

# Bilder zur Geschichte der Brucker Brauereien

Von Clemens Böhne

Bereits der römische Schriftsteller Tacitus versicherte, daß es kein geselligeres und gastfreundlicheres Volk als die Germanen gäbe und daß ihr Getränk ein Gebräu aus Gerste oder Weizen sei, das man zu einer Art Wein vergoren hatte.

In Süddeutschland ist die Bierherstellung schon für das 8. Jahrhundert nachweisbar. Dabei nahm der Landesherr später das Recht für sich in Anspruch, die Genehmigung zur Anlage einer Bräustatt zu erteilen. Nach diesem sog. Regal konnte das Braurecht an die »brauenden Stände«, nämlich die Ritterschaft, die Prälaten und die stadt- und marktangesessenen Bürger erteilt werden. Dieses Vorbehaltsrecht geriet aber im 19. Jahrhundert in Vergessenheit. Zur Errichtung eines neuen Bräuhauses genügte schließlich eine stillschweigende Bewilligung, die nur der Zustimmung des bürgerlichen Magistrats bedurfte.

Von den vielen gesetzlichen Vorschriften, die auf Herstellung und Vertrieb des Bieres Einfluß nehmen wollten, hat sich nur das sogenannte Reinheitsgesetz erhalten, wonach nur Gerste verwendet und der typische Biergeschmack durch einen Zusatz von Hopfen erzeugt werden mußte. Alle anderen Zusatzstoffe sind in Bayern durch das Reinheitsgesetz vom St.-Georgs-Tag, dem 23. April 1516, verkündet vor dem Landes-Ständetage zu Ingolstadt, trotz aller Widerstände bis zum heutigen Tage verboten.

## Das Bayerische Reinheitsgebot für Bier vom 23. April 1516

Wie das pier Sumer vnd winter auf dem Land sol geschenkht vnd geprewen werden.

Item wir ordnen, sezen vnd wollen mit Rathe unnsrer Landschaft, das füran allenthalben in dem fürstenthumb Bayern, auf dem Lannde, auch in unnsren stetn vnd märckhten, da deßhalb hievord kain sonndere ordnung ist, von michaelis bis auf Geory ain maß oder ain kopf piers, über ainen pfennig münchner werung vnd von sannd Jorgen tag bis auf michaelis, die maß über zwen pfennig derselbn werung, vnd dervnden der kopf ist über drey haller, bey nachgesetzter pene, nit gegeben noch ausgeschenckht sol werden.

Wo auch ainer mit mertzn sunder annder pier prauen oder sunst haben würde, sol er doch das kainswegs höher dann die maß vmb ainen pfening schencken vnd verkhauffen. Wir wolln auch sonderlichn das füran allnthalben in unnsren Stetn märckhten vnd auf dem lande zu khainen pier merer stugkh dann *allain gersten, hopffen vnd wasser* genommen vnd gebraucht solle werden, welcher aber dise vnnsere ordnung wissentlich vberfarn vnd nit halltn würde, dem sol von seiner gerichtsobrigkheit dasselbig vas pier zu straff vnnachlässlich, so oft es geschieht, genommen werden. Jedoch wo ain pierwirt von einem pierprewen in vnnsren Stettn, märckhten oder auf dem lande, jederzeitn eines Eimer piers, zwen oder drey, kaufn vnd wider vnntter dem gemainen Baursvolkh ausschhenckhn würde, demselbn allain, aber sonnstn niemands, sol die

maß oder der Kopf piers, umb ainen haller höher dann obn gesetzt ist, zegeben vnd auszuschenckhn erlaubt vnd vnverpotn sein.

Die weite Verbreitung des Bierbrauens seit dem 8. Jahrhundert in den bayerischen Klöstern, Städten und Märkten ist nur dadurch zu erklären, daß man das Bier wegen seines hohen Nährwertes als Nahrungsmittel ansah, das bei einem großen Teil der bayerischen Bevölkerung mit einem Stück trockenen Brot allgemein als Abendmahlzeit diente. So kam es, daß die Landeshauptstadt München im Jahre 1300 bereits 20 gewerbliche Brauereien besaß. Gegen Lösung eines Brauamtsbriefes gestattete Herzog Stephan II. im Jahre 1372 jedem Münchner Bürger das Weißbier-Brauen.

Wann in Bruck die erste Brauerei errichtet wurde, ist nicht überliefert. Aber bereits die Ortsherren, die Gegenpointner, besaßen eine Bräustatt, wie aus der jährlichen Abgabe der Brucker Pfarrkirche vom Jahre 1286, bestehend aus einem Scheffel Malz, ersichtlich ist. In einer Dachauer Urkunde vom 17. Februar 1320 erscheint Heinrich der Prew zu Prugg als Zcuze.

Die Brucker Brauer besaßen neben der Braugerechtigkeit auch das sog. Zapfenrecht und durften ihr Bier in ihrer



Älteste Darstellung eines Bierbrauers in Deutschland. Nürnberg, 14. Jahrhundert.

eigenen Gaststube ausschenken, während die Brucker Gasthäuser (Tafernen) kein Bier, sondern nur Wein ausschenken und Fremde beherbergen (nach dem sog. *jus cauponae* oder *jus hospitalis*) durften. Brauhäuser, die aus örtlich bedingten Gründen auch die Taferngerechtigkeit beanspruchten, bedurften dazu einer landesherrlichen Genehmigung.

#### *Die Brucker Brauerzunft*

Wann die Brucker Brauer eine eigene Zunft bildeten, konnte noch nicht festgestellt werden. Lange Zeit waren sie mit ihren Berufsgenossen aus Dachau in einer gemeinsamen Zunft. Im Laufe der Zeit strebte man aber nach mehr Selbständigkeit und schuf eine eigene Brucker Zunft, obwohl der kurfürstliche Pfleger in Dachau beim Münchner Hofrat gegen diese Teilung Protest erhob.

Die Brauer, die so dicht gedrängt auf dem Brucker Marktplatz beisammen saßen, waren auf ein gutes nachbarliches Verhältnis untereinander angewiesen. Persönliche oder wirtschaftliche Streitigkeiten hätten bei längerer Dauer nur allen Zunftgenossen Schaden gebracht. Beleidigungen und Streitigkeiten bereinigte man ohne viel Aufhebens unter sich und ließ diese Differenzen nicht bis vor den Fürstener Klosterrichter gelangen. So berichtet das Protokollbuch der Brauerzunft unter dem 11. Oktober 1755, daß der Lehrjunge Martin Wimmerschmied »mit einem Mensch bestellt und Unlauterkeit getrieben. Also hat das Handwerk diesen Buben aus dem Lehrjahr ausgetan«.

Auch auf arbeitstechnischem Gebiet pflegten die Brucker Brauer eine gute Kollegialität; z. B. bei der gemeinsamen Versorgung mit gutem Brauwasser. So faßte man eine Quelle am Münchner Berg in der Nähe der Ludwigshöhe und leitete das Wasser mittels Holzrohren (Deicheln) über den heute noch bestehenden Deichensteg in den Markt, wo es auf die einzelnen Braustätten verteilt wurde. Auch beim Einkauf der Rohstoffe, besonders der Gerste, aber auch des Hopfens arbeitete man zusammen. Man pflegte die Gerste von den Bauern der Umgebung zu kaufen, wobei sich im Laufe der Zeit ein Vertrauensverhältnis zwischen Abnehmer und Lieferant einstellte.

#### *Ausbildung des Nachwuchses*

Im Brucker Protokollbuch vom Jahre 1642 wird vorgeschrieben: »Kein Bräu soll auf einmal mehr als einen Lehrjungen halten und ihn durch zwei Jahre hindurch von Bartholomä (24. August) bis auf dieselbe Zeit nehmen. Der Lehrjunge soll seine Zeit völlig auslernen und kein Jahr abkaufen.«

Der Lehrling unterstand vom Tage seines Eintritts den strengen Zunftvorschriften. Er mußte das Zeugnis seiner ehelichen Geburt nachweisen und sich verpflichten, während seiner zweijährigen Lehrzeit ein unbescholtenes Leben zu führen. Die Freisprechung nach beendeter Lehrzeit erfolgte in feierlicher Sitzung vor der vollzählig versammelten Zunft vor offener Lade. Der Schriftführer trug den feierlichen Akt in das Protokollbuch ein. Auch die Söhne der Braustattbesitzer konnten sich dieser feierlichen Handlung nicht entziehen. An die Lehrzeit schloß sich eine zweijährige Wanderschaft des Gesellen an. Die Landesordnung

von 1616 schrieb vor, daß keiner in Städten und Märkten zugelassen werden solle, der nicht zwei Jahre außer Landes oder auch im Lande selbst an solchen Orten, wo man gute und gerechte Biere braut, gelernt habe.

Erst wenn er den Beweis dieser Lehrjahre erbringen konnte, wurde er zur Ablegung seiner Meisterprüfung zugelassen. Über den Verlauf dieser Prüfung wachten die Zunftmeister mit unnachsichtiger Strenge. Die Prüfungsvorschriften zur Herstellung des sog. »Meisterbieres« wurden von vereidigten, fachkundigen Beisitzern überwacht. Man schloß den Prüfling in eine Braustatt mit einem Scheffel Gerste ein und ließ ihn nicht eher wieder frei, bis er ein befriedigendes Bier vorweisen konnte.

#### *Bier und Steuer*

Zu allen Zeiten wurde das Bier, wie alle anderen alkoholischen Getränke, mit einem Aufschlag belegt. Als Grundlage dient dabei die Menge des versottenen Malzes, die leicht bei den Brauern zu ermitteln ist. Zur Erhebung dieser Biersteuer (auch Bierpfennig oder Ungelt genannt) hatte man sich folgendes System ausgedacht: In jedem Markt und in jeder Stadt war ein Ungelter eingesetzt, eine vereidigte, vertrauenswürdige Person, die von den Brauern und Branntweinbrennern das Ungelt erhob und unmittelbar an den nächsten Kastner weiterleitete. Die Angaben für den Malzverbrauch der Braustätte erhielt der Ungelter von den örtlichen Müllern, die das Malz für den Brauer mahlten und die durch Eid verpflichtet waren, die Anzahl der vermahlten Scheffel Malz dem Ungelter anzugeben.

In Bruck gehörte das Ungelteramt seit dem Jahre 1609 dem Posthalter Weiß. Er erhielt dafür 14 Gulden jährlich. Einzelheiten über diese Tätigkeit erfährt man aus einem Verhörprotokoll vom 13. Februar 1663: »Johann Weiß, Gastgeb zu Bruck, seines Alters 57 Jahre, sagt aus, daß er nach Absterben seines Vaters Michael Weiß den Ungeltdienst zu Bruck übernommen habe und ihn nun seit mehr als sieben Jahre verrichte. Er habe allezeit auf dem Markt zu Feldgeding, wie auch vorher sein Vater und andere Ungelteinnehmer, bei dem Herrn Kastner erscheinen müssen. Der Kastner sei ebenfalls allezeit auf diesem Markt zugegen gewesen, um das Ungelt einzufordern. Zu diesem Zweck sei ein eigenes Zelt aufgeschlagen worden.«

In welcher Höhe sich die Biersteuern beliefen, geht aus einem Protokoll vom 4. Juni 1753 hervor. Danach mußten die Brüer Martin Huber, Balthasar Kratzer und Martin Metz von Bruck im vorhergehenden Jahre je 2 950 Gulden an das Kastenamt Dachau abführen.

Um möglichst hohe Steuereingänge zu erzielen, hatte die Landes- und Polizeiverordnung vom Jahre 1516 vorgeschrieben, daß auf fünf Scheffel Malz mindestens 16 Eimer Bier erzeugt werden sollten. Dieses hochwertige Produkt konnte damals mit Recht als »flüssiges Brot« bezeichnet werden. Mit der Zeit mußte man aber von diesem hohen Malzanteil zurückgehen und bestimmte im Jahre 1723: »Nachdem man sich überzeugt und die brauenden Stände selbst zugegeben haben, daß diese Bestimmung nie eingehalten, sondern immer wieder 22 Eimer vom Sommerbier und 24 vom Winterbier erzeugt wurden, so sei

neuerlich verordnet, daß aus fünf Scheffel trockenen Malzes vom Sommerbier 22 Eimer zu 64 Maß und vom Schenk Bier 24 Eimer gegossen werden dürfen.«

In der Verfassungsurkunde vom 26. Mai 1818 wurde der Malzaufschlag als dauernde Abgabe verankert, und zur Tilgung und Verzinsung der bayerischen Staatsschuld bestimmt.

Der Malzaufschlag zum Bier ist bis heute die Grundlage für die Besteuerung geblieben. Seit dem 1. April 1910 wird der Malzzuschlag nicht mehr wie vorher nach der Raummenge (in Scheffel), sondern nach dem Gewicht erhoben.

Im Jahre 1883 führte der Markt Bruck einen zusätzlichen Lokal-Malzaufschlag von einer Mark je Hektoliter Bier ein. Die Einkünfte dienten zur Verzinsung der Krankenhaus-Bauschuld und des Schulhausbaufonds sowie für den Schrankenhausbau.

#### *Bierkrankheiten*

Es gibt in der Natur unzählige Arten und Formen von Pilzen und Bakterien, aber nur eine Pilzart, der *Saccharomyces cerevisiae* ist in der Brautechnik verwendbar. Alle übrigen Arten machen das Bier sauer und verursachen Trübungen, Hautbildungen und Geschmacksveränderungen bis zur völligen Un genießbarkeit.

Man nennt sie »wilde Hefen«. Am gefürchtetsten von den schädlichen Organismen ist die *Sarcina*. Wegen dieser Bierkrankheiten durfte noch bis vor 100 Jahren im Sommer kein Bier gebraut werden, weil schon bei geringen Temperaturerhöhungen sich diese wilden Hefen auf dem Nährboden rasch entwickeln und das Bier verderben.

Die geheimnisvolle, ehemals aber als unvermeidbar ange-

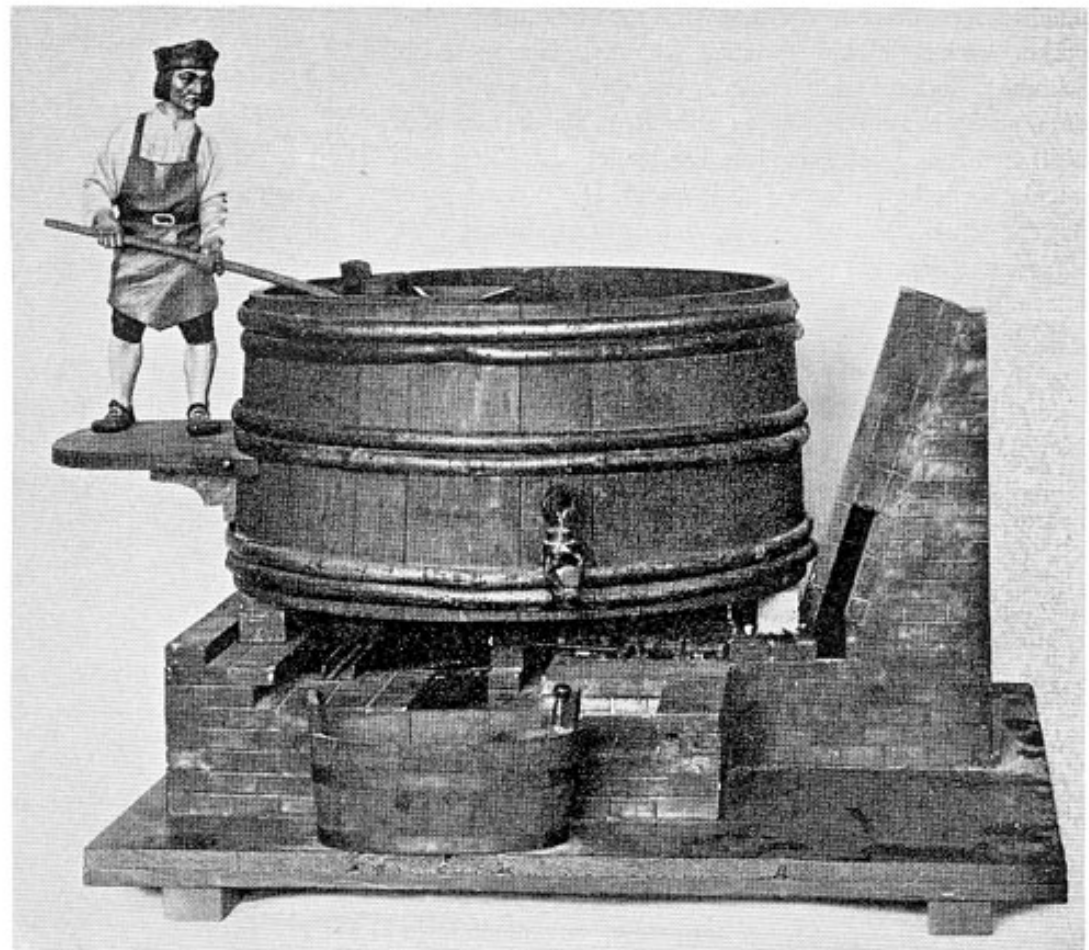
sehene Erscheinung, daß ein im Sommer gebrautes Bier eher zur Sauerwerden neigt, als das Winterbier, führte in Bayern schon im Jahre 1553 zu der Verordnung, daß nur vom St.-Michaels-Tag (29. September) bis zum St.-Georgs-Tag (23. April) gebraut werden durfte.

Sie hat sich bis zum Jahre 1850 unverändert gehalten. Erst damals gelang es dem französischen Wissenschaftler Pasteur nachzuweisen, daß die Bierkrankheit auf die Anwesenheit gewisser Hefesorten zurückzuführen ist. Bald darauf konnte der dänische Botaniker Hansen feststellen, daß nur eine Bakterienart zur Gärung erforderlich ist und es gelang ihm auch, eine reiner Hefe aus nur einer Ursprungszelle durch fortgesetzte Vermehrung zu erzeugen. Der alte Erfahrungssatz der alten Brauer, daß von zehn Suden mindestens sechs mißlingen, findet hier seine Erklärung und die enttäuschten Biertrinker wurden mit dem alten Spruch getröstet, daß das Backen und Brauen nicht immer gelinge.

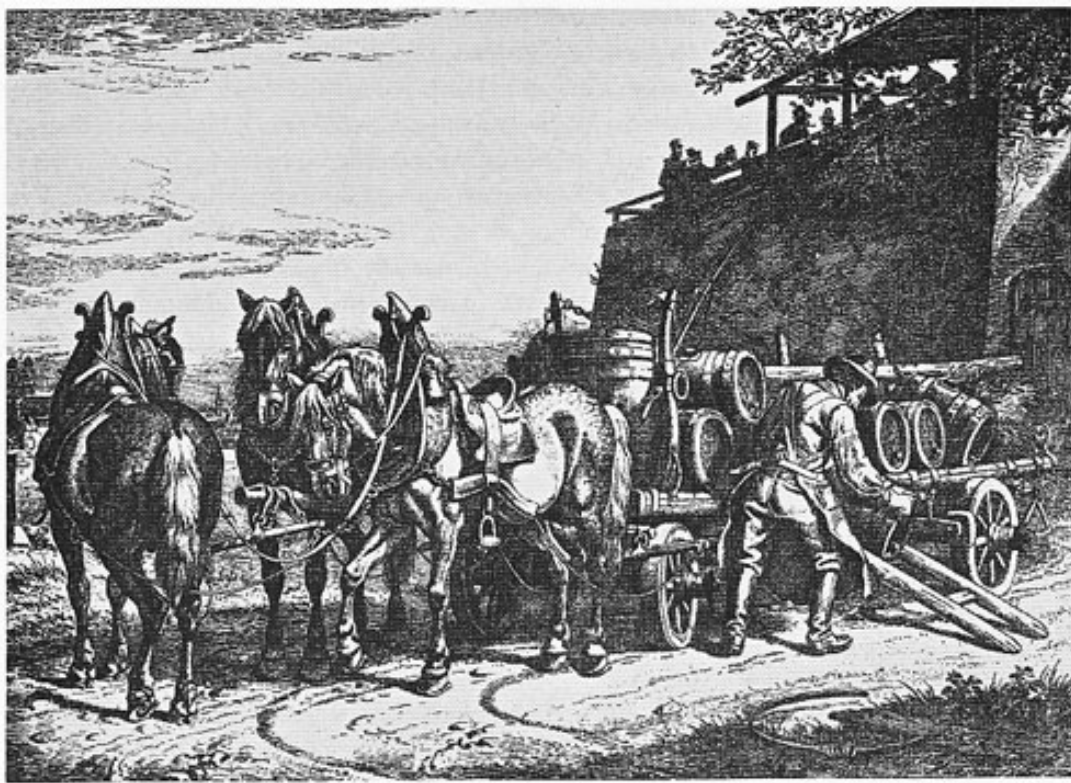
#### *Die Bierbeschau*

»Da durch den Genuß eines ungesunden, schlechten oder gar verdorbenen Bieres Krankheiten entstehen und durch den fortgesetzten Genuß unterhalten würden, ist es eine wichtige Pflicht der Polizei, bei allen Gelegenheiten bedacht zu sein, daß gesundes und nahrhaftes Bier gebraut wird«, daß also das Bier »pfennigvergeltlich«, d. h. seinen Pfennig auch wirklich wert ist. Diese Verordnung erließ der Magistrat von München bereits im Jahre 1420.

In Bruck wurden wie in anderen Städten und Märkten Bierbeschauper durch die bürgerliche Obrigkeit bestellt und vereidigt, um ein gerechtes, von der Person des Bräuers unbeeinflußtes Urteil über die Güte abzugeben. Die Bruck-



*Hölzerne Braupfanne aus dem Jahre 1741 (Modell).*



Am Bierkeller. Stich von  
Johann Adam Klein (1867).

ker Bierbeschauper, deren Namen bekannt sind, waren »gestandene« Mitbürger aus dem Markt, Handwerksmeister und Hausbesitzer, die über den Verdacht, Bestechungsversuchen durch die Bräus zugänglich zu sein, erhaben waren. Es durfte kein neuer Sud ausgeschenkt werden, bevor ihn die beiden Prüfer unabhängig voneinander begutachtet hatten.

Bei dem Probetrunk mußten sich die Beschauer auf ihren Geruchs- und Geschmackssinn verlassen. Allerdings war ihnen vorgeschrieben, nüchtern zur Probe zu kommen und vorher weder Rettich, Zwiebel, Kümmel, Hering, Käse, Schinken, Zuckerwerk noch Senf genossen zu haben. Selbst des Tabaks hatten sie sich zu enthalten. Sie durften auch nicht mehr als sechs Biere am Tag prüfen. Die Bierprobe mit der Lederhose dagegen ist legendär. Die Bierbeschauper hatten das Recht, bei geringeren Beanstandungen den Preis einer Maß um einen Kreuzer oder Pfennig herabzusetzen.

#### Die Klosterbrauerei Fürstenfeld

Wie alle bayerischen Klöster, besaß auch das Kloster Fürstenfeld schon bald nach der Gründung eine eigene Brauerei. In drei Urkunden, vom 24. August 1330, vom 3. Februar 1334 und vom 18. September 1334 erscheint Herr

Chunrad, der Bräumeister, Priester und Mönch zu Fürstenfeld als Zeuge.

Natürlich mußten auch die Klöster ihre Biersteuer bezahlen. Aus der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts fanden sich in den Fürstenfelder Steuerakten halbjährlich 50 Empfangsquittungen über Beträge zwischen 170 und 530 Gulden, die an das Biersteueramt zu entrichten waren. Das Kloster hielt sich an die Vorschrift, nur Bier an die Klosterinsassen und an das Dienstpersonal auszuschänken und auf einen Verkauf seines Bieres im Markt Bruck zu verzichten. Dagegen besaß es im Markt Inchenhofen eine große Braustätte, deren Erzeugnis für die großen Wallfahrtszüge bestimmt war, die zur Verehrung des hl. Leonhard kamen.

#### Zahlen zum Bierverbrauch der Gastwirte auf dem Lande.

Um einen Überblick über den Bedarf der Schankwirte in den Dörfern des Landgerichtes Dachau im Verlauf eines Jahres — unterteilt nach Sommer- und Winterbier — zu erhalten, mußten sie mit dem Stichtag vom 1. Juni 1753 eine Erklärung abgeben. Man erhält aus diesen Angaben ein gutes Bild über den Bierausstoß und über den Bierabsatz der Brucker Bräuer bei den zapfenberechtigten Wirten. Derartig detaillierte Angaben sind bisher noch nicht veröffentlicht worden.

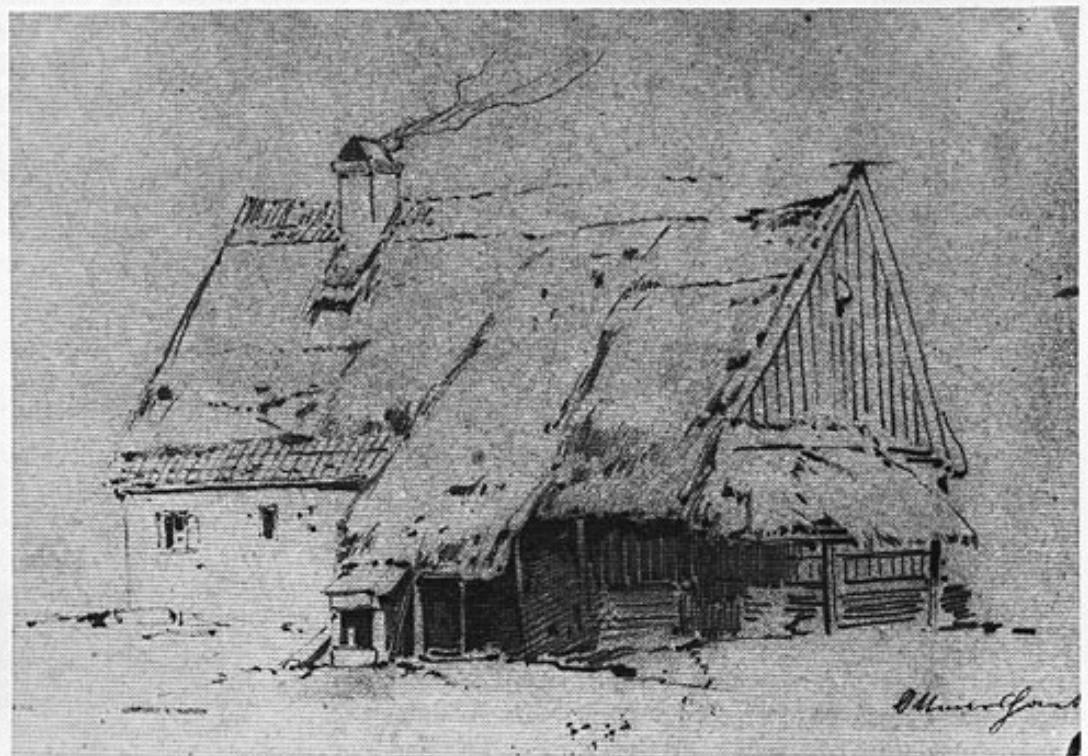
Name des Wirtes	Art und Menge des Bieres	Bräuhaus
Simon Arnold von Emmering	Braunes Winterbier 11 Eimer (à 62 Liter) Sommerbier gar keines	Martin Metz von Bruck
Michael Huber von Hattenhofen	im ganzen Jahr 4 Eimer	Peter Loder von Bruck
Michael Neumayr von Günzelhofen	nimmt nur Winterbier und ganz wenig Sommerbier zusammen etwa 31 Eimer	Martin Metz von Bruck

Name des Wirtes	Art und Menge des Bieres	Bräuhaus
Lorenz Wild von Malching	jährlich 24 Eimer braunes Bier	Martin Metz von Bruck
Joseph Huber von Puch	jährlich 4 Eimer braunes Bier	Martin Pruggmayr von Bruck
Georg Simperl von Oberbachern	jährlich nur 13 Eimer braunes Bier	Martin Pruggmayr von Bruck
Simon Sing von Kreuzholzhausen	da er im Sommer nur weißes Bier ausschenkt, kauft er nur etwa 6 Eimer braunes Bier	Martin Pruggmayr von Bruck
Joseph Kiener von Einsbach	kauft nur für Kirchweih und für Hochzeiten 5 Eimer	Urban Sedlmayr von Maisach
Georg Staffler von Sulzemoos	nimmt jährlich 25 Eimer braunes Bier. Holt es ab und zwar 20 Eimer Winterbier beim Peter Loder, sog. Martin- Bräu zu Bruck und 5 Eimer Sommerbier aus dem Gräfl. Minucci-Bräuhaus zu Odelzhausen.	
Peter Lindinger von Germerswang	jährlich 13 Eimer braunes Bier	Martin Pruggmayr von Bruck
Johann Pöck von Wildenroth	24 Eimer braunes Bier	Martin Pruggmayr von Bruck
Martin Zott von Taxa	jährlich gegen 200 Eimer Bier (Wallfahrt!)	Gräfl. Minucci Bräuhaus Odelzhausen
Anna Maria Neumayr von Unterschweinbach	jährlich 17 Eimer braunes Bier	Martin Metz von Bruck

Anschrift des Verfassers:

Ing. Clemens Böhne, 808 Fürstenfeldbruck, Ludwigstraße 20.

(Fortsetzung folgt)



Anton Doll: Bauernhaus in  
Ottmarshart, Privatbesitz  
(zum Beitrag auf Seite 106).

tigten Hollerdau, buntes Hügelland mit großen finsternen Wäldern, mit engen Schluchten, schlechten Hütten; im Osten und Süden des Sprengels die unüberschbaren traurigen Moorflächen an der Isar und Amper, deren sich der Seelsorger nicht zu jeder Zeit auf seinen Wanderungen vertrauen darf, wie der Berichtstatter selbst mehrmals bis an die Knie versunken, sich kaum zu helfen wußte. So findet auch die größte Verschiedenheit von Erdarten sich vor, die neuen Gemeindeglieder ziehen ihre Furchen durch schweren Leimboden, die anderen durch lockeren Sand oder Moorgrund. Man baut Waizen und Korn in Mengen, Dinkel, Gerste, Haber, den Kleebau dankt diese Gegend den Rheinländern, die durchweg Stallfütterung haben. Man baut Hanf (auch dieser wird den Flachsbaue der Altbayern in kurzem verdrängen), Raps, Tabak, der in diesem und dem vorigen Jahr sehr gut gedieh und fortwährend von den Brachfeldern der Rheinländer nach guter Düngung den reichlichsten Gewinn abwirft. In Hohenbachern ist seit Jahren ein Weinberg durch einen Rheinländer angelegt, dessen Saft freilich trotz aller Beteuerungen des Besitzers, daß es echter Rheinwein wäre, den *Lacrimae Petri* der Landshuter aufs Haar ähnelt. Auch in Schroßlach ist eine Weinpflanzung angelegt worden. Die Rheinländer haben sämtlich Gärten, bauen darin verschiedene Gemüse und gutes Obst, sie verstehen meist die Baumzucht. Mit den Wäldern gehen die Rheinländer, die in ihrer Heimat nie dergleichen besaßen, meist unbarmherzig um, ihnen selbst zum größten Nachteil. Das Klima dieser Gegend ist im ganzen gesund, doch verbreiten die häufigen Nebel der Amper und Glon nicht selten das Wechselfieber, das hier zu Land eine gewöhnliche Erscheinung ist . . . Wären die in 35 zerstreuten Ortschaften gelegenen 56 Häuser, welche von Eingewanderten auf dem Lande bewohnt werden, so auf einer Stelle zusammen, es gäbe fürwahr ein sehr ansehnliches Dorf, wie wenige im Landgericht wären.« Dieser im Wortlaut wieder gegebene Bericht läßt manches vor unserem geistigen Auge auferstehen, wie man es sich heute kaum noch vorstellen kann. Alte Nachkommen dieser Pfälzer erinnern sich aber noch mancher Umstände, wie sie hier angesprochen sind.

So gibt dieser Ausschnitt aus der Geschichte der Pfälzer Einwanderung vor 150 Jahren einen recht lebendigen Ein-



Heinrich Wilhelm Kleder (Klöder) aus Gönheim, später in Oberkienberg, \* 1821 † 1895, Verzeichnis Nr. 27.

blick und regt vielleicht manchen Leser aus der Nachkommenschaft an, dies als Ausgangspunkt für die eigene engere Familiengeschichte zu nehmen.

#### Quellen:

1. Ludwig Schrott: Herrscher Bayerns, München 1974.
2. Evang. Pfarramt Oberallershhausen: »Verzeichnis der confirmierten Glieder der Gemeinde Oberallershhausen« 1833 bis 1909.
3. Evang. Pfarramt Oberallershhausen: »Acta des Königl. Bayer. protest. Pfarramts Oberallershhausen«, Pfarrchronik 1833 bis 1845.
4. Forschung Hans Löhner, Prot. Landeskirchenarchiv Speyer, 1935.
5. Familienarchiv Dittler und Kleder, beim Verfasser.
6. Zeitungsberichte über die Kirchengründungen von München, Großkarolinenfeld und Perlach.

Anschrift des Verfassers:

Dipl.-Ing. Ernst Dittler, 8033 Krailling, Post Planegg, Stieglitzweg 11.

## Bilder zur Geschichte der Brucker Brauereien

Von Clemens Böhne

(Schluß)

Die Dienstanweisungen für die Freisinger Bierbeschauer gingen noch weit über die ihrer Brucker Kollegen hinaus, wie aus einer Verordnung der hochfürstlichen Hofratskanzlei in Freising vom 12. August 1718 hervorgeht:

1. Alle vier Bierbeschauer sollen bei einer angesetzten Bierbeschau vollzählig erscheinen. Wenn einer derselben krank oder anderweitig verhindert ist, muß er zum Gerichtsschreiber schicken und sich excusieren lassen, auf daß weitere Anstalten gemacht werden oder eine andere Stunde zur Beschau genannt werden möge.

2. Neben dem Gerichtsschreiber soll auch der vom Freisinger Stadtrat deputierte Beamte erscheinen. Er hat die Aufgabe, alle im Keller befindlichen Fässer, welche der alle Zeit mit in den Keller gehende Amtmann oder Knecht kennzeichnen muß, sicher zu verpetschieren (versiegeln) hat.

3. Wenn von jedem Faß eine Kanne Bier zur Beschau gebracht worden ist und die Fässer verpetschert worden sind, hat sich der Bräuer zu entfernen. Dann sollen alle vier Beschauer das Bier verkosten und darüber ihr Ur-

teil abgeben. Der Gerichtsschreiber hat diesen Entschcid dem Bierbräuer anzukündigen.

4. Nach vollendeter Beschau soll keiner der Bierbeschauer einen Nachtrunk tun oder etwas vom Bräu fordern, sondern alle vier Beschauer haben miteinander wegzugehen, damit der Respekt nicht hierunter leide oder allerhand Mißbrauch oder Eigennützigkeit sich nicht einschleichen können.
5. Keiner von den Beschauern soll heimlich dem Bierbräu eröffnen, was jeder von ihnen votiert hat. Auch soll sich keiner unterstehen, dem Bräu das Bier in seiner Gegenwart zu loben noch herabzumindern, sodaß dieser, wenn ihm das schlecht befundene Bier abgesetzt worden ist, nicht um dessen Passierung oder Wiederaussetzung bitten kann, sondern jeder soll das Silentium halten. Sonst würde er der gebührenden Strafe verfallen.
6. Wenn das Bier durch die Beschauer gar so schlecht erfinden wird, daß es wegen des üblen Geschmacks oder anderer Mängel ohne Schaden für die menschliche Natur oder die Gesundheit nicht genossen werden kann, so ist es beim Hofpflegegericht sowie beim Hofrat zu hinterbringen, sodaß dieses schädliche Bier auf den Platz geführt und den Fässern der Boden eingeschlagen wird.

#### *Die Brucker Brauereien*

Im 18. Jahrhundert gab es zeitweise nicht weniger als acht Braustätten im Ort, die ihr eigenes Erzeugnis ausboten. Sie sind durch die Zeitumstände alle, bis auf eine einzige, heute noch bestehende Brauerei, verschwunden und vergessen. Aber sie haben im Wirtschaftsleben des Marktes ein halbes Jahrtausend lang eine bedeutende Rolle gespielt und sie verdienen es, daß man die Erinnerung an diesen im bayerischen Volksleben und in der Wirtschaftsgeschichte nicht fortzudenkenden Berufszweig noch einmal an sich vorüberziehen läßt. Dank der reichlich vorhandenen alten Klosterakten, der Bestände des Stadtarchivs und der staatlichen Archive, der Brucker Chronik von Groß sowie der Brucker Häuserchronik ließen sich alle Brucker Brauereien mit ihren häufig wechselnden Besitzern fast lückenlos zurückverfolgen. Da aber der zur Verfügung stehende Raum nicht ausreicht, die Namen der einzelnen Brauereibesitzer hier wiederzugeben — es sind zusammen 155 Namen — wurden in der folgenden Aufstellung nur die Namen der Brauerei und des ersten und letzten Besitzers aufgeführt.

#### *Gerbl-Bräu*

Im Eckhaus an der Amperbrücke, in dem sich heute ein Teppichgeschäft befindet, hatte der Gerbl-Bräu seine Bräustätte. Erstmalig erscheint sie im Jahre 1453. Im Jahre 1901 wurde der Betrieb eingestellt.

Der erste Besitzer, Berchtold Zöllner, war — wie der Name sagt — gleichzeitig der Zolleinnehmer an der Brücke. Der Gerbl-Bräu bestand aus zwei Anwesen, einer Bräustatt und einem Gasthaus mit Weinausschank, zur Goldenen Krone genannt. Im Jahre 1668 besaß der Bräuer Kaspar Huber beide Konzessionen und verkaufte sie an den

Weingastgeber Michael Sartorius aus Starnberg. Als dieser verlauten ließ, daß er auch Braun- und Weißbier ausgeben wolle, stieß er auf den einmütigen Widerspruch der Brucker Brauerzunft. Sartorius wartete das Ende des Prozesses gar nicht ab, sondern verkaufte das Anwesen an den Brauer Markus Huber, der bisher auf dem Marktplatz seine Bräustatt hatte. Wegen der großen Bauälligkeit des Hauses betrug der Kaufpreis nur 1800 Gulden. Diese Verlegung rief den Zorn der übrigen Bräuer hervor, die dem Huber bestritten, daß man »mit der Bräustatt nicht gleichsam auf dem Schubkarren von einer Behausung in die andere ziehen könne«. Er habe bereits »aus Trotz« den weißen wie auch den braunen Buschen ausgehängt und alle Biersorten ungeschaut angezapft.

Der Beklagte scheint sich später jedoch wieder gefügt zu haben, denn er bittet den Prälaten, die Bierzeichen wieder aushängen zu dürfen, weil seine alte Bräubeausung mittlerweile zu einem Lebzelterhaus gemacht worden sei (heute Café Brameshuber).

Der Gerbl-Keller lag am westlichen Stadtrand und war bis vor wenigen Jahren noch ein beliebter Biergarten.

#### *Niedermayr-Bräu*

An der Stelle, an der zur Zeit die neue Sparkasse entsteht, lag der Niedermayr-Bräu. Er war das größte Anwesen am Marktplatz, schon 1482 als Bräuhaus im Besitz des Zacharias Peck genannt. Als der Betrieb 1867 eingestellt wurde, kaufte die Gemeindeverwaltung für 35 000 Gulden die Gebäude und verwendete sie als städtisches Schrennhaus, Unterkunft für die Polizei, für das Überlandwerk und das alte Museum. Im Jahre 1937 wurden die alten Baulichkeiten abgebrochen und an deren Stelle das inzwischen ebenfalls beseitigte Rathaus errichtet.

Im Jahre 1493 ist erstmalig die Familie Metzger als Besitzer der Bräustatt nachweisbar, der letzte dieses Namens starb im Jahre 1741. Die Familie war vermögend geworden, ihre Wohltätigkeit wurde stets gerühmt. Ein Zweig der Familie wurde sogar geadelt und erhielt den Namen Metzger von Meggenhofen.

Im Jahre 1559 und in den darauffolgenden Jahren bezog das Kloster vom Metzger-Bräu das Winterbier und das Märzenbier. Die Bezahlung erfolgte durch Gegenlieferung von Gerste und Hopfen.

Das Metzger-Bräu-Anwesen kam später durch Heirat in den Besitz der Familie Pruggmayr, die es von 1712 bis 1833 im Besitz hatte. Martin Pruggmayr vereinigte es 1716 mit der danebenliegenden Käserer-Bräustatt. Paul Niedermayr war der letzte Bräuer des großen Brucker Brauhauses.

Da die Familie Metzger bedeutende Besitzungen im Ort hatte, konnte sie schlechte Wirtschaftslagen und mehrere Brände leichter überstehen. Sie war sogar in der Lage, andere Brucker Braustätten bei der Vergantung an sich zu bringen. Mehrere Grabsteine in der Pfarrkirche erinnern an die Familie.

Der Keller des Metzger-Bräus lag an der Maisacher Straße (heute Gasthaus). Ein kleiner, baumbestandener Garten im Hof ist der Rest dieses ehemals großen Anwesens.

Diese Bräustatt, erstmals 1580 genannt (Besitzer Georg Imbler), lag unmittelbar neben dem Niedrmayr-Bräu an der Ecke von Marktplatz und Kirchstraße. Sie bestand bis zum Jahre 1716. Der letzte Besitzer, Peter Käserer, hatte sie im Jahre 1704 als Brandstätte erworben und wieder aufgebaut, mußte sie aber wegen der hohen Schuldenbelastung im Jahre 1715 an den Nachbarn Pruggmayr verkaufen. Er vereinigte beide Braustätten und kaufte noch die Bräustatt des Martin Völkl hinzu.

*Knögl-Bräu*

Der erste Besitzer dieser Bräustatt, Martin Paur, wird im Jahre 1501 genannt. Nach der Vergantung im Jahre 1606 folgten rasch hintereinander noch vier weitere Besitzer, bis die Bräustatt beim Schwedeneinfall 1632 in Flammen aufging. Der letzte Brauer, Andreas Knögl, baute nicht wieder auf, sondern verkaufte die Braustatt an einen Bäcker. Seit dem Jahre 1861 steht an dieser Stelle die Metzgerei Kneißl.

*Bichler-Bräu*

Unmittelbar neben dem Knögl-Bräu lag der Bichler-Bräu, der erstmalig im Jahre 1560 mit dem Besitzer Michael Zwinger genannt wird. Der letzte Besitzer, Joseph Bichler aus Maisach, stellte den Betrieb im Jahre 1909 ein. Sein Keller lag auf dem Roßbüchl (neben dem Autohaus Rössig) und ist vor einigen Jahren wieder als Gastwirtschaft zugänglich gemacht worden.

*Seel-Bräu*

Der Seel-Bräu beherrschte den ganzen Marktplatz. Der frühestgenannte Besitzer, Hans Holler, wird erstmalig im Jahre 1580 erwähnt. Der letzte Besitzer, Johann Seel, stellte 1844 den Betrieb ein, als das neu errichtete Landratsamt hier einen Getreidestadel errichtete. Das daran anschließende Gasthaus zum Hirsch mit dem Sommerkeller des Seel-Bräus schloß erst vor wenigen Jahren seine Pforten und machte einem Bürohaus Platz. Der Seel-Bräu war meistens ein Nebenbetrieb der Brauer Humpl und Pruggmayr.

*Jung-Bräu*

Der Jung-Bräu (der »junge Bräu«) mit dem Besitzer Wolfgang Carl wird erstmalig 1589 genannt. Die folgenden Besitzer wechseln sehr häufig. Im Jahre 1812 erscheint der Name »Jung-Bräu«.

Der Bräuer Heinrich Mayr vom benachbarten Martha-Bräu kaufte die Bräustatt samt dem im Hof liegenden Keller, legte die Bräustatt still und vereinigte im Jahre 1871 die Gastwirtschaft im Vorderhaus durch einen Mittelbau mit dem heute noch bestehenden Saalgebäude.

*Huber-Bräu*

Diese Bräustatt gehörte im Jahre 1555 einem Angehörigen der Familie Metzger, die zeitweise mehrere Braustätten im Markt besaß. Der letzte Besitzer, Markus Huber, kaufte im Jahre 1676 die Bräustatt an der Brücke, den Gerbl-

Bräu, und überließ seinen alten Besitz einem Lebzelter. Das Lebzelterhaus besteht heute noch (Café Brameshuber).

*Martha-Bräu*

Den Beschluß der Brauereien auf dem Brucker Marktplatz macht der heute noch bestehende Martha-Bräu. Über die Herkunft des Firmen-Namens gibt es noch keine gesicherte Erklärung, erstmalig erscheint er im Jahre 1871. Er gehört zu den ältesten Braustätten des Marktes und erscheint im ältesten Zinsregister des Klosters Fürstenfeld im Jahre 1451. Der erste Besitzer, Stephan Zimmermann, hatte »de praxaria« (d. h. von der Bräustatt) eine Abgabe von einem Pfund Pfennigen zu erlegen. Seit dieser Zeit sind die Besitzer lückenlos nachweisbar.

Die letzte Besitzerin, Julie Mayr, vermachte im Jahre 1960 ihren Besitz dem Erzbischöflichen Klerikal-Seminar in Freising. Der alte Braubetrieb auf dem Marktplatz wurde stillgelegt und ein neuer Betrieb außerhalb des Ortes nach letzten technischen und betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten aufgebaut.

Der alte Betrieb auf dem Marktplatz war 1623 durch Ankauf von zwei benachbarten Anwesen vergrößert und zu einem großen Bräuhaus vereinigt worden. Es handelte sich um die Maulsche Bräustatt und das sog. Buchbinderhaus.

*Knögl-Bräu (Schöngeisinger Straße)*

Diese kleine Brauerei, die an der Stelle der Drogerie Bausewein lag, war ein Ableger des großen Metzgerbräus und erscheint erstmalig im Jahre 1573. Im Schwedenkrieg 1632 verbrannte sie und wurde nicht wieder aufgebaut.

*Ziegler-Bräu*

Der Meister der klostereigenen Ziegelei zwischen Gelbenholzen und Pfaffing hatte für seine Ziegelei-arbeiter eine eigene kleine Brauerei errichtet, die von 1486 bis 1514 in den Fürstenfelder Steuerlisten nachweisbar ist.

*Bayerisches Bräuhaus*

Im Jahre 1884 wurde der Versuch unternommen, auf dem Platz an der Maisacher Straße, auf dem ehemals der Metzger-Bräu seinen Sommerkeller hatte, ein neues Bräuhaus zu errichten. Es nannte sich Bayerisches Bräuhaus. Schon im Jahre 1886 wurde der Betrieb wieder eingestellt. Ein Versuch, nach dem letzten Weltkrieg das Bräuhaus wieder in Betrieb zu nehmen, blieb ebenfalls erfolglos.

*Das Ende der kleinen Brucker Brauereien*

Das unaufhaltsame Verschwinden der kleinen Brauereien im vorigen Jahrhundert, von dem die oben stehende Aufzählung ein deutliches Bild bot, hat technische und wirtschaftliche Gründe. Der Durst der Marktbewohner hatte sich sicher nicht verändert.

Berücksichtigt man die bedauerliche Tatsache, daß bis zur Einführung der künstlichen Kühlung häufig die Hälfte der Sude wegen Ungenießbarkeit in die Gosse geschüttet wurde, dann kommt man den Gründen für das Aussterben der Landbrauereien schon näher. Ihre finanzielle Grundlage war gewöhnlich nur bescheiden, sodaß sie die Verluste auf die Dauer nicht ertragen konnten. Es war zu



viel Kapital festgelegt, wenn die Lagerfässer nur zweimal im Jahre gefüllt wurden, wo eine sechsmalige Füllung notwendig gewesen wäre.

Als die künstliche Kühlung um die Mitte des vorigen Jahrhunderts eingeführt wurde, die den Bierausstoß hätte wesentlich vergrößern können, fehlte den meisten kleinen Brauereien das Kapital für den Bau solcher kostspieligen Anlagen. Große Betriebsverbesserungen durch zusätzliche arbeitssparende Einrichtungen waren für die Kleinbetriebe mit ihrer patriarchalisch anmutenden Betriebs- und Geschäftsführung und wegen der meistens nur bescheidenen Kapitaldecke unmöglich.

In dieser Zeit vollzog sich unaufhaltsam der Übergang von der Kleinbrauerei zum Großbetrieb.

#### Quellen:

Auszug aus den Literalien aus dem Staatsarchiv für Oberbayern München.

Gen. Reg. F. 184/29: Brauereigerechtigkeitsmatrikel 1640.

Gen. Reg. F. 184/30: Die Kloster-Bräuhäuser 1608—1781.

Gen. Reg. F. 188, 189 und 190: Bierproben.

Gen. Reg. F. 191 und 192: Biersieden, Märzenbier.

Gen. Reg. F. 226/228: Bierzwang, Notwirte.

Gen. Reg. F. 11/3: Status der Brauämter.

Gen. Reg. F. 526/120: Bierschenken bei den Pfarrhöfen, besonders bei den klösterlichen 1600.

Gen. Reg. F. 839/34: Bierbräuer und deren revidierten Gewerbeordnungen 1770—1776.

Gen. Reg. F. 840/35: Die Bierbräuer, deren ältere Ordnungen, Zapfengerechtigkeit 1573—1794.

Gen. Reg. F. 840/37: Die Bierbräuer, deren Differenzen wegen des Zapfenrechtes 1700—1776.

Gen. Reg. F. 872/176: Die Zapfen- und Bierwirte, ihre Wirtschaftsordnungen 1570—1775.

Gen. Reg. F. 1561/17-18: Biergeld, dessen Einbringung 1789.

Gen. Reg. F. 185/28: Klosterbrauerei Fürstenfeld 1745.

Ger. Lit. Dachau F. 629/240: Bierbraugerechtigkeiten, Schenkstatt und Zapfenrecht in Puch 1556—1565.

Ger. Lit. Dachau F. 635/247: Betr. Markt Bruck wegen Aufriehung einer Handwerkszunft der Bierbräuer 1662—1665.

LRA 125404: Bierbraugerechtlame des Bierbrauers Kaufmann von Bruck 1845.

LRA 125203: Bierbrauer Josef Bichler wegen Verleitgebunq verdorbenen Bieres 1871.

LRA 115: Brauer in Bruck wegen Wasserleitung 1828.

#### Bayerisches Hauptstaatsarchiv München

Kl. Urk. Fürstenfeld 1152 v. 17. Februar 1320.

Kl. Urk. Fürstenfeld 1160 v. 21. August 1330.

Kl. Urk. Fürstenfeld 1162 v. 3. Februar 1334.

Kl. Urk. Fürstenfeld 1163 v. 18. September 1334.

Kl. Urk. Fürstenfeld 1235 v. 23. September 1406.

Kl. Urk. Fürstenfeld 1329 v. 13. Juni 1799.

Kl. Lit. Fürstenfeld 241 1/1.

Kl. Vrk. Fürstenfeld 52 bis 96 Zinsregister.

#### Bayer. Staatsbibliothek, Handschriftenabteilung

Cgm 4675 Verschiedene Arten Bier zu brauen, um 1500.

#### Anschrift des Verfassers:

Ing. Clemens Böhne, 8080 Fürstenfeldbruck, Ludwigstraße 20.

## Otto Semoser, der Türhüter am Freisinger Bischofshof

Über ein europäisches Legendenmotiv des Mittelalters

Von Rudolf Goerge

### Das Grabmal Otto Semosers im Freisinger Dom

Im südlichen Seitenschiff des Freisinger Domes, etwa gegenüber dem Kanzelaufgang, ist in die Wand ein Grabstein (1,81 x 0,51 m) eingelassen<sup>1</sup> (Abb. 1). Das Kalksteinrelief, das Reste einer zarten Bemalung aufweist, zeigt eine männliche Gestalt mit langem spitzem Bart, gekleidet in eine Art Tunika mit einem Gürtel. Unter dem leichten Mantel, der an der rechten Schulter von einer Spange zusammengehalten wird, verbirgt der Dargestellte seinen linken Arm, während er die rechte Hand vor die Brust hält. Zwischen seinen Schuhen sind drei steinähnliche Gebilde zu erkennen. Die umlaufende Majuskelschrift nennt uns den Namen des Verstorbenen:

»OTTO. SEMOSER. || + HOC TVMVLO. + VIRTVTIS. HOMO. IACET. OTTO. QVIESCV || NT + OSS || A. SOLI. GREMIO. SPIRIHITVS. IN. DOMINO + ||«  
(»Otto Semoser. Unter diesem Grabeshügel liegt der tugendhafte Mann Otto. Seine Gebeine ruhen in der Erde Schoß, sein Geist in Gott.«)

Ein hervorragender Meister muß dieses Epitaph kurz nach 1200 geschaffen haben, das »erstes Streben nach Räumlichkeit, realer Körperlichkeit und Porträttreue« zeigt. Eine kleine Steinplatte des 18. Jahrhunderts in der Nähe des Grabsteines gibt uns weiteren Aufschluß über den Verewigten: »Otto || Semoser, Ianitor || sub Geroldo || Episcopo ||« (»Otto Semoser, Türhüter unter Bischof Gerold.«)

Merkwürdig ist, daß für diesen Laien, der offenbar beim Freisinger Bischof Gerold den niederen Pfortnerdienst zu verrichten hatte, dieses großartige und kunstgeschichtlich bedeutende Grab geschaffen worden ist; und merkwürdig ist auch, daß dieser einfache Türhüter inmitten hoher geistlicher Würdenträger seine letzte Ruhestätte gefunden hat. Diese Umstände lassen sich nur durch das außerordentlich tugendhafte und fromme Leben Otto Semosers erklären, das ja die Grabinschrift besonders deutlich hervorhebt.

### Die Legende von Otto Semoser

Über Otto Semosers Leben wissen wir nichts, außer den spärlichen Angaben, die der Grabstein und die kleine Platte preisgeben. Nur eine Legende<sup>2</sup>, die der Geschichtschreiber und Benediktinerpater Carolus Meichelbeck im 2. Band seiner großangelegten »Historia Frisingensis« (Augsburg 1729) nach alter Tradition überliefert, erzählt uns eine Episode aus dem Leben des Freisinger Türhüters: »Aus einstimmiger Überlieferung — sie ist auch irgendwo aufgezeichnet — habe ich erfahren, wie herzlos Gerold den Bedürftigen gegenüber gewesen sein muß. Nun geschah es einmal, daß Otto Semoser, der Erzählung nach Türsteher am bischöflichen Palast, in seinem Schurz die Brote verborgen hatte, die er, dem Herkommen gemäß, an die Armen verteilen wollte. Gerold, der gerade dazu kam, sah ihn, und ein Verdacht ließ ihn die Wahrheit ahnen. So