

In Hohenfelden wird wieder Bier gebraut!

Lebendiges Zeugnis (vergessener?) dörflicher Alltagskultur

Michael Happe
ist Leiter des
Thüringer
Freilichtmuseums
Hohenfelden im
Kreis Weimarer
Land.

● Michael Happe

Mit Beginn der neuen Museumssaison am 1. April 2001 konnte der Öffentlichkeit ein seltenes Zeugnis einer früher bedeutungsvollen dörflichen Einrichtung übergeben werden, das an seinem ursprünglichen Standort innerhalb des Dorfes Hohenfelden erhaltene historische Gemeindebrauhaus. Darauf haben viele Freunde des Freilichtmuseums und auch des Gerstensafts seit einiger Zeit gewartet. Nachdem vor 3 Jahren in einem Teil des Gebäudes die Dauerausstellung „Mälzen und Brauen in Dorfbrauhäusern Mittelthüringens“ eröffnet worden war, gestaltete sich die zweite Stufe des Projektes, die Wiedereinrichtung des Sudhauses, also des Gebäudeteils, in dem das Bier gebraut worden war, als weitaus komplizierter als angenommen. Das Ergebnis sollte schließlich eine authentische, aber funktionsstüchtige Anlage sein.

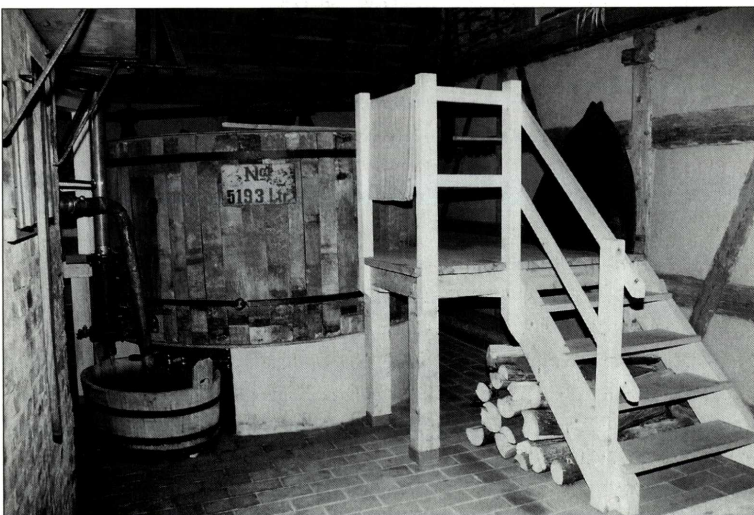
Die Geschichte des Dorfbrauhauses und seiner Nutzung

In seinen ältesten Teilen ist das Brauhaus im späten 18. Jahrhundert erbaut worden, wobei Reste eines aus der Zeit um 1670 entstandenen Vorgängerbaus einbezogen worden sind. Aus archivalischen Quellen wissen wir einiges über diese Baumaßnahme, ein Inventarium aus dem Jahre 1805 gibt uns darüber hinaus Aus-

kunft über die Ausstattung des Gebäudes mit Gefäßen und Gerätschaften. Das Brauhaus war ursprünglich Besitz der Kirchengemeinde Hohenfelden und lag direkt an einer bis 1913 bestehenden innerörtlichen politischen Grenze, nämlich der zwischen dem Herzogtum Sachsen-Meiningen im südlichen Dorfteil und dem Großherzogtum Sachsen-Weimar-Eisenach. Gebraut wurde darin von den Einwohnern beider Ortsteile, die auch andere öffentliche Einrichtungen im Dorf (Schule, Kirche) in genau geregelter Weise gemeinsam nutzten. Der Standort war günstig, denn das benötigte Wasser konnte aus einem nahegelegenen Brunnen über unterirdische Leitungen direkt in das Brauhaus geleitet werden.

Brauhaus gehörten in Thüringen bereits im 17. Jahrhundert zum dörflichen Gefüge. In dem 1690 in Gotha erschienenen Buch „Hochnutzbare und bewährte Edle Bierbrau-Kunst...“ von David Kellner beispielsweise heißt es, dass es in Thüringen nahezu keinen Flecken und kein Dorf mehr gebe, in dem nicht gebraut werde (...). Doch bereits 200 Jahre später war dies, zumindest in Mittelthüringen, vorbei. Die Bedeutung des Hohenfeldener Brauhauses liegt daher heute auch darin begründet, dass es überhaupt noch existiert. Nach den Ergebnissen unserer Recherchen handelt es sich in der Tat um das letzte Gebäude seiner Art in unserer Region. Im „Normalfall“ führt die heute noch in nahezu jedem Dorf so benannte „Brau(haus)gasse“ zu einem umgebauten Schuppen oder Gerätehaus, manchmal auch zu einer Baulücke.

Das dörfliche Brauen, bei dem die Einwohner gemeinsam ihren „Hastrunk“ bereiteten, verlor in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in dem Maße an Bedeutung, wie Bier aus städtischen Brauereien zu günstigen Preisen angeboten wurde. Der nach mehreren Verkäufen des Gebäudes letzte Besitzer des Hohenfeldener Brauhauses, der Schankwirt Christian Zillinger, musste aber noch bis 1916 die Anlagen in einem Zustand halten, der den Dorfbewohnern das Brauen ermöglichen sollte, obwohl dies schon seit Jahrzehnten nicht mehr geschehen war. Von seiner

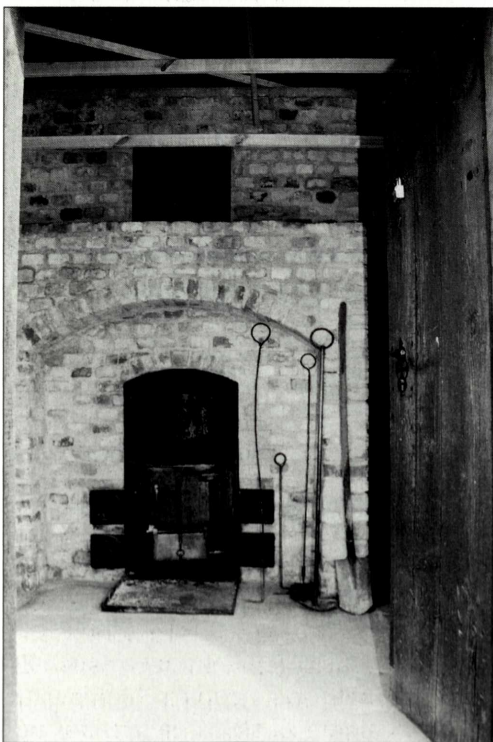


Ein Läuferbottich mit Pumpensumpf.

Foto: Chr. Grune-Oelke

lästigen Verpflichtung befreite ihn schließlich die „Reichs-Edelmetallsammlung“, die Buntmetalle für die Kriegsrüstung einsammelte und auch vor kupfernen Braupfannen und Leitungen nicht halt machte. In der Folgezeit diente das Gebäude als Schuppen für Maschinen und Geräte. Um Platz dafür zu gewinnen, musste der massive gemauerte Brauofen fallen, auch eventuell noch vorhandene Gefäße wurden entfernt. Das Thüringer Freilichtmuseum übernahm 1992 ein leeres, stark verfallenes und in seinem Bestand bedrohtes Gebäude, dass in den Folgejahren von den Handwerkern des Museums umfassend restauriert worden ist.

Der südliche Gebäudeteil war ehemals das „Malzhaus“. Hier wurde die Gerste durch Feuchtigkeit zum Keimen gebracht, anschließend getrocknet, geröstet und geschrotet, um so den neben dem Wasser wichtigsten Ausgangsstoff zur Bierherstellung, das Malz zu gewinnen. Seit 1998 befindet sich in diesen Räumen eine Dauerausstellung zum dörflichen Brauwesen. Der nördliche Teil, das Sudhaus, sollte nach der Konzeption des Museums möglichst originalgetreu wieder eingerichtet werden. Die Zielstellung war, den Museumsbesuchern die historische Technologie „in Aktion“ vorführen zu können, um



Der Brauofen im historischen Dorfbrauhaus im Thüringer Freilichtmuseum Hohenfelden.

Foto: Chr. Grune-Oelke

die vielen Arbeitsschritte, die dem Biergenuss in vergangenen Zeiten vorangehen mussten, nachvollziehbar werden zu lassen. Den Ausgangspunkt für diese Arbeiten bildete aus archivalischen Quellen gewonnenes Wissen über Beschaffenheit und Dimensionierung der Gefäße. Die Herstellung von Bier war stets auch Objekt obrigkeitlichen bzw. fiskalischen Interesses, weshalb die Braumengen und Kapazitäten stets gut dokumentiert wurden. In Kenntnis dieser Details wurden im Fußbodenbereich Grabungen vorgenommen, die mehrere Fundamente von gemauerten Brauöfen zutage förderten. Es gelang, den Standort des letzten Brauofens zu lokalisieren, der für den geplanten Wiederaufbau maßgeblich sein sollte.

Anders als im Mittelthüringer Raum ist im südlichen Thüringer Gebiet nahe der Landesgrenze zu Bayern die Tradition des dörflichen Brauwesens nie abgerissen. Ein für das Museum glücklicher Umstand war die Aufgabe des Gemeindebrauhauses in Westhausen / Südthüringen erst 1996, da viele in Hohenfelden längst nicht mehr vorhandene Gerätschaften und Gefäße von dort übernommen werden konnten. Vor allem der Maische- und Läuterbottich, kupferne Rohre, eine handbetriebene Pumpe sowie die großen hölzernen Gärbottiche waren für das Projekt „Historisches Hohenfeldener Brauhaus“ von unschätzbarem Wert. Sie stammen aus dem 19. und frühen 20. Jahrhundert und wir können davon ausgehen, dass sie bis auf die exakten Volumina den in Hohenfelden verloren gegangenen Vorbildern entsprechen.

Südthüringer Tüftler ließen einen Brauofen neu entstehen

Aus dem Südthüringischen kamen dann auch die Spezialisten, die mit viel Fachwissen, Engagement und Tüftlersinn über dem alten Fundament einen, wie sich bald herausstellen sollte, ganz hervorragend arbeitenden Brauofen errichteten, auch hier unter Verwendung der historischen Eisenteile des Westhausener Brauofens. Im oberen Bereich enthält der Ofen den Kessel, die sogenannte „Braupfanne“, eine Spezialanfertigung des Dampflok-Werks in Meiningen. Der besondere Dank des Museums geht hier an die „Stiftung Sparkasse Weimar“, die die Wiedererrichtung dieses Herzstücks des Brauhauses

mit einer Spende von 30.000 DM unterstützt hat!

Nach dem Aufbau des Ofens und dem Aufstellen der Bottiche an ihren Plätzen erfolgte die klempnermäßige Verbindung der Gefäße miteinander. Sichergestellt werden musste, dass die Flüssigkeit je nach Bedarf durch ein variables System von kupfernen Leitungen von einem Gefäß in ein anderes gepumpt werden kann. Auch diese Arbeiten übernahm ein Südthüringer Meister, der nicht nur der Tradition seines Handwerks verbunden ist, sondern darüber hinaus auch regelmäßig beim Brauen im Gemeindebrauhaus seines Heimatortes mitwirkt. Die Handwerker des Freilichtmuseums bauten die benötigten Podeste, Treppen und Umgänge ein und fertigten nach historischen Vorbildern verschiedene Gerätschaften an, die beim Brauen in Handarbeit benötigt werden. Dies war wichtig, da alle Abläufe der künftigen Brauvorgänge ohne elektrischen Strom auskommen sollten, denn das Gebäude wurde erst nach der Aufgabe des Brauens elektrifiziert. Dies bedeutete aber auch, dass die künftigen Nutzer des Brauhauses alle Rühr- und Pumparbeiten mit Muskelkraft würden erledigen müssen.

Hopfen und Malz - Gott erhalt` s

Zu einem Probetrieb fehlten nun noch die Betreiber, denn wer kennt sich schon mit der Praxis des Bierbrauens, dazu noch auf einer musealen Anlage, aus?

Ein Verein musste her, bestehend aus engagierten, motivierten Museums- und Bierfreunden, die darüber hinaus noch etwas vom Brauen verstanden. Es fand sich überraschend schnell eine gute Mannschaft aus Hohenfelden und mehreren umliegenden Dörfern zusammen, die fachliche Unterstützung von einigen Braumeistern erhielten. Nach eingehenden Erörterungen, Ortsbegehungen und Diskussionen stand im März 2001 fest: Zur Saisonöffnung wird ein Probesud gebraut!

Dieser ersten Aktion, an der unerwartet viele Besucher regen Anteil nahmen, ist inzwischen eine zweite gefolgt. Beim ersten Probetrieb ging es darum, die Bedingungen zu ermitteln, unter denen bestimmte Abläufe und Temperaturen erreicht werden können. Die ausgewerteten Protokolle des ersten Betriebes waren die

Grundlagen des ersten „Ernstfalls“, denn jetzt sollten nicht nur Wasser und Spelzen erhitzt, gerührt, gekocht, erkaltet und auf Bottiche gefüllt werden, sondern jetzt sollte es um „Hopfen und Malz“ gehen. Ziel jeden Brauprozesses ist es, dem Malz möglichst vollständig seine Zuckerstoffe zu entziehen um sie zu Alkohol vergären zu können. Dafür sind eine Reihe von enzymatischen Vorgängen notwendig, bei denen die Dauer und die Temperatur eine große Rolle spielen.

Allem bisherigen Anschein nach ist es Ende Mai 2001 erstmals seit über 100 Jahren im Hohenfeldener Brauhaus wieder zu einem erfolgreichen Bierbrauen gekommen, heute wie damals in der eigenen Initiative und Verantwortung der Akteure. Nach dem Abstich in einigen Wochen wird sich heraus stellen, ob Gambrius dem Ansinnen gegenüber hold gestimmt war. Museumsleute sind Optimisten, die glauben nicht nur daran, sondern sogar an den Segen der zuständigen Behörden, um den Museumsbesuchern bei künftigen Brauveranstaltungen vom hier erzeugten Bier ausschenken zu dürfen.

So wie die Saison 2001 im Thüringer Freilichtmuseum begonnen hat, soll sie am 4. November enden, mit einem großen Braufest im Hohenfeldener Brauhaus, mit Brauvorführung, Erklärungen und natürlich...kühlem Gerstensaft. ■

Literatur:

David Kellner; Hochnutzbar und bewährte Edle Bierbraukunst... Leipzig und Gotha 1690

Methsieden; Der vollkommene Bierbrauer, Frankfurt und Leipzig 1784 (auch Reprint)

Carl Wilhelm Schmidt; Die Branntweinbrennerey und Bierbrauerey..., Posen und Leipzig 1812

Günther Schwarzburger; Der wohlunterrichtete Dorfbierbrauer und Mälzer, Ilmenau 1824

Thüringer Freilichtmuseum Hohenfelden (Hrsg); Hohenfeldener Blätter Nr. 27: „Zur Ausstellung Mälzen und Brauen in Dorfbrauhäusern Mittelthüringens...“, Hohenfelden 1998

Kontaktadresse:

Thüringer Freilichtmuseum Hohenfelden
Im Dorf Nr. 63
99448 Hohenfelden
Tel. (036450) 3 02 85 oder 4 39 18
Fax (036450) 4 39 17