.

