

## „Heute back ich, morgen brau ich...“ Vom Bierbrauen bei uns und anderswo

Nicht nur in Hörde, auch im Raum Aplerbeck ist in alter Zeit Bier gebraut worden, ganz zu schweigen von Unna mit seinen vielen Kleinbrauereien. Bereits 1676 gestattete der Große Kurfürst Friedrich Wilhelm von Preußen den Herren auf Rodenberg das Bierbrauen, das für Adelige steuerfrei war und auch steuerfrei verkauft werden darf-

wenn man bedenkt, dass bereits um 1750 v. Chr. die ersten Gesetze für das Bierbrauen von König Hammurabi in Babylon erlassen worden sind. Der „Codex Hammurabi“ macht zweierlei klar:

1. dass Wirtinnen, die schlechtes Bier ausschenkten, kurzerhand ertränkt wurden, und
2. dass es die Frauen waren, die

wir das Bier schon zu Zeiten der Römer. Über ihre Gewohnheit, „eine Flüssigkeit aus Gerste und Weizen“ zu trinken, berichtet im Jahre 95 n. Chr. der römische Geschichtsschreiber Tacitus.

Im 11. Jahrhundert kam die Tradition der Klosterbrauereien auf, denn der Bedarf an Bier bei Mönchen war groß, weil es auch in der Fastenzeit reichlich getrunken werden durfte; denn „Flüssiges bricht das Fasten nicht“, wie der irische Mönch Columban schon 600 n. Chr. in seinen Klosterregeln schrieb. Außerdem war Bier gesünder als das verkeimte Wasser. Im Übrigen hat sich der eigentliche Brauvorgang im Laufe der Jahrhunderte im Wesentlichen nicht verändert, wenn er auch verändert worden ist:

Aus Malz und Brauwasser wird Maische hergestellt. Diese wird von allen festen Bestandteilen gereinigt, dann mit Hopfen versetzt und gekocht. Dieser Sud muss abkühlen und wird dann mit Hefe angereichert, die den Gärprozess in Gang setzt, bei dem Kohlensäure und Alkohol entsteht. Wenn das Bier nun einige Zeit kühl gelagert war, kann es gefiltert und getrunken werden. Möchte man ein naturtrübes Bier haben, kann man das Filtern sparen wie z. B. beim Rodenberger Spezialbier.

Die Erfindung der Kältetechnik durch Carl v. Linde (1871) und die Entdeckung, welche Rolle die Hefe beim Gärprozess spielt durch Emil Christian Hansen im Jahre 1883, führten zur Technik des Bierbrauens, wie sie bis heute angewandt wird. Seitdem entstanden Brauereien zuhauf, besonders in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Aus dieser Zeit stammt auch der Giebel der alten Quellenbrauerei (heute Bailar) mit dem Bärenemblem an der Schürferstraße in Schüren.



Giebel der alten Quellenbrauerei (Foto: AGV)

te. Und am 18.12.1720 erlaubte der Soldatenkönig Friedrich Wilhelm von Preußen dem Herrn von Voß auf Rodenberg, dass er aus der Biersteuer der Stadt Unna 6 Stüber für sich behalten durfte. Bis heute kann man in der Gastwirtschaft von Haus Rodenberg das Gewölbe sehen, das sich über der einstmaligen offenen Feuerstelle befand. Hier soll, wie überliefert ist, die Braustelle gewesen sein. Dies ist die älteste Erwähnung vom Bierbrauen im Raum Aplerbeck.

In Erinnerung daran kann man heute beim Wirt ein naturtrübes „Rodenberger Schlossbräu“ serviert bekommen, das man auch im Gewölbe genießen kann. Aber 1676 ist ein sehr junges Datum für dieses Getränk,

Bier für den Bedarf der Familie brauten, das auch schon Kinder tranken; denn Bier gehörte wie Brot zu den Grundnahrungsmitteln.

Das kann man im Übrigen auch heute noch feststellen, wenn man die Actienbrauerei in Dortmund besucht. Dann muss man, wie in allen Nahrungsmittel produzierenden Betrieben, hygienische Schutzkleidung tragen.

Brotbacken und Bierbrauen geschah immer im Wechsel, wie schon aus Grimms Märchen vom „Rumpelstilzchen“ hervorgeht: „Heute back ich, morgen brau ich ...“. Auf die Weise blieb ein Rest an Hefe übrig, die man für die Biergärung brauchte.

Bei den Germanen finden