

# BIER in BÜR GEL

## (im 16. bis 18. Jahrhundert)

Die folgenden Ausführungen sind keine wissenschaftliche Abhandlung zum Thema Bier. Sie sollen vielmehr ein Bild dieser Stadt und ihrem Leben mit dem Bier malen, das uns Dokumente aus dem 16. bis 18. Jahrhundert vermitteln. Dabei handelt es sich um Brauordnungen von 1660 und 1688, um Braurechnungen aus verschiedenen Zeiten, um Tranksteuer-Abrechnungen des Rates und um verschieden Schriftstücke, die aus dem Amtsarchiv erhalten geblieben sind. Sofern diese Texte von historischem Interesse sind, wurden sie auf der Seite BIER + Brauen zusammengestellt.

### I. Zur Geschichte des Biers

1.

Die Geschichte des Bieres beginnt vermutlich **vor 6000 Jahren**, also 4000 Jahre vor Christi Geburt im Gebiet des fruchtbaren Halbmondes zwischen Euphrat und Tigris. Vergorener Brotteig mag der Ausgangspunkt für das Getränk gewesen sein, das seither die ganze Welt erobert hat.

2. Im Mittelalter wurde das Bierbrauen von den **Klöstern** betrieben. Nach dem Grundsatz „Flüssigkeit bricht das Fasten nicht“, haben die Mönche sowohl Bier als auch Wein kultiviert.

„Als ältestes erstes deutsches Braukloster erwähnt die Chronik das von St. Gallen (Schweiz). Zu dessen Wirtschaftsbetrieb zählten nach einem Grundriss aus dem Jahr 820 nicht weniger als drei Brauhäuser. Sie beherbergten Darre, Malzquetsche, Kühl-, Gär- und Lagerhäuser sowie eine Böttcherwerkstatt. St. Gallen wurde beispielhaft für alle deutschen Klosterbrauereien.“

3. So wurde das Bier in den Klöstern und um sie herum zu **flüssiger Nahrung**.

Karl der Große kannte bereits Bier ohne Hopfen, Hildegard von Bingen weiß, dass Hopfen das Bier haltbar macht.

Im April 1516 wurde vom Bayerischen Landstättetag das später sogenannte Deutsche Reinheitsgebot des Bieres beschlossen. Es breitete sich auf ganz Deutschland aus und ist heute das älteste deutsche Lebensmittelgesetz.

20 Jahre danach wurde im sogenannten Saalfeldschen Rezess eine in die fernere Zukunft wirkende Definition der Braugerechtigkeiten festgeschrieben. Diese beiden Dokumente bilden bis heute die rechtlichen und praktischen Grundlagen der deutschen Braugerechtigkeit.

4. Obwohl im Urkundenbuch von Kloster und Stadt Bürgel (bis 1455) weder das Wort Brauen noch das Wort Bier für das **Kloster** bezeugt ist, ist mit Sicherheit anzunehmen, dass im Bürgeler Kloster spätestens im 13. Jahrhundert Bier gebraut wurde. Die besten Voraussetzungen dafür mögen im Klostervorwerk Kalthausen vorhanden gewesen sein. Aber die Nutzung einer Brauerei in den Resten des Klosters nach dessen Auflösung kann auch dafür sprechen, dass schon in der Klosterzeit die Brauerei in den Klosterkomplex selbst integriert war.

5. Für die **Stadt Bürgel** ist die erste direkte Bezeugung für die Bierherstellung erst für das Jahr 1360 dokumentiert. In einem Vergleich des Landgrafen Friedrich des Strengen zwischen Abt und Rat heißt es: „Auch ist geredt umb das angiessen des bieres, das da den burgern allein soll volgen...“ Hier wird also vom Landgrafen den Bürgern der Stadt das Braurecht, das der Abt wohl beschneiden wollte, bestätigt.

Rund 60 Jahre später bescheinigt Landgraf Wilhelm der Stadt das Recht, weiter wie bisher Bier zu schenken. Und für das Jahr 1485 ist das Brauhaus in Bürgel (bruheus) erstmals im Zinsregister des Klosters bezeugt: zu dieser Zeit hat der Rat 1 Groschen Zins für das Brauhaus zu zahlen. Vergleiche mit anderen Städten lassen darüber hinaus den Schluss zu, dass Bürgel mindestens seit 1300, vielleicht schon seit 1250 sein Bier selbst braute. (Quelle: UBB I)

### II. Erklärungen zur Biersprache

Neben Brot und Fleisch spielte das Bier im Mittelalter in den Städten – später auch auf den Dörfern – eine wichtige Rolle. Dabei fällt das Bier noch einmal aus dem Rahmen. Denn weder mit dem Brot noch mit dem Fleisch war der Bürgeler Bürger so sehr im Alltag beschäftigt, wie mit dem Bier. Auch ohne die immer wieder auftretenden Probleme beim Brauen, die das Leben des Einzelnen und der ganzen Bürgerschaft ins Chaos stürzen konnten, war der ständig sich wiederholende Entstehungsprozess des Bieres allein schon so eindrucklich, dass niemand in der Stadt davon unberührt blieb. So ist es auch nicht verwunderlich, dass rund um das Bier sich eine eigene Sprache entwickelte, die wir heute nicht mehr so ohne weiteres verstehen können. Darum soll an den Anfang dieser Ausführungen in aller Kürze eine Erklärung von Begriffen gestellt werden, auf die beim Lesen dieses und der anderen Texte immer wieder zurückgegriffen werden kann. Die meisten werden später ausführlicher beschrieben.

Brauwasser	Vom Härtegrad, der Kalkhaltigkeit und anderen Zusammensetzungen des Wasser hängen Geschmack und Qualität des Bieres ab.
Darre	Teil des Brauhauses zum Darren des Malzes
darren	Trocknen des Malzes entweder an der Luft oder auf dem Feuer
einschroten	Einrollen der Fässer in den Ratskeller oder Hauskeller
Freibier	Den Geistlichen, den Regierenden, sowie dem Rektor stand ein Freilos zu. Das Bier daraus war steuerfrei.
Frischbier	Bier, das nicht lange haltbar ist
Gebräude	Gesamtheit der in einem Braugang verbrauchten Gerste
geohmte Gefäße	maßgerechte Gefäße mit aufgebranntem Ratswappen
Geschoss	Steuer
Hopfen	Frucht, die auch in Bürgel wuchs, zum Würzen und Haltbarmachen des Bieres
Kerbholz	Holz, in das Kerben eingeritzt wurden als „Merkzettel“ für die Schulden in der Schenke
Kofent, Kovent, convent	Dünnbier, das ursprünglich im Konvent der Mönche getrunken wurde. (2. Aufguss)
Lagerbier	Bier, das für längere Lagerung geeignet war
Los (individuell)	Jeder Haus- oder Grundbesitzer bekam nach der Höhe der Steuern, die er zahlte (also je nach der Größe seines Besitzes in der Reihenfolge des Losens 1 Brau-Los.
Los (sozial)	Die Gesamtheit aller Lose für die ganze Bürgerschaft wird ebenfalls als ein Los bezeichnet. Das Losen geschah auf dem Rathaus
Malz	Durch Feuchtigkeit zum Keimen gebrachtes Getreide (in Bürgel immer Gerste)
Ohm	Maß: ca. 140 Liter
ohmen	nach dem Maß einrichten
Ohmkanne	Maßkanne

Schröter	Männer, die die Bierfässer leer oder voll in Keller oder andere Lagestätten bewegen
schroten	zerquetschen des Malzes in der Mühle
Stübchen, Stübggen	deutsches Flüssigkeitsmaß von lat. stupa/stopa Fass
stöhren, stieren, abstöhren	stochern, in etwas herumrühren
Trester, Treber, Dröbern	Pressrückstände, ursprünglich Abfall, dann begehrt zum Verfüttern (und zum Essen?)
verpfennigen	in kleinen Portionen (pfennigweise) verkaufen

### III. Bier in Literatur und Spruchweisheit

Aufgrund seiner Bedeutung für das Leben unserer Vorfahren ist es nicht verwunderlich, dass das Bier einen breiten Niederschlag im Volksleben, in der Literatur und in der Spruchweisheit gefunden hat. Hier einige Beispiele:

Dem sagenhaften Gründer Hamburgs, König Gambrinus, dem ja heute noch am Markt in Bürgel ein Denkmal in Form einer Hausinschrift gesetzt ist, wird in den Mund gelegt:

Gambrinus im Leben ward ich genannt.  
 Ein König in Flandern und Brabant.  
 Aus Gersten Hab ich Malz gemacht  
 und das Bierbrauen daraus erdacht.  
 Drum können die Herren Brauer mit Wahrheit sagen,  
 dass sie einen König zum Meister haben.

-----  
 Wer Bier verfälscht und Weine tauft,  
 ist wert, dass er sie selber sauft

-----  
 Ein guter Keller ist ein halber Brauer.

-----  
 Des Ratsherrn Trunk ist Ehrenpflicht –  
 `ne trockne Lampe leuchtet nicht.

-----  
 Das schönste am Bier ist der Durst

-----  
 In Langensalz, in Langensalz  
 braut man drei Bier aus Malz:  
 Das erste heißt der KERN.  
 Der Bürgermeister trinkt es gern.  
 Das zweite heißt das MITTELBIER,  
 man setzt`s gemeinen Leuten für.  
 Das dritte heißt CONVENT,  
 pfui Deibel, Sapperment  
 (Ludwig Bechstein, geb. 1801)

-----  
 Es ist besser im Krug an die Kirche denken,  
 als in der Kirche an den Krug.

#### Grabinschrift

Hier liegt der Brauer Sepp,  
 Gott Gnad für Recht ihm geb'!  
 Denn viele hat, was er gemacht,  
 frühzeitig in das Grab gebracht.  
 Da liegt er nun, der Bierverhunzer,  
 drum bet, o Christ, fünf Vaterunser.

## IV. Das Brauhaus, der andere Tempel der Bürger

Auch wenn die Vorgängerbauten unserer heutigen Stadtkirche samt Turm nicht so groß gewesen sein dürften, die Kirche war gewiss immer das dominierende Gebäude der Stadt. Auf der anderen Seite des Marktes – das Rathaus wurde von Kirche und Brauhaus eingerahmt - stand von imponierender Größe das Brauhaus.

„Das ganze Brauhaus muss, seiner Absicht gemäß, geraumig genug angelegt werden. Die Größe des Ofens und der Pfanne, nebst den nöthigen Gefäßen, bestimmen von selbst die Größe des Raums der eigentlichen Braustube. Gleich daneben muss das Malzhaus seyn, worinn der Quellbottich befindlich ist. Neben dem Malzhaue ist die Malz=Darre, und über beiden der Boden, auf welchem theils das Luftmalz getrocknet, theils das fertige Malz aufbehalten werden kann.“ (Krünitz online)

Der Fußboden muss mit Steinen ausgelegt und gut zu reinigen sein. Die Mauern müssen Luftlöcher für die Luftzirkulation haben. Fenster für das Licht und für die Belüftung sind ebenso wichtig.

„In den Keller müssen Oeffnungen gehen, damit sogleich aus dem Gärungsbottich das junge Bier in den Keller laufen, und ohne vieles Hin= und Hertragen auf die Gefäße gefüllet werden kann.“

Da auf dem Boden Malz oder Hopfen aufbewahrt wurden, musste die Decke zwischen Brauhaus und Boden sehr dicht sein.

In unmittelbarer Nähe des Brauhauses befand sich der Marktbrunnen, denn Wasser, das in Bürgels Geschichte oft Mangelware war, war ein Grundelement des Brauens.

Im Brauhaus herrschte der Braumeister mit den Brauknechten und noch einigen anderen Helfern. Auf ihm lastete eine große Verantwortung. Denn vielfältige Gefahren und letztlich das Misslingen des Gebräudes schwebten ständig über seinem Tun.

Aber auch die Brauberechtigten gingen ständig im Brauhaus ein und aus: zum Anliefern der Gerste, des Holzes, des Wassers, zum Reinigen des Hauses und der vielen Gefäße.

Bis zum Jahre 1933 stand an der Stelle der heutigen Grünanlage am Markt das alte Bürgeler Brauhaus.

Es war allerdings zu dieser Zeit bereits ungenutzt. Denn seit 1883 betrieb die Familie Freytag eine Brauerei in der Poxdorfer Hohle.

## V. Das Bier in Bürgel und die soziale Frage

Aufgrund der uns aus dem Fürstlichen Amt zu Thalbürgel überlieferten schriftlichen Dokumente (aus Bürgel ist uns wegen der vielen Brände wenig überliefert) können wir uns ein recht gutes Bild von den sozialen Verhältnissen in Bürgel vom 16. bis 17. Jahrhundert machen. Wie überall, so gab es auch in unserer Stadt eine dominierende Oberschicht (bestehend aus Gebildeten, Regierenden und Besitzenden), die große Masse der Bürger (die ein Handwerk ausübten und wenigstens 1 Haus besitzen mussten, sonst hätten sie nicht das Bürgerrecht erwerben können) und eine kleine, aber im Laufe der Zeit immer größer werdende Unterschicht (Besitzlose, Mieter, Gesellen).

Nach den beiden uns erhaltenen Brauordnungen von 1660 und 1688 waren die Hausbesitzer und die Besitzer von Grund und Boden brauberechtigt. Je mehr ein Bürger besaß, desto mehr konnte er brauen. Und viel zu brauen war der Wunsch aller, denn damit war nicht nur die eigene Bierversorgung gesichert, sondern auch ein dringend notwendiger Nebenverdienst: denn jeder gebraute Liter musste zwar versteuert werden, aber am Ende blieb dennoch etwas für den Lebensunterhalt der Brauberechtigten übrig.

So waren also diejenigen am besten dran, die möglichst viel Land besaßen: sie konnten viel brauen, konnten viel Gewinn machen und dann den Gewinn wieder in Grund und Boden anlegen.... Wir erkennen das Grundsystem des Kapitalismus schon im 16. und 17. Jahrhundert.

Das führte zu sozialen Spannungen, die gelegentlich zu chaotischen Zuständen in Bürgel führten und immer mal wieder durch Petitionen an den Herzog zur Sprache gebracht wurden.

Kam dann noch eine Teuerung des Grundstoffes Gerste dazu, die sich diejenigen, die wenig Acker hatten, ja kaufen mussten, so kam es öfter vor, dass ein Bürger zwar ein Brau-Los besaß, damit dann an der Reihe des Brauens gewesen wäre, aber keine Gerste hatte.

Immer wieder haben Bürger versucht, die herrschende Ungleichheit zwischen den Brauberechtigten zu beseitigen, zum Beispiel dadurch, dass nur die Hauser als Grundlage für die Braulose genommen werden sollten. Aber die Lobby der Besitzenden war zu stark. Das galt nicht nur in punkto Bier.

Glücklicherweise sind uns aus dem 17. Jahrhundert nicht nur 2 Brauordnungen der Stadt erhalten, sondern auch Braurechnungen. Beide zusammen lassen uns einen tiefen Blick in das Leben der Bürgeler Bürger mit ihrem Bier tun.

## VI. Das Brauen des Biers

Der komplexe und komplizierte Vorgang des Brauens soll hier auf die Bürgeler Verhältnisse heruntergebrochen möglichst vereinfacht dargestellt werden.

1.

In der Reihenfolge der auf dem Rathaus gezogenen Brau-Lose (Häuserlose und Felderlose) wurde regelmäßig gebraut, wöchentlich etwa 1 Gebräude. In einem Gebräude wurden insgesamt 12 Bürgelsche Scheffel Gerste von 3 Losen (oder 3 Personen) also pro Person (oder Familie) 4 Scheffel gebraut. 1 Bürgelscher Scheffel entsprach etwa 205 Litern, 1 Gebräude umfasste also rund 2500 Liter oder rund 32 Zentner Gerste. Bei rund 50 Gebräuden brauchte man also in der Stadt Bürgel zum Brauen jährlich etwa 8000 Doppelzentner Gerste.

2.

Der **Braumeister** machte einige Wochen vor dem Beginn des Brauens diejenigen, die lt. Losung an der Reihe waren, aufmerksam. Die Brauherren mussten sich dann gute Gerste und Holz besorgen. War jemand nicht in der Lage, die nötige Gerste aufzubringen, verlor er sein Los und ein anderer sprang ein.

3.

Die Bürgermeister, Ratskämmerer, der Stadtschreiber, der Rector und der Pfarrer hatten das Recht, außerhalb der Reihe ein Freibier (= steuerfreies Bier) zu brauen.

4.

„**Bierbrauen** heißt, aus dem gemalzten und nachher geschroteten Getreide durch Hilfe des Einweichens oder Einmöschens in warmen Wasser, und nachherigem Aufgießen siedendheißen und kochenden Wassers, alle Kräfte auszuziehen, den erhaltenen Extract durch den kunstmäßig zugesetzten Hopfen gehörig zu würzen, und endlich durch die Gärung in einen gesunden, dauerhaften, wohlschmeckenden und geistreichen Trank zu verwandeln.“ (Krünitz online)

5.

Nachdem die Gerste gereinigt ist, wird sie durch Bewässern zum kontrollierten Keimen gebracht. Diesen Vorgang nennt man **Malzen**, das Ergebnis Malz. „Durch das Malzen wird der Auswuchs der Wurzelkeime befördert und das eigentliche Mehlkorn locker gemacht, so dass es bei fortgehendem Wachstum den eigentlichen Graskeim treibt, welches hier aber sorgfältig zu vermeiden ist. (Krünitz online)

Das Malz wird anschließend getrocknet (**gedarrt**). Dabei gibt es verschiedene Verfahren mit unterschiedlichen Ergebnissen.

6. Das gedarrte Malz wird anschließend in eine Mühle zum **Schroten**, d.h. zum Zerquetschen des Korns gebracht. Das Schroten soll das Lösen der im Korn enthaltenen Stoffe im Brauwasser erleichtern. Für die Brauherren von Bürgel war allein die Mittelmühle für das Schroten zuständig. (Schrotzwang)

7.

Im Brauhaus zurück kommt das geschrotete Malz in den **Maischbottich** und wird schrittweise mit kaltem, mäßig warmen, und schließlich kochendem Wasser übergossen, das in der Braupfanne zum Sieden gebracht wurde. Diesen Vorgang nennt man **maischen**, meschen, möschen. Er entscheidet hauptsächlich über die Qualität des Bieres. Die Wahl des Brauwassers ist dabei nicht unwichtig.

8.

Im nächsten Gang wird die **Bierwürze** von den festen Bestandteilen getrennt. Die zurückbleibende Masse, **Trester**, **Treber**, **Dröbern** genannt, wird entweder zum Nachbier (**Kofent**) oder zum Verfüttern genommen.

9.

Die **Bierwürze** wird mit **Hopfen** vermischt. Sorte und Menge des Hopfens entscheiden über Geschmack und Haltbarkeit des Bieres.

10.

Schließlich folgt ein Gärprozess.

## VII. Die Grundsätze der Brau-Verlosung

Das Brauen des Bieres war ein Recht der Bürger.

Grundlage der geltenden Brauordnungen war der zu versteuernde Besitz der Bürgel, der aus den Steuertabellen hervorging. Dabei wurde der Besitz in 2 Gruppen geteilt:

### Häuser

#### Felder

Die Brauordnungen von 1660 und 1688 unterscheiden sich zunächst grundsätzlich dadurch, dass 1660 noch 2 Arten von Bier vorgesehen waren:

**Frischbier**, das auf die sog. Häuserlose und

**Lagerbier**, das auf die sog. Feldlose gebraut werden durfte.

Wegen der sich entstandenen Probleme wurde das Brauen des Lagerbieres 1688 abgeschafft.

### Die Braulose wurden ab 1660 nach folgender Steuertabelle bestimmt:

Häuserlose:

ab 10 Groschen 6 Pfennige Geschoss (Steuer) = 3 Scheffel Gerste = 1 Los

ab 1 Gulden 6 Pfennige Geschoss (Steuer) = 6 Scheffel Gerste = 2 Lose

Feldlose:

ab 12,5 Groschen Geschoss (Steuer) = 3 Scheffel Gerste = 1 Los

ab 1 Gulden 4 Groschen Geschoss (Steuer) = 6 Scheffel Gerste = 2 Lose

ab 1 Gulden 16 Groschen Geschoss (Steuer) = 9 Scheffel Gerste = 3 Lose

ab 2 Gulden 8 Groschen Geschoss (Steuer) = 12 Scheffel Gerste = 4 Lose

### Die Braulose wurden ab 1688 nach folgender Regel bestimmt:

Häuserlose:

ab 10 Groschen 6 Pfennige Geschoss (Steuer) = 4 Scheffel Gerste = 1 Los

ab 1 Gulden Geschoss (Steuer) = 8 Scheffel Gerste = 2 Lose

Feldlose:

Anmerkung:

1 Scheffel Acker ist ein Feldmaß: Das Feld ist so groß, dass man 1 Scheffel Getreide darauf säen kann. Wer weniger als 3 Scheffel Feld besitzt, ist aufs Feld nicht brauberechtigt.

ab 3 Scheffel Feld = 3 Scheffel Gerste = 1 Los

ab 6 Scheffel Feld = 6 Scheffel Gerste = 2 Lose

ab 9 Scheffel Feld = 9 Scheffel Gerste = 3 Lose

Wer mehr Scheffel Feld besitzt hat darauf kein Braurecht mehr.

Neu erworbener Grundbesitz wird erst im nächsten Jahr brauberechtigt.

## VIII. Der Ausschank des Bieres

Bei jedem Gebräude gibt es normalerweise 3 Brauherren, das sind die drei Brauberechtigten, die laut Verlosung jetzt an der Reihe sind.

Ein **Gebräude erbrachte ca. 3.200 Liter Bier**.

Von diesem Bier wurden schätzungsweise je 5 Eimer (= 350 Liter) in den Familien des Brauherrn vertrunken.

Etwa die gleiche Menge wurde innerhalb von 7 bzw. 14 Tagen nach dem Brauen von den Brauherrn verpfenigt. Dazu durften sie einen Wisch (Flederwisch) an ihr Haus hängen, um anzuzeigen dass dort Bier in kleinen Mengen zum Mitnehmen abgegeben wird.

Der Rest des Gebräudes, nämlich rund 35 Eimer (= 2500 Liter) je Teilnehmer am Gebräude (also ca. 7500 Liter Bier pro Woche) wurden in den Ratskeller gegeben, um die Stadt mit Bier zu versorgen. Dieses gelieferte Bier musste der Ratswirt den Brauberechtigten bezahlen.

Im Ratskeller – und zunächst nur dort! – wurde der Liter in der Regel für 3 Pfennige ausgeschenkt. Den Preis legte von Woche zu Woche der Rat fest. Je Eimer, der im Ratskeller ausgeschenkt wurde, bekam der Rat 1 Groschen (Schenkrecht). Das brachte dem Rat bei einem durchschnittlichen Jahresumsatz von 1220 Eimern einen Gewinn von rund 60 fl. Erst etwa in der 2. Hälfte des 17. Jahrhunderts wurde es vereinzelt anderen Wirten unter starken Beschränkungen gestattet, Bier auszuschänken. Damit war dann das Biermonopol des Ratskellers, das viele Jahrhunderte währte, durchbrochen.

## IX. Die Kosten der Bierherstellung

Für jeden Brauberechtigten, der an einem Gebräude teilnimmt, erwachsen feststehende Kosten oder Naturalabgaben, die hier zusammengestellt werden. Dabei wird von den Kosten der Gerste abgesehen.

Von jedem Gebräude erhalten an

### 1. Sachleistungen (Naturalabgaben)

Hospital	ca. 10 Liter Bier
Braumeister	ca. 10 Liter Bier ca. 10 Liter Härichen (= Bitterbier oder Heurigen?) 1 to Kofent
Hirte	ca. 10 Liter Bier ½. Eimer Kofent
Bierknecht	½. Eimer Kofent
Mittelmüller	ca. 15 Liter Bier
Braumeister und 2 Brauknechte:	Beim Einmöschen: Käse, Brot und Bier am nächsten Tag: Käse, Brot, Bier, Suppe, Fleisch oder Heringe an nächsten Abend: ganze Mahlzeit
Bier- und Kofentträger	ca. 10 Liter Bier und Essen
Fürstl. Amt	3 gehäufte Viertel (~ 150 Liter) Malzgerste bleiben in der fürstl. Mittelmühle

### 2. Geldzahlungen

Brau- und Malzhaus-Zins an den Rat:	14 Groschen
Malz- u. Brauzettelgebühr an den Staat	2 Groschen
Tranksteuer an den Staat	6 Taler (= 9 fl)
Bier- und Kofentträger	6 Pfennige
[Braumeister (später anstelle Naturalien)]	6 Groschen]
Braumeister Lohn f. Dörren und Brauen	14 Groschen
Abstöhren und Malzfuhren	ca. 3 Taler (= 4,5 fl.)
	-----
	<b>~ 14,5 fl 13 gr 6 &amp;</b>

## X. Der Bierverbrauch in Bürgel

Um den Bierkonsum in unserer Stadt richtig bewerten zu können, müssen wir uns folgende Aspekte vergegenwärtigen:

1. Der hier gebraute Gerstensaft hatte wesentlich niedrigeren Alkoholgehalt als unser heutiges normales Bier.
2. Unsere Vorfahren hatten außer purem Wasser – und das war oft genug mit vielen Keimen versetzt – nichts, womit sie ihren Flüssigkeitsbedarf decken konnten. Bier war also gesunde, trinkbare und notwendige Flüssigkeit.
- 3.

Natürlich wussten unsere Vorfahren um den Nährwert des Bieres. Darum war es für sie flüssiges Brot.  
4. Bier war ein begehrtes Produkt und deshalb für viele Menschen Mittel zum Lebensunterhalt.

Aufgrund der vorhandenen Braurechnungen lässt sich folgender durchschnittlicher Bierverbrauch in Bürgel errechnen:

Je Gebräude	Bierverkauf im Ratskeller	35 Eimer ~	2.500 Liter
	Eigenverbrauch	5 Eimer ~	350 Liter
	Verpfennigen	5 Eimer ~	350 Liter
		-----	
		45 Eimer ~	3.200 Liter
<b>Bei jährlich ca. 50 Gebräuden</b>	<b>=</b>	<b>2.250 Eimer</b>	<b>~ 160.000 Liter Bier</b>

Nehmen wir für 1700 ungefähr eine Einwohnerzahl von 1000 in Bürgel an, würden pro Jahr und Einwohner im Durchschnitt 160 Liter Bier getrunken worden sein, d.h. **pro Tag: 0,44 Liter**.

Laut Angaben des Brauerbundes wurden in Deutschland im Jahre 2014 pro Kopf 106 Liter Bier getrunken, was einen täglichen Verbrauch von rund 0,3 Litern bedeutet.

## XI. Sonderregelungen beim Thema Bier in Bürgel

Die beiden ältesten erhaltenen Brauordnungen der Stadt Bürgel belegen eine große Anzahl von Ausnahme- und Sonderregelungen beim Brauen und Verschenken des Bieres. Außer den oben bereits genannten sollen einige hier noch aufgeführt werden.

1.

Pfarrer, Schuldiener (Lehrer/ Rectoren), Fürstliche und Rats-Beamte waren grundsätzlich von Tranksteuer befreit. Das von ihnen gebrauchte Bier war nur als Tischtrunk bestimmt, allerdings durfte der Rat dieses Bier im Ratskeller verkaufen lassen.

Seit 1688 hatten die Tranksteuerbefreiten außerdem die Möglichkeit, 3 bis 4 Eimer Bier jährlich aufs Kerbholz aus dem Ratskeller holen zu lassen, das sie dann wieder zurückgeben konnten, wenn sie selbst mit Brauen an der Reihe waren.

2.

Bis in die 2. Hälfte des 17. Jahrhunderts hatte die Stadt Bürgel das Braumonopol in der Umgebung. Lediglich Beulbar mit Ilmsdorf und das Amt Thalbürgel hatten das Braurecht. Bürgel konnte aber das Monopol nicht aufrecht halten. Die Amtsdörfer Nausnitz, Taupadel, Kleinlöbichau und Gerega erhielten das Recht, in eigenen Brauhäusern Bier von selbst erzeugter Gerste zu brauen, zu verpfennigen bzw. fassweise zu verkaufen.

3.

Als Entschädigung für ihren ehrenamtlichen Dienst sollen die Viertelsmeister der Stadt jährlich ein ganzes Gebräude – gegen die üblichen Abgaben – zusätzlich gemeinsam brauen dürfen.

4.

Bei Hochzeiten müssen die Eltern spätestens 6 Wochen vor der Hochzeit dem Rat Bescheid geben. Dann erhalten die Eltern von Braut und Bräutigam je 1 Hochzeits-Los (= 3 oder 4 Scheffel Gerste) zusätzlich. Restliches Bier aus diesen Losen darf nicht im Ratskeller verkauft, sondern nur zu Hause ausgetrunken, ausgeschenkt oder verpfennigt werden.

5.

Bürger, die Steuerreste gegenüber dem Staat oder der Stadt haben, müssen von ihrem erbrauten Bier zunächst so viel in den Ratskeller geben, dass damit ihre Schulden bezahlt werden können. Dann erst können sie Bier zum privaten Bedarf nehmen.

6.

Die im Jahre 1688 bereits bestehenden 2 Bürgeler Gaststätten (außer dem Ratskeller) – Gasthof „Zur Sonne“ und Gasthof „Zum Bären“ – dürfen Bürgeler Bier in ihren Kellern einlegen, es aber nicht in den Gassen und in der Stadt verzapfen und verpfennigen.



7.

Wenn einem Bürger das Bier umschlagen sollte, soll der Ratswirt verpflichtet sein, es verbilligt auszuschenken. Bis dieses umgeschlagene Bier alle ist, darf kein anderer Bürger von seinem guten Bier verpfennigen.

8.

Das Einschleppen von Bier in Flaschen oder hölzernen Gefäßen von den Dörfern ist bei Strafe verboten.

9.

Der Brauhaus- und Malzhaus-Zins wird ab 1688 in der Brauhausrechnung gesondert geführt, da diese Einnahmen nur für den Erhalt der genannten Gebäude verwendet werden dürfen.

10.

Dörr- und Braumeister sowie Knechte sollen

- a. keine untüchtiges Holz verwenden
- b. keine schlechte oder ausgewachsene Gerste verwenden
- c. geeichte Maße verwenden
- d. das Bier nicht zu dünn machen (wenn es der Losinhaber will)
- e. auf das Feuer achten
- f. während des Mälzens und Brauens das Brauhaus nicht verlassen
- g. drohende Gefahr dem Rat umgehend melden.

11.

Besitzer von mehr als 1 Haus dürfen nur auf ihr erstes Haus brauen. Diese Bestimmung wurde 1688 ausdrücklich in die Brauordnung aufgenommen: sonst könnte es geschehen, „dass mancher unterschiedene Häuser nur der Braunutzen wegen erwirbt.“ Diese Bestimmung macht deutlich, dass mit dem Bierbrauen durchaus Nutzen erzielt, also Geld verdient werden konnte.

12.

Da offensichtlich mehrere Pfarrer von den Dörfern um Bürgel herum daran interessiert waren, in Bürgel ein Haus zu besitzen, wurde für sie eine Sonderregelung geschaffen: Pfarrer, die, wenn sie ins Amt kommen, bereits ein Haus in Bürgel besitzen und solche, die durch ihre Frauen im Erbgang ein Haus besitzen, dürfen auf dieses Haus brauen. Pfarrer aber, die erst während ihrer Dienstzeit ein Haus in Bürgel erwerben, dürfen darauf nicht brauen.

## XII. Maßeinheiten

1 Stübchen = ca. 5 Liter

6 ½ Stübchen = ca. 35 Liter = ½ Eimer

1 Eimer = ca. 70 Liter = 70 Maßkannen = ca. 13 Stübchen

1 Tonne = 1,5 Eimer = ca. 100 Liter

1 Maß = ca. 1 Liter

1 Ohmkanne = 9 Maß (Kanne) = 9 Liter (etwa unser Eimer)

1 Bürgeler Metze = 14 Nösel = 6,4 Liter

1 Nösel = 0,45 Liter

1 Bürgelisches Viertel = 50 Liter Gerste

