

Arbeitskreis Ortsgeschichte der Gemeinde Sugenheim

Mit der Historie des Brauhauses Neustadt/Aisch beschäftigte sich AK-Mitglied Rainer Seitz. In seinem Heimatort Neundorf war der Ursprung der ehemaligen großen Brauerei. In vier aufeinanderfolgenden Beiträgen berichtet er von seiner Arbeit hier im Mitteilungsblatt. Im vierten Teil wird über das Bierbrauen berichtet und das Mälzen in Neundorf beschrieben.

Das Bierbrauen

Ich will hier nicht das Bierbrauen beschreiben, dies kann man bei einer Brauereibesichtigung heute nah erleben. Vielmehr soll es um das Bierbrauen in Neundorf gehen. Für das Bierbrauen wurden fast ausschließlich heimische Zutaten verwendet. Das Getreide stammt aus den Flächen des Umlandes. Das Malz wurde überwiegend selbst erzeugt. Reichte das Malz einmal nicht, so besorgte man es von einer Mälzerei aus Iphofen. Der Hopfen kommt aus den Neundorfer Hopfengärten und den angrenzenden Orten. Später kaufte man den Hopfen aus den Spalter und Hersbrucker Anbaugebieten. Aus den eigenen Brunnen wurde das gesunde Wasser entnommen. Einen sehr wichtigen Einfluss auf das gute Bier hatten noch die heimischen Mälzer und Bierbrauer, die mit ihrer guten Ausbildung (auch eigene Braurezepte) und Leidenschaft ihr Bier brauten. So legte z.B. Christoph Schiefer aus Birkenfeld seine Meisterprüfung im Brauereiwesen ab und sammelte reichlich Erfahrung in einer großen Dortmunder Brauerei. Bevor er zum Brauhaus Burkart kam, war er Bierbrauer in der Klosterbrauerei in Birkenfeld.

Das täglich gebraute Bier wurde dann mit einem „Fuhrfass“ (einem 20 hl Fass, das auf einem Fahrwerk fest montiert war) in den Bierkeller am Mönchs buck gefahren. Dort füllte man das Bier in Lagerfässer von 10-15 hl Inhalt ab. Aus ihnen füllte man dann je nach Bedarf die Fässer für die Gastwirte (Zäpfer) ab.

Die eiweißreichen Malzkeime und den anfallenden Biertrester holten die Landwirte zur Fütterung der Tiere ab.



Foto: Moritz Stierhof

Das Mälzen in Neundorf

Allgemeines zum Malz: Malz ist durch Mälzung gekeimtes und getrocknetes Getreide (Gerste, Weizen, Roggen), bei der Stärke zu Zucker umgewandelt wird. Ziel ist es durch einen schonenden Malzvorgang die wertvollen Enzyme und Fermente für das Bier zu erhalten. Um dies zu erreichen brauchte man die Mälzer und die geeignete Anlage dazu.

Meistens waren die Bierbrauer auch Mälzer. Die Malzzeit dauerte etwa von September bis zum Mai. In den heißen Monaten war Ruhe. Während der Malzzeit mussten immer wieder Bierbrauer und Lehrlinge aus Neustadt in Neundorf aushelfen. Bekannt sind folgende Personen, die in Neundorf in der Mälzerei tätig waren: Christoph Schiefer Birkenfeld-Hürfeld, Ludwig Schiefer Hürfeld, Friedrich Schiefer Hürfeld-Sugenheim, Adolf Hausner Neundorf, Josef Lenhart Neustadt-Neundorf, Alfred Düll Frankenfeld, Herr Schell Losaurach, Herr Österwind Diespeck, Rudi Wagner Speckfeld, Herr Zenker Krassolzheim, Herr Mattes Brunn. Anmerkung: Wie schon im 1. Teil erwähnt, heiratete Anna Maria Summ aus Buchhof Johann Burkart (Senior). Diese Gelegenheit nutzte ihr Bruder Albrecht Summ und lernte Bierbrauer in Neundorf. Später heiratete er nach Ezelheim in die Gastwirtschaft „Zum Goldenen Pflug“ ein.

Der Malzvorgang in Neundorf

Das gereinigte Getreide wurde in ein Einweichbecken oder einem Trichter 4-5 Tage eingeweicht. Nachdem das Wasser abgelassen war, kam das Getreide in die dunklen Tennen. In die Nebentenne mit einer Putte und in die Kellertennen mittels einer Rutsche. Dort wurde es gleichmäßig verteilt und 2mal am Tag gewendet.

Nach etwa 5 Tagen wird die Keimung unterbrochen und die Körner mit einem Sauggebläse durch eine Rohrleitung in die Trocknung und zwar in die „Obere Horte“ geblasen.

Um ein wertvolles Malz zu bekommen wird es schonend getrocknet. Das heißt: Von oben nach unten oder je weiter nach unten umso mehr Wärme. Nach einem Tag gelangen die Körner in die „Untere Horte“. In diesen beiden Trocknungsabteilungen muss noch jeweils 2mal am Tag gewendet werden. Am nächsten Tag geht es in die „Obere Sau“ und am Tag darauf in die „Untere Sau“. Diese beiden Darren haben Gitterroste und mechanische Wender. Somit kann eine gleichmäßige Trocknung erfolgen. Wenn das Getreidekorn die 4 Darren in 4 Tagen durchlaufen hat, ist es trocken. Durch eine Putzmaschine werden die restlichen Keime entfernt und das „Malz“ wird durch eine Förderschnecke ins Lager transportiert. Für die Weiterverarbeitung zum Bierbrauen wird es dann geschrotet oder vermahlen.

Bevor ich mit dem Bericht schließen möchte – meine eigene Meinung zum Brauhaus Burkart: Die Familie hat in der damaligen Zeit Mut bewiesen etwas aufzubauen. Sie gab Neundorf und der Umgebung Auftrieb und Lebensfreude für etwas zu arbeiten. Alle Beteiligten die dazu beigetragen haben wussten, dass es ihr Bier ist – nämlich ihr „*Heimatbier*“.

Es muss schon seinen Sinn gehabt haben, wenn auf einem Bierdeckel steht „*Ärztlich empfohlen*“.



Fotos: Rainer Seitz

Schlussbemerkung:

Wie der Bericht zeigt, war in dem Neundorfer Anwesen Nr. 16 über Jahrhunderte ein reges Leben. Es hat nicht nur Neundorf berührt und geprägt, sondern auch die Umgebung. Die Zeit und die Gesellschaft haben sich verändert und haben auch hier ihre Spuren und Erinnerungen hinterlassen. Vielleicht findet sich ein Idealist oder Investor, der das denkwürdige Anwesen erhält und wieder zum Leben erweckt – zu wünschen wäre es!

Der gesamte Bericht entspricht den Stand meiner Kenntnis im Jahr 2016 und hat nicht das Recht auf Vollständigkeit. Sollte jemand zu dem Bericht noch etwas wissen oder möchte nähere Auskünfte, kann er sich gerne an mich wenden.

Bedanken möchte ich mich bei den nachfolgend genannten Personen: Moritz Stierhof, Dietrich Heber, Heinz Kühlwein, Anna Korbacher und Elsa Seitz, sowie bei den Familien Hans Fries, Adolf Hausner, Friedrich Schiefer, Hans Rechter, Erwin Delepine, Günter Stiegler für die Auskünfte. Außerdem bei Heinrich Klopp, Carmen Loy, Beate Schöner, Thomas und Sonja Seitz für deren Unterstützung, ohne sie wäre der Bericht nicht möglich gewesen.

Quellen:

Staatsarchiv Nürnberg und Lichtenau
Stadtarchiv Neustadt/Aisch
Gemeindearchiv Sugenheim
Verwaltungsgemeinschaft Scheinfeld (Archiv)
Zeitschrift „Der Steigerwald“ Oktober 1994

Letzter Teil

Rainer Seitz