

# OBERÖSTERREICHISCHE HEIMATBLÄTTER

46. Jahrgang

1992

Heft 2

Herausgegeben vom Institut für Volkskultur

---

Claudia Peschel-Wacha Die Brauerei als Arbeits- und Lebensraum Eine Kulturstudie aus dem Innviertel (I)	179
Wolfram Tuschner Von den Linzer Tänzen zum Wiener Walzer Landler – Deutsche – Harbe Tanz	209
Volker Derschmidt Der Landler	240
Helmuth Huemer Anmerkungen zur Entstehung der Heimatwerke in Österreich	253
Ernst Gusenbauer „Was man erwischt, wird kalt erschossen“ Ried in der Riedmark und die „Mühlviertler Hasenjagd“ am 2. Februar 1945	263
Romanische Grabplatte von Pergkirchen – Hansgeorg Löw-Baselli	268
Die singenden Pilotenschläger sind ausgestorben – Karl Pilz	271
Wohl dem, der eine Heimat hat... – Thomas Pitters	274
Buchbesprechungen	276

---

# Die Brauerei als Arbeits- und Lebensraum

## Eine Kulturstudie aus dem Innviertel\* (I)

Von Claudia Peschel-Wacha

In Relation zur gesamtösterreichischen Zahl an 55 Braustätten fällt auf, daß allein im Innviertel ein Sechstel, also neun, beheimatet sind, was der Größe des Innviertels in keiner Weise entspricht.

Im Österreichischen Volkskundeatlas scheint zudem die dichteste Verbreitung des Bieres als Haustrunk im Innviertel auf.<sup>1</sup> Es liegt wohl auf der Hand, daß sich gerade in solch einem Gebiet Arbeits- und Lebensformen im Braugewerbe erhalten haben bzw. nachweisen lassen, die als Beispiele für das ehemals zahlenmäßig überall so starke Braugewerbe der Monarchie bzw. Österreichs im 20. Jahrhundert volkskundliche Beachtung verdienen.

Aus dem Mühlviertel liegen bereits einige Untersuchungen über Brauereien vor. Aus diesen lassen sich betreffend die Besitzstruktur von oberösterreichischen Brauereien Vergleiche zwischen den Landesvierteln anstellen. Waren im Mühlviertel viele Brauereien im Besitz von Marktkommunen, so war diese Besitzstruktur im Innviertel nicht verbreitet.<sup>2</sup> Dort gab es ausschließlich freieigentümliche oder solche, die im Besitz von Stiften waren.

Im untersuchten Gebiet liegen heute bis auf zwei Großbrauereien in Schärding nur mittelgroße Brauereien. In der Vergangenheit waren es jedoch ausschließlich Kleinbrauereien, die nicht mehr überlebensfähig waren. Die offizielle Unterscheidungsmöglichkeit liegt in der Menge der Umsätze.

Eine Kleinbrauerei hat bis 10.000 Hektoliter Jahresausstoß, eine Mittelbrauerei zwischen 10.000 und 60.000 Hektoliter, als Großbrauerei bezeichnet man jedes Unternehmen, dessen Ausstoß darüber liegt. Dazu muß noch die innerbetriebliche Struktur berücksichtigt werden. Bei einer Kleinbrauerei legt(e) der Brauherr selbst Hand an, bei einem Mittelbetrieb beschäftigt(e) er einen Braumeister und kümmert(e) sich um den kaufmännischen Ablauf. In einer Großbrauerei werden sowohl kaufmännische als auch technische Anliegen angestellten Kräften überlassen.

\* Umgearbeitete und stark gekürzte Wiedergabe der Dissertation: Claudia Peschel-Wacha, Die Brauerei als Arbeits- und Lebensraum. Eine Kulturstudie aus dem oberösterreichischen Raum, Schwerpunkt Innviertel, phil. Diss., Wien 1985. Vgl. dazu auch Claudia Peschel-Wacha, Von der Arbeit und dem Leben in einem Brauhaus. In: Bierwelt. Ausstellungskatalog, Stadtmuseum Nordico, Linz 1992, S. 217–233.

<sup>1</sup> Ingrid Kretschmer, Haustrunk – Most, Bier, Wein im bäuerlichen Haushalt. In: Österreichischer Atlas für Volkskunde (ÖAV), 3. Lieferung mit Kommentar, Blatt 44, Wien 1968.

<sup>2</sup> Hans Sperl, Materialien zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte des Mühlviertels. Ehemalige Brauereien im Bezirk Urfahr-Umgebung. In: OÖ. Hbl., 41. Jg., Heft 4, Linz 1987, S. 318–329. Robert Steininger, Die Bierbrauerei in Neumarkt im Mühlkreis. In: OÖ. Hbl., 31. Jg., Heft 3/4, Linz 1977, S. 199–201.

Eine weitere Charakteristik einer Kleinbrauerei ist, daß jeder Arbeiter alle in der Brauerei vorkommenden Arbeiten durchführen kann, was mir in Gesprächen auch immer wieder bestätigt wurde. Obwohl die handwerklichen Produktionsmethoden im Innviertel bis vor kurzem noch überwogen und jetzt erst im Zuge einer späten Industrialisierungswelle abgelöst wurden, sind die Brauereien in der oberösterreichischen Handelskammer seit dem neuen Handelskammergesetz 1946 unter dem Sektor der Nahrungs- und Genußmittelindustrie erfaßt.

Noch immer wird in dieser Sparte ein Rohstoff bis zum Endprodukt verarbeitet, und der Arbeiter ist dabei in den gesamten Produktionsablauf integriert. Noch wird in einigen Betrieben vorwiegend nach Bedarf produziert, Montag und Dienstag das Bier gesotten, dann gekühlt, dann eingelagert...

Doch ist nicht mehr überall der handwerkliche Produktionsablauf zu verfolgen. Die Schlagworte der Industrialisierung sind auch für Innviertler Brauereien maßgebend geworden, chemische und technische Braumethoden werden von Com-



*Blick in das Brauereimuseum in Linz, das in Kellerräumlichkeiten der Brau-AG untergebracht war: in der Mitte Maischbottich, Maischscheit und Grander, rechts hinten eine einfache Putzmaschine und im Vordergrund Geräte zur Flaschenbierzeugung.*

putern gesteuert, und mittels moderner Konservierungsmethoden ist aus dem schnell verderblichen Getränk ein über den auftragsmäßigen Bedarf hinaus problemlos haltbares Industrieprodukt geworden.

### Historische Einführung

#### Zum Getränkewesen der Neuzeit

Die Klöster wurden seit dem Mittelalter zu Zentren in der Kunst des Bierbrauens. In dem in karolingische Zeit zurückgehenden Klosterplan von St. Gallen in der Schweiz sind bereits drei Braustätten eingezeichnet.

Auch mußten die um ein Kloster liegenden Bauernhöfe Bierdienst leisten. Im oberösterreichischen Gebiet stammen die „ältesten Nachrichten über einen bäuerlichen Bierdienst aus den Jahren 1120–1140 aus den Kreisen Ried und Schärding an das Hochstift Passau, aus 1158/98 aus Auerbach im oberen Innviertel an das Kloster



*Blick in das Brauereimuseum Linz: rechts Flaschenwaschbottich, daneben Flaschenfüller, an dem drei Flaschen gleichzeitig abgefüllt werden konnten. In der Mitte Objekte aus der Binderei.*

Mondsee, aus den Jahren 1220–1240 aus dem Kreise Braunau an das herzogliche Amt Burghausen am Inn; er zeigt in diesem Viertel eine ganz ähnliche Entwicklung wie in den übrigen Teilen des ehemaligen Landes Oberösterreich. Eine bestimmte Zeitangabe, wann dieser Bierdienst an geistliche und weltliche Herrschaften in Geld abgelöst wurde, läßt sich aus den derzeit zur Verfügung stehenden Unterlagen nicht herauslesen (Urbare). Wahrscheinlich ging auch hier um 1300–1350 das Recht des Bierbrauens bei den Bauern ausschließlich in die Hände der Bürger in den Städten und Märkten und auf die Herrschaften über.“<sup>3</sup>

Zwischen dem 11. und 15. Jahrhundert, in der Hochphase der Weinkultur in Bayern, hielten die Klöster an der Braukultur fest. Im Stift Reichersberg ist z. B. seit dem 13. Jahrhundert eine Brauerei belegt, die (mit Pausen?) bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts geführt und aus welcher dem einzelnen Chorherrn Bier in überreichem Maß beigestellt wurde. Auch in den Aufschreibungen des Klosters Kremsmünster über die Verpflegung des Gesindes wird niemals Obstmost, das gemeine Alltagsgetränk, sondern immer Bier oder Wein genannt.<sup>4</sup>

Ab der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts nimmt das Braugewerbe im bayrischen Innviertel wieder zu. Der saure Wein, neben Met der größte Konkurrent des Bieres, wurde fast zur Gänze in Form von Gewürzwein getrunken. Im oberen Innviertel erinnern noch Orts- und Personennamen an den früheren Weinbau.

Im Jahre 1437 vernichteten anhaltende Fröste die Weinstöcke, sodaß Wein eingeführt werden mußte, was aber teuer kam, so daß durch diesen Mangel die Anzahl der Bierbrauereien stieg. Auch im nichtbayrischen Österreich dachte man mit Hilfe eines Verbotes gegen die Biereinfuhr aus Böhmen im Jahre 1454 den Weinkonsum zu schützen. Die starke Vermehrung der eigenen Brauhäuser gestaltete sich zu einem Problem.<sup>5</sup>

Um die Wende zum 17. Jahrhundert wird die Bierbrauerei immer bedeutender, aber nicht aus primärer Ursache, weil das Bier beliebter geworden oder die Rentabilität einer Brauerei gestiegen ist. Der niederösterreichische Weinbau hatte seine Hauptabsatzgebiete Oberösterreich und Bayern durch eine ungünstig gestaltete Steuerpolitik der Habsburger nach dem Westen hin verloren. Die Weinausfuhr aus Ungarn war seit dem Mittelalter immer wieder verboten worden, und im Jahre 1590 wurde auch noch eine Weinausfuhrsperrre aus Niederösterreich in die Oberländer eingeführt. Zudem erhöhte Bayern den von alters her zu Schärding eingehobenen Weinaufschlag, und der zweite Hauptgrund für einen Aufschwung im Brauwesen im folgenden 17. Jahrhundert waren die Zerstörungen bayrischer Weinbaugebiete im

---

<sup>3</sup> Heinrich Ludwig Werneck, Brauwesen und Hopfenbau in Oberösterreich von 1110 bis 1930. Berlin 1939/40, S. 123.

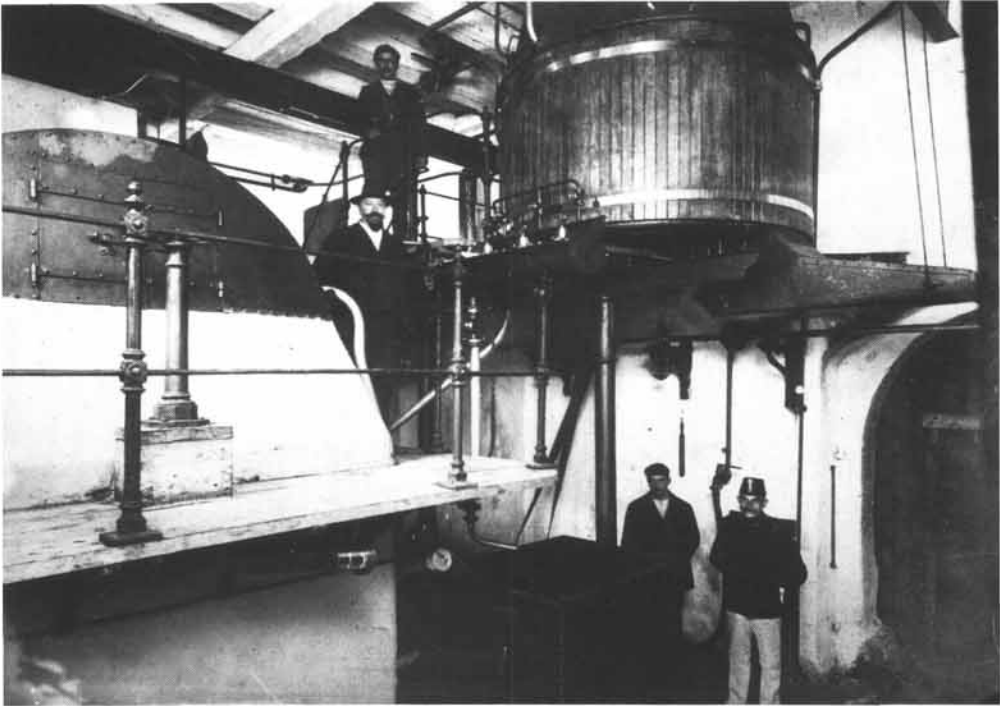
<sup>4</sup> Rudolf Schwarzmüller, Vorchdorf. Ein Heimatbuch. Vorchdorf 1959, S. 313.

<sup>5</sup> Alfred Hoffmann, Wirtschaftsgeschichte des Landes Oberösterreich, Bd. 1, Linz 1952, S. 529.

Dreißigjährigen Krieg. Interessant ist der heute noch anhand der Daten von Brauereigründungen ersichtliche Aufschwung: Die ehemals neun Betriebe Schärdings reichen z. B. alle ins frühe 17. Jahrhundert zurück, als der Zuzug in die Stadt ebenfalls bemerkenswert intensiv war.<sup>6</sup>

### Biersteuer – Bierpreis

Der Wein hat sich bis ins 19. Jahrhundert in Oberösterreich nicht zuletzt deshalb zu einem Oberschichtgetränk entwickelt, da die Preisentwicklung beim Bier sich günstiger gestaltete. Anlaß dafür bot die merkantilistische Bestimmung Kaiser Josephs II., welche im Jahre 1788, also neun Jahre nach der Angliederung des Innviertels an Österreich, das Meilen- und Zwangrecht um die Brauhäuser aufhob und damit die Errichtung neuer Produktionsstätten ohne räumliche Beschränkungen erleichterte.<sup>7</sup> Einen kurzen Rückschlag in der Entwicklung einer freien Markt-



*Brauherr und Brauereiarbeiter in einem oberösterreichischen Brauhaus der zwanziger Jahre.*

<sup>6</sup> Heinrich Ferihumer, Die Brauereien Schärdings. In: Festschrift zum 25jährigen Bestand des Bundesgymnasiums Schärding. Ried 1970, S. 36–72.

<sup>7</sup> Elisabeth Hirsch, Das Kommunbraurecht Oberösterreichs – historische, rechtliche und wirtschaftliche Aspekte unter besonderer Berücksichtigung der Braukommune Freistadt. Diss., Wien 1978, S. 27.

wirtschaft brachte die neue Tranksteuer mit sich. Insbesondere die Brauherren der Grenzstädte Braunau und Schärding klagten, daß zum Abtrennen eines wichtigen Absatzgebietes durch die neue Grenze jetzt zudem noch eine neue Steuer hinzukam.

Die Härte der neuen Steuer zu mildern half die nächste Aufhebung eines zünftischen Zwanges 1799, die der Märzlose. Jene im März gezogenen Lose regelten das marktische und städtische Reihebrauen zwischen Georgi und Michaeli. Zum Beispiel durfte in Ried jedes Zunftmitglied für zwei Wochen mit dem Bierzeiger angeben, wo das kurzfristig gebraute Getränk auszuschenken war. Aus jenen Bierzeigern, meist Buschen, haben sich die kunstvoll gefertigten schmiedeeisernen Braugasthausschilder entwickelt.

Im 19. Jahrhundert trug zur starken Verbreitung des Bieres weiters der technische Fortschritt im Braubetrieb wesentlich bei, während gleichzeitig der Weinbau durch Rebenkrankheiten und Schädlinge überall litt. Der Weinpreis stieg interessanterweise von 1800 bis 1914 auf das Dreifache, der Bierpreis auf das Doppelte. Bierverteuerungen hatten auch im Innviertel, wo man doch auf das noch günstigere bäuerliche Hausgetränk Most ausweichen konnte, Unruhen und Krawalle zur Folge.<sup>8</sup>

Etwa zur selben Zeit, nämlich 1872, berichtet das Rieder Wochenblatt von Erbitterung und Unruhe unter den Arbeitern nach einer Bierpreiserhöhung.

Das Braugewerbe war steuerlich gesehen für die Obrigkeit ein einträgliches Gewerbe. Zur Begleichung von Schulden, z. B. des Marktes Altheim nach 1714 und nach 1801, wurde zum Bierpfennig gegriffen.<sup>9</sup> Der Bierpfennig von jedem ausgesenkten Hektoliter existiert seit 1688 und wurde im 19. Jahrhundert in eine Bierkommunalsteuer, abzuführen an die Gemeindegasse, umgewandelt.

Der Bieraufschlag wurde bis ins 18. Jahrhundert nach dem „Eimer“ gemessen, einer Maßeinheit, welche 1871 ebenso wie das Maß „Seitl“ abgeschafft wurde zugunsten der Bezeichnung Liter und Hektoliter.

Später erfolgte die Umänderung der Berechnung des Bieraufschlages nach Suden, 1743 wurde z. B. für Ried der Sud Bier mit zwölf Gulden besteuert.<sup>10</sup> Die Kontrolle erfolgte durch eine eigene Person, den „Finanzer“. Er war eine produktionsfremde Amtsperson, die den Sudvorgang abwechselnd in der einen bzw. in einer anderen Brauerei des Bezirkes überwachte. Das war insofern noch möglich, da bis zum Ende dieser Besteuerungsmethode in den Innviertler Klein- und Mittelbrauereien nur bei Tag und an ein bis drei Tagen der Woche je nach Bedarf und nicht wie

<sup>8</sup> Helmut Konrad, Das Entstehen der Arbeiterklasse in Oberösterreich. Wien 1981, S. 110ff.

<sup>9</sup> Lothar Boddingbauer und Ingeborg Stauer, Altheim – Ein Heimatbuch der Marktgemeinde. Ried 1975, S. 16f., 36.

<sup>10</sup> Franz Berger, Von dem Bräugewerbe in Ried. In: Ried im Innkreis (1. Teil der Geschichte des Marktes und der Stadt Ried). Ried 1955, S. 470.

heute durchgehend gebraut wurde. Der „Finanzer“ kontrollierte, indem er das zum Brauen „nothwendige Heizthürl... mittelst Verschußblättchen und Wachssigel“ amtlich verschloß, wie aus Auroldmünster aus dem Jahre 1884 bekannt ist, und zu jedem Sud wieder öffnete.

### Architektur des Brauhauses

Die Bedeutung der Innviertler Brauereien ist in vieler Hinsicht belegt. Heimatdichter wie Franz Stelzhamer und Hans Schatzdorfer wählen den Braugasthof bzw. das Bier zu lokalen Geselligkeitssymbolen. Auf den 20- und 50-Heller-Notgeldscheinen der Gemeinde Neukirchen an der Vöckla prangt 1920 das Bild der Brauerei Zipf als Wahrzeichen für Wertbestand und Sicherheit. Wie sehr auch eine Kleinbrauerei im Ortsbewußtsein verankert ist, beweist ein Schultest im Innviertel.

Beim Entwurf eines Gemeindewappens für Höhnhart lieferten die meisten Kinder Zeichnungen mit Brauereiemblemen.<sup>11</sup>

Die äußerliche Erscheinung eines Brauhauskomplexes war auch eine sehr stattlich herrschaftliche. Die Braugasthöfe, gleichzeitig Wohnstätten der Brauherren, sind mit hohen Dächern versehen, zumeist mit ihrem abgewalmten Giebel zur Straße gestellt, mittels Lukarnen in ihrer Mehrgeschossigkeit betont. So stellen sich heute noch die Bürgerhäuser, in deren Hinterhaus die Brauerei untergebracht war und ist, z. B. Neumarkt i. H., Altheim, Uttendorf, Braunau, Stiftsbraugasthof Lambach und Aschach,<sup>12</sup> dem Betrachter dar.

Das ländliche Pendant zum märktisch-städtischen Hinterhaus ist der „Braustadl“. Zumeist im frühen 19. Jahrhundert errichtet, sind nur noch wenige Beispiele dieser herrschaftlichen Brauhausform bekannt: in Munderfing, Braunau und Höhnhart, wo nach einem Brand das Brauhaus und der gegenüberliegende Braugasthof 1802 wiederaufgebaut worden waren. Mälzerei und Brauerei sind in einem Gebäude untergebracht, getrennt durch einen von der Einfahrt weg durch das Haus führenden überwölbten Gang. Alle notwendigen Räumlichkeiten sind unter einem Dach vereint. Der Braustadl ist zweigeschossig, steht giebelseitig zur Straße bzw. zum Braugasthof gewandt, birgt unter seinem langgezogenen Krüppelwalmdach mehrere Dachböden, in Höhnhart z. B. drei.

Vom Ende des 19. Jahrhunderts bis in die dreißiger Jahre des 20. Jahrhunderts tauchen auch im Innviertel Zeugnisse einer Industriearchitektur auf. Die Brauerei Mattighofen, um 1890 errichtet, machte den Anfang. Hohe, lichte und geräumigere Säle erwähnt der Gewerbeinspektor unter den nennenswerten Änderungen in der hygienischen Beschaffenheit eines Braubetriebes. Das Höhenstreben

<sup>11</sup> Oberösterreichische Nachrichten. Serie: Heimat, deine Biere vom 17. September 1979.

<sup>12</sup> Franz Hiermann, Das alte Brauhaus zu Aschach. In: Heimatland. Jg. 12, Februar 1935, S. 24–27.

der Brauarchitektur kennzeichnet die Räumlichkeiten der bereits abgerissenen Mattighofner Brauerei, der äußere Eindruck wird verstärkt durch dekorativ unverputzt gelassene Ziegelstreifen. Das neue Sudhaus der Brauerei Kapsreiter in Schärding aus den Jahren 1922/23 ist ein hoher Bau mit hohen Fenstern, und derselben Charakteristik folgt das Sudhaus der Brauerei Neumarkt i. H.<sup>13</sup> Im Brauhaus Zipf und der Rieder Genossenschaftsbrauerei finden wir einige der Stilmerkmale einer Fabriksarchitektur, die ganz deutlich im 1937 umgebauten Sudhaus der Linzer Poschacher Brauerei zum Ausdruck kommen.

Diejenigen Brauereien, die sich bis nach dem Zweiten Weltkrieg halten konnten, machten erst dann wieder einen bedeutenden Modernisierungssprung mit. Es wird eine Flaschenhalle, oft wie ein Fremdkörper am historischen Brauhaus klebend, angebaut, die mittels Glasscheiben dem Betrachter die Einsicht ermöglicht.



*Das aufgerissene verflieste Sudhaus der stillgelegten Brauerei Mattighofen, die 1984 abgerissen wurde. Sie galt als Beispiel für eine moderne Fabriksarchitektur des späten 19. Jahrhunderts. Die Jalousien zeigen die erhöhte Lage des Kühlschiffes.*

<sup>13</sup> Vgl. Brauhäuser in Niederösterreich, z.B. das 1894 in Piesting erbaute Sudhaus, auch das Wiener Brauhaus in Rannersdorf, vgl. Manfred Wehdorn und Ute Georgeacopol-Winischhofer, Baudenkmäler der Technik und Industrie in Österreich, Bd. 1, Wien 1984, S. 192, 214.

Der Anblick funkelnder Fließbänder und der dazwischen wachenden Frauen im Einheitsarbeitsgewand entspricht anscheinend am ehesten den Vorstellungen von einer modernen Brauerei!

Auch in die Sudhäuser werden seit den fünfziger Jahren mit Verzögerungen bis in die siebziger Jahre große Schaufenster eingebaut. Im Sudhaus, Herz jeder Brauerei und Stolz jedes Brauherrn, glänzen die Kupferkessel und blitzen die blanken Fliesen; schon von weitem erkennt ein Betrachter daran die Art des Betriebes.

Die offene Darbietung der Geräte und maschinellen Einrichtungen bestimmt heute das Image einer modernen Brauerei.

## Feuerschutz

Die umliegende Ansiedlung vor der hohen Feuersgefahr durch Brauhäuser zu schützen war immer schon ein Anliegen der Behörden. In vielen Orten gab es im 16./17. Jahrhundert eine Feuerbeschau, in Braunau durfte das Bier bis zur Eingliederung des Innviertels an Österreich nur außerhalb der Stadt in Simbach gebraut werden. In der Freistädter Brauordnung von 1447 heißt es, daß niemand, wenn es windig ist, in seinem Brauhaus brauen lassen soll. Wahrscheinlich ist wegen der Westwinde auch die vielerorts zu beobachtende Position der Brauhäuser im Osten von Ansiedlungen zu erklären.

Aus einigen Brauereien sind Verbote des Tabakrauchens überliefert, z. B. heißt es in der Braumeisterinstruktion von Aurolzmünster aus dem Jahre 1881: „Auf Feuer und Licht hat der Braumeister stets ein wachsames Auge zu halten und das Tabakrauchen außerhalb des Bräustübels strengstens zu untersagen.“

Schon im Jahre 1883 ist eine Feuerlöschübung in Zipf erfolgreich verlaufen, wie das Rieder Wochenblatt berichtet, und bei einem Brand in Eberschwang zeichnete sich das Bräuhauspersonal besonders unter den Feuerwehrmännern aus, da es mit seiner Spritze als erstes zur Stelle war. Kein Wunder also, daß bei der Anschaffung von Feuerspritzen für die örtliche Feuerwehr gerade die städtischen und märktischen Brauherrn hohe Summen spendeten, daß aus Zipf und auch aus der ehemaligen Poschacher-Brauerei in Linz eigene Betriebsfeuerwehren überliefert sind bzw. daß sich die Feuerwehrstützpunkte immer in der Nähe von Brauereien befinden.

Und obwohl bei einem Brauhaus immer Wasser greifbar war, mußte manchmal mit Bier gelöscht werden, z. B. beim berühmten Münchner Theaterbrand im Jahre 1821 oder beim Brand in der Brauerei Hofmann in Aspach im Jahre 1882, was eine dort erhaltene Bestätigung zur Steuerabschreibung der zum Löschen benutzten Menge belegt.

## Wie das Bier gebraut wurde

### Rohstoffe

#### 1. Gerste

Als wichtigster Rohstoff zur Bierbereitung dient die Gerste. Diese wurde auch bis in die fünfziger Jahre unseres Jahrhunderts noch direkt von den Gerstenproduzenten angekauft. Im Jahre 1950 schreibt eine oberösterreichische Zeitung: „Von den fruchtbaren Fluren des Innviertler Flachlandes kommt, soweit der größte Bedarf dort gedeckt werden kann, die Gerste.“ Durch marktische Verordnungen geregelt, verlief der Gerstenverkauf folgendermaßen: „Der Bauer fuhr mit seinen Wagen mit schwerem Getreide zur marktischen Schranne und schüttete die Gerste in die Vorratskammer des Brauherrn.“<sup>14</sup>

Meist kauften die Brauherrn die Gerste im Frühherbst von jenen Wirten, die das Bier der jeweiligen Brauerei ausschenkten und nebenbei noch eine Landwirtschaft betrieben.

Die Gerste muß gewisse Bedingungen erfüllen, um als Braugerste verwendet werden zu können: „Das beginnt beim frischen Geruch und der sattgelben, glänzenden Farbe. Wichtig sind auch volle, mehligte Körper, ein großer Stärkeanteil, eine hohe Keimfähigkeit, die zwischen 94 und 96 Prozent betragen muß, ein geringer Eiweißgehalt sowie ein Wassergehalt bis maximal 12 Prozent.“<sup>15</sup> Durch die verbesserten Transportmöglichkeiten (Eisenbahn) konnten die Brauer schon im 19. Jahrhundert ihre Gerste aus größerer Entfernung beziehen. Für einen großen Braubetrieb wie Zipf rentierte sich die Anlieferung ungarischer Gerste sehr wohl.<sup>16</sup> Diese Abhängigkeit führte in den Weltkrieg zu schweren Rückschlägen in der Malz- und Brauindustrie. Die begrenzt vorhandene Gerste wurde den Brauereien entzogen und durfte nur als Brotgetreide verwendet werden. Die Verarbeitung der Gerste erfolgt in der Mälzerei.

#### 1.1. Mälzerei

Eine Mälzerei war nachweislich noch in der kleinsten Brauerei des Innviertels bis in die fünfziger Jahre vorhanden. Sodann spalteten sich die ehemals vereinten Gewerbe der Brauerei und Mälzerei, die Mälzereien reduzierten sich auf wenige, aber große Unternehmen. Im Innviertel existiert heute keine Mälzerei mehr.

##### 1.1.1. Gerstenweiche

„Einerseits ist's a schene Arbeit g'wen. Die Gersten einweicken, das ist so eine Woak, da hab ma oben so einen Haufen zuwig'schert, da ist so ein Stopsl g'wen, unten hab ma a Wasser einlassen, das hat meistens der Braumeister tan, dann

<sup>14</sup> Bodingbauer und Staufer, Altheim, S. 37.

<sup>15</sup> Christoph Wagner, Das große Buch vom Bier, Wien 1984, S. 14.

<sup>16</sup> Rieder Wochenblatt, Jg. 16, Ried 1882, Nr. 78.

haben s' des obaloss'n, das hat dann drei Tag g'woakn, dann hat das Wasser ausg'loss'n werden müssen und wieder frisch einlassen, dann ist ausg'woakt wordn, da ist der Haufen auf dem Tenn, ein extra Boden, ausg'woakt wordn, der Mälzer hat das hauptsächlich überg'habt. Das ist a Wochn aufn Tenn blieb'n, inzwischen ist wieder was eing'woakt worden, das ist immer aufm Laufenden g'gangen. Bis daß das Körndl die richtige Woak g'hobt hat, da hat ma das Körndl (der Länge nach) so z'druckn können müssen, und wenn's die richtige Auflöse hat, dann hat man den Kern so auß'lösen können und auf dem Nagel schreiben können müssen wie a Kreidn. Das hat der Moaster sagen müssen." So beschreibt es ein angelernter Mälze-  
reiarbeiter.

Eine kleine steinerne Gerstenweiche finden wir im Linzer Brauereimuseum. Sie bestätigt eine gewisse Kontinuität in der Verwendung des Materials Stein. Schon im 18. Jahrhundert werden immer wieder steinerne „Waiken“ oder „Weiken“ genannt. Die meisten der Innviertler Mittelbetriebe hatten einen eigenen Raum, den „Tenn“, zum Keimen der Gerste, architektonisch hervorgehoben von anderen Arbeitsräumen durch seine Pfeilergliederung und eine attraktive Gestaltung der Gewölbe. Dorthin wurde die Gerste mit dem sogenannten „Gerstenwagerl“ oder „Grünmalzwagerl“ gekarrt. Diese Transportgeräte waren bis in das 20. Jahrhundert aus Holz, später aus Eisen.

Nun begann die Tätigkeit des „Widerns“,<sup>17</sup> das Wenden des eingeweichten Grünmalzes, das einen Romantiker ganz schön ins Schwärmen bringen könnte: „Warm ist es in den Malztennen, und man möchte sich verträumen vor diesem lautlosen Werden, wäre nicht das rhythmische Schreiten der Männer, die hier ‚widdern‘, d. h. mit schönem Schwung umschaufln.“<sup>18</sup>

Wie diese Arbeit vonstatten ging, erklärt ein Schärdinger Arbeiter realistisch: „Das war a starke Arbeit, mit Schaufln umschaufln, das hast können müssen, das war net leicht, am Anfang hat dir das ganze Gstell wehtan. Da hast zuerst oben die Decke abheben müssen und dann unten einifahrn, und der Gang hat sauber sein müssen, sonst hast die ganzen Körndl zertreten.“ Das Keimen war eine äußerst arbeitsintensive Beschäftigung, denn die Gerste durfte nicht zusammenwachsen, sog. „Spatzen“ bilden. Später versuchte man das Widern durch ein eisernes Gerät, den „Pflug“, zu erleichtern.

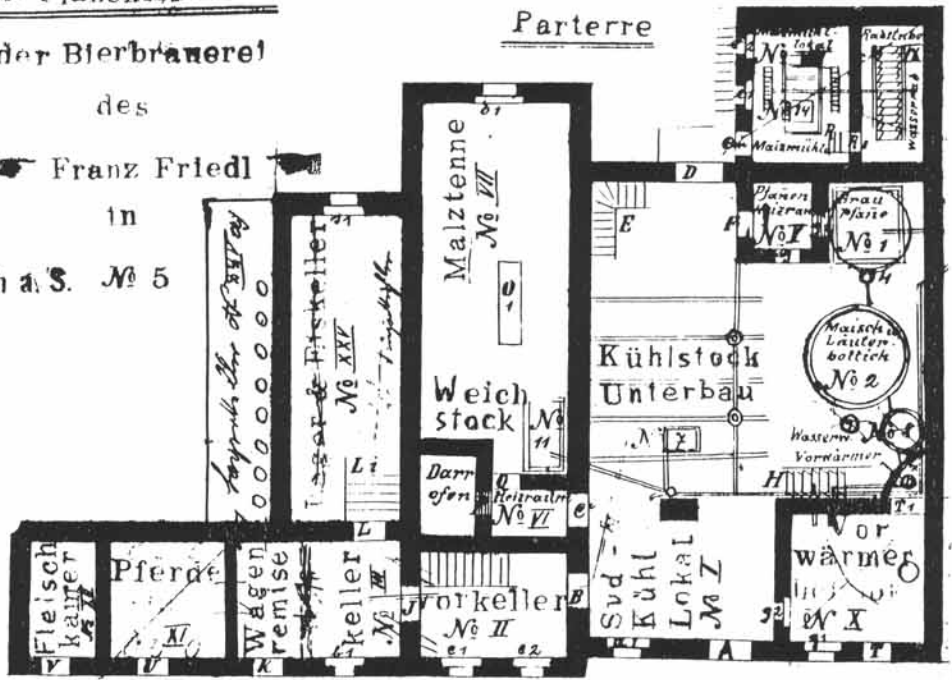
### 1.1.2. Braumechanik

Die Mälzerei war in den Brauhäusern des Innviertels derart integriert, daß ihr Produktionsablauf in einem Trakt des Brauhauses von unten die Stockwerke nach oben anwachsend verlief, die Bierproduktion im zweiten Hausteil von oben

<sup>17</sup> Dieser Ausdruck scheint im Duden nicht auf. In mancher Literatur wird er mit doppeltem d geschrieben, was m. E. unrichtig ist, da widern von „wider“ im Sinne von „gegen das Zusammenwachsen der keimenden Gerste arbeiten“ kommt.

<sup>18</sup> Karl Kleinschmidt, *Erbe und Wachstum*. Hrsg. v. d. Brauerei Zipf, Linz o. J.

Planskizze  
 der Bierbrauerei  
 des  
 Franz Friedl  
 in  
 Ach a. S. № 5



Plan des Brauhauses Friedl in Ach aus dem Jahre 1913 (Erdgeschoß).

nach unten vor sich ging. Die Verbindung zwischen den Stockwerken der Mälzerei erfolgte durch Öffnungen im Boden, durch welche die Gerste bzw. das Malz nach oben geworfen werden mußte. Die Einsparung dieses Arbeitsaufwandes war eines der frühesten Anliegen der Arbeiterleichterung. Um die Mitte des 19. Jahrhunderts tauchen mechanische Hebe- und Transportvorrichtungen (Paternosterwerke, Röhrenleitungen) auf. Im „Bauplan zur project. Umgestaltung des Graf von Arco'schen Bräuhauses Auroldmünster“ von 1870 sind bereits Aufzüge zwischen Gerstenboden, Malztenne und Schwelke eingetragen.

1.1.3. Schwelke

Im Brauhausplan von Auroldmünster aus dem Jahre 1870 wird ein Raum im Dachbereich als „Schwelke“ bezeichnet, dort sollte der Feuchtigkeitsentzug der Gerste vor dem Darren mittels natürlicher Ventilation stattfinden. Kritiker merken an, daß man dabei viel mehr Raum brauche als bei der übereinanderliegenden Doppeldarre und auch höhere Betriebskosten entstanden.<sup>19</sup> In heute noch vorhandenen Brauereien konnte keine Schwelke mehr gefunden werden.

<sup>19</sup> Der bayrische Bierbrauer, München 1867, Nr. 8, S. 122 f.

#### 1.1.4. Darre

In einem schriftlichen Verpachtungswechsel von 1784 aus dem Herrschaftsbrauhaus Lustenfelden ist unter Braugeschirr angeführt: „Wegen der hölzernen Dörranlage waren Verhandlungen zur Herstellung einer sog. ‚Niederländer Dörr‘ eingeleitet worden (und diese wurde schließlich auch gefertigt).“ Ein weiterer Übergabevertrag aus dem Jahre 1846 zeigt, daß es sich bei der „Niederländer Dörr“ um eine eiserne Darre gehandelt haben muß, denn dem Afterpächter des Bräuhauses wurde nun „eine eiserne Malzdörre in sehr mittelmäßigem Zustand per 125 fl“ übergeben.<sup>20</sup> Daß es sich hierbei nicht nur um eine kleinräumige Erneuerung, die nur den Linzer Raum betraf, gehandelt hat, zeigt eine weitere Erwähnung einer Umstellung von Holz auf Eisen. Aus dem ebenfalls herrschaftlichen Brauhaus von Aurolzmünster wird im Jahre 1791 noch „auf der Schwelk“ eine „eisene a(nn)o 1785 neu gemachte Malzdör“ erwähnt.

Im Jahre 1818 wurde in einer Münchner Brauerei eine neue Darrtechnik eingeführt. Der Münchner Bierbrauer Gabriel Sedlmayr, welcher zuvor gemeinsam mit dem Wiener Anton Dreher eine Informationsreise nach England unternommen hatte, installierte in seiner Brauerei eine sogenannte „englische Darre“. Bei dieser sicherlich auch den Biergeschmack verbessernden Innovation wird das Malz nicht direkt über dem Darrfeuer gedörrt, wodurch es „einen widerlich brenzlichen Geschmack erhielt“, sondern nur durch die Zufuhr heißer Luft gedarrt. Erst aus dem Jahre 1876/77 wird z. B. aus der Stiftsbrauerei Michaelbeuern von einem Wechsel der veralteten Rauchdörre gegen eine englische Malzdörre berichtet.<sup>21</sup>

Im Brauereimuseum in Linz können zwei Exponate die beiden unterschiedlichen Darrformen veranschaulichen, die Rauchdarre (aus Weitra) und die Heißluftdarre (auch englische Darre genannt).

Aus dem 16. Jahrhundert sind Malzbretter überliefert, mit welchen das Malz beim Trockenvorgang auf der Darre umgeschlagen wurde. Die Malzbretter wurden zum romantisierenden Symbol der Mälzmeisterchaft.<sup>22</sup> Man war von dem händischen Arbeitsgerät, der Schaufel, bis ins 20. Jahrhundert noch nicht losgekommen. Obwohl bereits „Wender“ zum Wenden des Malzes existierten, wurde das „Darre-Umschlagen“ in den kleineren Brauereien des Innviertels bis zur Stilllegung des Mälzereibetriebes mit der einfachen Malzschaukel erledigt. In den Mittelbrauereien, wie z. B. in Schärding, war der Wender nicht unbekannt: „Und auf der Darr, 80 Grad zum Trocknen, da hast mit der Schaufel eingehen müssen, später ha's schon einen Wender gegeben, 80 Grad trockene Luft, da haben wir uns so a Tiachl umibunden, da hast ka Luft net dawischt, hast schnell geschaufelt und g'schaut, daß d' wieder außikommen bist.“

<sup>20</sup> Franz Wilflingseder, Geschichte der Herrschaft Lustenfelden bei Linz. Linz 1952, S. 85, 88.

<sup>21</sup> Georg Stadler, Lebens- und Arbeitsbereiche des Stiftes vor etwa hundert Jahren. In: Benediktinerabtei Michaelbeuern. Salzburg 1985, S. 102.

<sup>22</sup> Vaclav Husa, Der Mensch und seine Arbeit. Prag 1967, Abb. 73.

Darren war eine äußerst arbeitsintensive und zeitaufwendige Arbeit, die ein Wohnen am Arbeitsplatz, wie z. B. in Fillmannsbach, notwendig gemacht hat: „Dann hab ma also die Dörr heizen müssen, gleichzeitig wieder einwoakn, die Dörr umschlagen, umwenden, die heruntere alle Stund, die obere alle zwei, an Tag hat das abg'dörrt werden müssen, heiß ist's auf d' Nacht worden, weil da ist man allweil höher gangen mit der Temperatur, da hab man oben sein müssen auf 54 Grad, um achte zirka, dann hab ma abdörren müssen. Ja, das ist schon g'wen wie a Sauna, da hab ma uns tummelt, daß ma außakeman.“

Nach der Jahrhundertwende begann die Gewerkschaft, sich in ihrem Verbandsblatt mit diesen schwierigen Arbeitsbedingungen auseinanderzusetzen. Die hohen Temperaturunterschiede und die schlechte Luftqualität wurden beklagt.

#### 1.1.5. Putzen und Schroten

Eine Tätigkeit, die der Vergangenheit angehört und auf der Darre durchgeführt wurde, war das „Malzkeimabtretan“. „... der bittere Keim hat weg müssen. Dann haben s' a Maschin gekriegt, aber früher ham s' tretan müssen. Da hat man Holzschuh angehabt, weil drunter hat's ungefähr 70 Grad gehabt und da ist man so umigangen (demonstriert, mit einem Fuß auf die Seite steigend, den anderen daneben nachziehend), meistens zwei, drei haben das gemacht. Und doch ist's net so schen obagognn wie mit da Maschin, das habn ma die dazöhl, die das ton hobn.“ Malzkeimtretan war eine Saisonarbeit und wurde im Innviertel spätestens in der Zwischenkriegszeit überall von Maschinen abgelöst.

Das Malz mußte bis ins 19. Jahrhundert vom Müller verarbeitet werden. „Eisendratene Malzreittern“, die in einem Bräuhaus-Inventarium aus Aurolzmünster aus dem Jahre 1791 aufgeführt sind, weisen darauf hin, daß das Malz im Brauhaus geputzt bzw. entkeimt worden war. Zum Brechen bzw. Schroten mußte es außer Haus gebracht werden. So finden wir in einem Ansuchen aus Ried an die kurfürstliche Regierung des 17. Jahrhunderts einen Verrechnungsposten von „9 kr dem Müller für das Malzbrechen“. <sup>23</sup> Eine Heirat innerhalb der Familien von Brauern und Müllern war höchstwahrscheinlich aus wirtschaftlichen Erwägungen keine Seltenheit.

Auf jeden Fall war der Brauherr bis zur Eingliederung des Innviertels nach Österreich im Jahre 1779 an das bayerische Verbot der Selbstschrotung des Malzes gebunden, welches 1868 aufgehoben wurde. Ende des 19. Jahrhunderts wurden vielfach schon Putzmaschinen verwendet, als deren Vorteil man anführt, daß keine Körner mehr durch Zertreten verloren werden und das Malz sauber zum Schroten gerichtet wird. Die mechanische Neuerung brachte den Brauereibesitzern mehr Unabhängigkeit von anderen Gewerben.

Die ersten Putz- bzw. Entkeimungsmaschinen müssen wir uns wie jenes Exponat im Linzer Brauereimuseum vorstellen: ein hölzerner Kasten, in dem eine netzumspannte Trommel von menschlicher oder tierischer Kraft über Transmissionen angetrieben wurde.

<sup>23</sup> Josef Kränzl, Das Bräuerei-Gewerbe in Ried. Ried 1895, S. 24.

Eine Weiterentwicklung auf diesem Gebiet geschah durch die Anwendung der Dampfkraft. Diese wurde von den größeren Brauereien zuerst eingesetzt und verbreitete sich nur langsam im gesamten Innviertel. In aufgelassenen Brauereien finden sich noch heute auf den obersten Dachböden Putz- und Schrotmaschinen, die ihren Zweck nicht einmal ein halbes Jahrhundert erfüllt hatten.

Bei einer Malzschrotmaschine aus der Brauerei Oichten bei Michaelbeuern im Brauereimuseum erfolgte der Antrieb über Transmissionen und die Weiterleitung des Malzes zum Einmaischen im Sudhaus mittels sogenannter eiserner „Transportier-Schnecken“. Die Form der Schnecke wird heute noch verwendet, nur sind die umhüllenden Transportrinnen aus hygienischen Gründen in den modernen Brauereien verkleidet.

Katzen durften als einzige Haustiere in einem Brauhaus gehalten werden. Sie hielten die Nagetiere fern und schützten dadurch die Rohstoffe. Ein Brauervertrag aus dem Mühlviertel bestätigt das: „... Katzen, welche bey dem Brauhaus unentbehrlich sind...“<sup>24</sup>

Die beim Putzen abfallenden Malzkeime waren ein begehrtes Futtermittel. Schon in einem Dienstvertrag, der im Jahre 1799 für einen Mühlviertler Braumeister ausgestellt wurde, war festgelegt: „Die bey Hervorgebung des Malzes bey jeder Sud sich abreibenden Malzkeime sollen allzeit vom Bräuer emsig zusammen gesammelt werden, ... welche man in gleiche Theile unter die Burgerschaft vertheilet...“ Die ordinären Bierabfälle, die Treber, durften von den Brauereibesetzten für die eigene kleine Landwirtschaft mit nach Hause genommen werden. Die Malzkeime galten bis ins 20. Jahrhundert als der nahrhafteste Abfall.

## 2. Hopfen

Für Bayern ist die Hopfenproduktion seit dem 9. Jahrhundert bezeugt, d. h., schon damals wurde seine konservierende und aromagebende Wirkung beim Bierbrauen angewendet. Als ältestes Anbaugelände wird der Raum zwischen Inn und Salzach und weiter westwärts bis Freising genannt.<sup>25</sup>

Das Innviertel konnte lange Zeit seinen Hopfenbedarf aus eigenen Quellen decken. Als das Bier nach den Wirren des Dreißigjährigen Krieges an Bedeutung gegenüber dem Wein gewann, „entstehen nun Hopfengärten an allen Braustätten, nicht nur mehr den dem Eigenbedarf dienenden der agrarischen Oberschichten, insbesondere also vor den Toren der Städte und Märkte“.<sup>26</sup>

Nun formten sich in der nächsten Umgebung der Städte Braunau, Schärding und auch von kleineren Brauereien die Flurnamen „Hopfengarten“. Es sei an die Hopfenblätter im Wappen der Stadt Ried erinnert. Das Wappen ist in Gevierte

<sup>24</sup> Josef Mittermayer, Das Oberneukirchner Brau- und Rathaus. In: OÖ. Hbl., Jg. 38, Heft 1, Linz 1984, S. 54.

<sup>25</sup> Werneck, Brauwesen und Hopfenbau in OÖ., S. 122.

<sup>26</sup> Adolf Sandberger, Die innere Entwicklung bis 1745: Die Landwirtschaft. In: Handbuch der bayerischen Geschichte. Hrsg. von Max Spindler. München 1966, S. 665.

geteilt und weist in einem Feld drei Hopfenblätter auf, die in den Entwürfen des 15. Jahrhunderts noch nicht vorhanden waren. H. E. Baumert bezeichnet die Blätter in den Wappen von Ried, Braunau und Peuerbach allerdings als Kresse oder unbestimmte Blätter.<sup>27</sup> „Der Aufschwung der österreichischen Bierindustrie hing eng mit der Aufbringung der notwendigen Rohstoffe, vor allem des Hopfens, zusammen. Der Hopfenanbau wurde im Lande zwischen 1830 und 1840 wieder belebt. Zunächst lag das Zentrum im Innviertel (Uttendorfer Gegend), verlagerte sich aber bald ins Mühlviertel (Neufelden, Gramastetten, Rohrbach und Haslach). Die Produktion wuchs von 2,8 Tonnen im Jahr 1845 rasch an und erreichte 1872 eine Rekordernte von 533 Tonnen.“<sup>28</sup> In diese Zeit ist auch die zweite Welle der Braurechtsverleihungen bzw. Brauereigründungen im Innviertel und in seiner Umgebung zu datieren. Personen aus dem Braugewerbe gelten als Förderer dieser Entwicklung im Hopfenbau. Aus dem Jahre 1927 meldet die Statistik aus dem ganzen Innviertel bloß noch eine Hopfenanbaufläche von 26 ha, und zwar im oberen Innviertel. Nach dem Zweiten Weltkrieg verlagerte sich das Hopfenanbaugesamt fast gänzlich nach Deutschland.

Der Hopfen wurde in „Hopfenziehen“ in das Sudhaus gebracht. Solch ein Sack aus Leinwand ist in der Innviertler Literatur in einem einzigartigen Gedicht von Hans Schatzdorfer über den „Kellábräu-Bierteufö“ festgehalten: „Sein Gwándl is rupfá und ganz vollá Zriß. I kenn's, daß á roatgfárbte Hopfnziah is.“<sup>29</sup>

### 3. Hefe

„Es bleibt unklar, seit wann man die Bierwürze mit Hefe versetzte. Die Gärung vollzog sich in einigen Tagen. Die Temperatur durfte 20 Grad Celsius nicht übersteigen, sodaß das Brauen im Sommer zu vermeiden war. Das Prinzip der Untergärung bei Temperaturen unter 10 Grad Celsius war nicht unbekannt und bürgerte sich in Süddeutschland nach der Mitte des 15. Jahrhunderts ein.“<sup>30</sup> Bei der Untergärung setzt sich die Hefe im Gärvorgang im Gegensatz zur obergärigen Hefe nach acht bis zwölf Tagen am Boden ab. „Das untergärrige Bier hatte gegenüber dem bis dahin üblichen obergärigen den Vorzug größerer Haltbarkeit und verdrängte letzteres in Bayern nahezu vollständig. Es hatte dafür den Nachteil, daß es, in der warmen Jahreszeit hergestellt, raschem Verderb anheimfallen konnte. Infolgedessen wurde anfangs während der Sommermonate noch obergärig weitergearbeitet. Bei kühler Witterung bereitet, hielt es sich jedoch, in kalten Kellern gelagert, monatelang, namentlich wenn stärker eingesotten und stärker gehopft. Deshalb sott man

<sup>27</sup> Herbert Erich Baumert, Die Wappen der Städte und Märkte Oberösterreichs (Schriftenreihe des Instituts für Landeskunde von Oberösterreich 10). Linz 1958, S. 34, 67 f.

<sup>28</sup> Rudolf Kropf, Oberösterreichs Industrie 1873–1938 (Linzer Schriften zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Bd. 3). Linz 1981, S. 59.

<sup>29</sup> Hans Schatzdorfer, Spatzng'sang. O. O. 1949, S. 110.

<sup>30</sup> E. Plümer, Bier und Brauwesen. In: Lexikon des Mittelalters, 2. Bd., München – Zürich 1983, Sp. 136.

bald auch das für den Sommer bestimmte Bier während der Winterzeit bis spätestens März ein oder überhaupt erst in diesem Monat, um es dann in eigenen Kellern kühl zu lagern. Hierdurch entstanden für dieses Bier die das gleiche bedeutenden Bezeichnungen Sommerbier, Märzenbier und Lagerbier.

Als man dann am Anfang des 19. Jahrhunderts begann, auch das Winterbier in der Brauerei selbst, wenn auch nur kurze Zeit, zu lagern, war für die auswärtigen Brauer jedes Bier der untergärigen Art ein ‚Lagerbier‘, und es entstanden auch außerhalb Bayerns allmählich eine Reihe von ‚Lagerbierbrauereien‘ und ‚bayrischen‘ Brauereien.<sup>31</sup>

Die Arten von Bier, die bis dahin im Innviertel erzeugt worden waren, waren das gemeine oder braune Bier, das Sommer- oder Märzenbier sowie das Weiß- oder Weizenbier.

Als Brauhefe wurde ehemals Germ verwendet. Seine Abgabe nach dem Gärvorgang war genau geregelt: Entweder wurde der Verkauf dem Braumeister verboten, da man Germ selbst zur Branntweinerzeugung benötigte, oder Germ wurde verkauft, wie es in einem Dienstvertrag des Braumeisters in einer Mühlviertler Marktgemeinde aus dem Jahre 1799 geregelt wurde: „<sup>3</sup>ens wird ihm die von dem Sudwerk erzeugte Germ zu seiner Nutzniessung und Verkauf verstatet, aber auch vorbehalten sowohl die hiesige Burgerschaft, mit guter preiswerter Germ, als auch die auswärtigen Bier-Consumenten vorzüglich damit zu bedienen.“<sup>32</sup>

Im Volkskundehaus in Ried sind sogenannte „Gerpitschen“ aufbewahrt. Vielleicht wurden sie zum Tragen des Germs vom Brauhaus in den Haushalt verwendet.

#### 4. Wasser

Die Brauherren mußten ihre Braustätten stets so wählen, daß sich ergiebige Brunnen oder brauchbare Wasserläufe in unmittelbarer Nähe der Braustatt befanden. Deutlich sichtbar wird diese Abhängigkeit in der ehemaligen Brauerei Ach, wo der vorbeifließende Bach in das Brauhaus hineingeleitet wurde, nachdem er zuvor das Mühlrad für die Malzmühle betrieben hatte. Eine Abzweigung des Wasserlaufes führt in die Sudpfanne, die andere in den sogenannten „Vorwärmer“. Letzterer ist ein eisernes Wasserreservoir und dient zur Erwärmung des Brauwassers. Der Vorwärmer befindet sich aus heiztechnischen Gründen immer in der Nähe der Sudpfanne. Vom Sudhaus aus kann der Sieder anhand eines lotartigen Wasserstandsanzeigers den Inhalt prüfen.

Die Schärddinger Bierbrauer hatten schon Mitte des 19. Jahrhunderts eine eigene Wasserleitung gebaut, um Wasser aus dem Inn heranzubringen. In Ried mußte „bis 1902/03, als die Hochquellwasserleitung errichtet wurde, das Wasser von

<sup>31</sup> Fritz Sedlmayr, Die Geschichte der Spatenbrauerei unter Gabriel Sedlmayr dem Älteren und dem Jüngeren 1807–1874 sowie Beiträge zur bayerischen Braugeschichte dieser Zeit. Nürnberg 1951, S. 172 f.

<sup>32</sup> Mittermayer, Das Oberneukirchner Brau- und Rathaus. In: OÖ. Hbl., Jg. 38, H. 1, Linz 1984, S. 53.



*Bieretiketten aus aufgelassenen Innviertler Brauereien. Bieretiketten lösten seit der Jahrhundertwende langsam die Prägeflaschen, in die der Name der Brauerei ins Glas geprägt war, ab.*

wenigen öffentlichen Auslaufbrunnen ins Haus geholt werden. Nur einige Betriebe, wie z. B. die Brauereien, besaßen eine private Zuleitung in Holzröhren.<sup>33</sup>

In oberösterreichischen Märkten war es allgemein üblich, die Bewohner aus Wasserspendern, die auf dem Marktplatz standen, mit Wasser zu versorgen. Dies ist mit ein Grund für die Gruppierung der Braustätten um den Marktplatz. Die Brauer waren auch angehalten, im Wasserverbrauch rücksichtsvoll gegenüber den Marktbewohnern zu sein.

Wichtig für die Qualität des Bieres ist der Härtegrad des Wassers. Im Innviertel hatte man Probleme mit hartem, stark kalkhaltigem Wasser. Bewohnern der Ortschaft Raab ist das „Kesselklopfen“ als charakteristischer Brauereilärm in Erinnerung. Der abgelagerte Kalk mußte händisch von den Kesselwänden geklopft werden.

Das Abwasser aus der Brauerei wurde noch im 19. Jahrhundert zum Branntweinbrennen verwendet. Das beim Brennen entstehende Abwasser bzw. das nicht weiterverwertete Brauereiabwasser wurde in einen nahen Bach geleitet. Dabei sind nicht nur Geruchsbelästigungen entstanden,<sup>34</sup> auch Umweltschädigungen tauchen mit der zunehmenden Verwendung chemischer Reinigungsmittel auf. Auch die wasserrechtlichen Bestimmungen der letzten Jahre bringen die Existenz von Innviertler Kleinbrauereien ins Wanken.

## Bierbereitung

### 1. Heizen

Die Holzknappheit des späten 18. Jahrhunderts verstärkte die Suche nach Neuerungen und die schnelle Aufnahme von Innovationen auf diesem Gebiet. Der Pyrotechniker Lenoble verwendete Steinkohle zum direkten Beheizen von Sudpfannen und Darre. Die erste Kohlenfeuerung fand im Braubetrieb zu Ort am Traunsee 1794 statt.

Im Technischen Museum zu Wien befindet sich die erste Dampfmaschine, die 1856 in einer österreichischen Brauerei, der des Anton Dreher in Klein-Schwechat, errichtet worden war. Die aus England von Anton Dreher und Jakob Sedlmayr importierte Neuheit verbreitete sich vor allem in und um die Innovationszentren Wien und München.

Es sollte jedoch noch lange dauern, bis diese Innovation im Innviertel Einzug hielt. Erstmals mit der Bezeichnung „Dampfbierbrauerei“ zierte sich die Schaup'sche Brauerei Zipf. Schon in den siebziger Jahren des 19. Jahrhunderts war dort eine Dampfmaschine zum Bierbrauen in Gebrauch, 1893 folgte in Schärding August Kapsreiter nach und 1895 die „Actiengesellschaft Bürgerliches Brauhaus in Ried“.

<sup>33</sup> Ferdinand Brunnbauer, Die Stadt in der Geschichte. In: Ried im Innkreis. Ried 1976, S. 65.

<sup>34</sup> Konrad, Das Entstehen der Arbeiterklasse in Oberösterreich. S. 59.

Man kann den Innovationssprung von Stadt zu Stadt, dann in die Märkte und in die Landbrauereien verfolgen. Zum Beispiel wurde erst 1907 die Brauerei König in Fillmannsbach „auf Dampfbetrieb umgestellt und der 25 Meter hohe Kamin gebaut“.<sup>35</sup>

Der hohe Backsteinkamin signalisierte ab nun Modernität und bessere Rentabilität eines Braubetriebes. Viele der kleinen Brauereien, vor allem im oberen Innviertel, erlebten niemals die Phase des Dampfbetriebes.

Die Voraussetzung für die frühe und langzeitliche Verwendung von Kohle in Innviertler Brauereien war der nahe Hausrucker Kohlenbergbau. In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts entfaltete sich dort eine rege Abbautätigkeit. Pferde und Fuhrwerke gab es bekanntlich in jeder Brauerei, und sie wurden zum Kohlenführen herangezogen. Die Herrschaft der Grafen Arco-Valley in St. Martin im Innkreis umfaßte sogar ein eigenes Braunkohlenwerk, aus dessen Erträgen im Jahre 1860 „21.643 Centner verkauft, der Rest per 7.000 Centner in den gräflichen Oekonomien, in den Brauereien zu Eberschwang, Aurolzmünster und St. Martin verwendet wurden“, wie in den statistischen Berichten der Handels- und Gewerbekammer Oberösterreichs für das Jahr 1860 zu lesen ist.

## 2. Maischen und Sieden

Im Sudhaus, im Herzen der Brauerei, findet die eigentliche Bierbereitung statt, das Einmaischen, das Läutern und das Sieden. Bei ersterem wird das aufbereitete Malz im Maischbottich mit Wasser angemengt und mit einem Maisch- oder Rührschieb bewegt. Unter den verschiedenen Gerätformen zur Behandlung der Maische war in Oberösterreich das „Scheit“ verbreitet, ein schmales, hohes Holzbrett mit Stiel, das durch zwei Längsfugen gespalten ist.

Nach dem Vermengen des Malzes mit kaltem Wasser geht das Einmaischen weiter, „indem unter tüchtigem Maischen das siedende Wasser nur langsam aus der Pfanne vermittelt einer Rinne in den Bottich geschöpft oder laufen gelassen wird. Nachdem die Pfannenburschen die Rinne, mittelst welcher vorher das Wasser in den Bottich geschafft wurde, umgewendet, abschüssig gegen die Pfanne geneigt haben, wird von zwei oder vier Brauburschen mit den Schapfen die am Boden abgesetzte dicke Maischmasse aufgefangen und in die Rinne geleert, von wo sie von einem anderen Burschen mittelst einer Krücke in die Pfanne hinübergezogen wird.“<sup>36</sup> Schaufel und Bierschapfen sind die verbreitetsten Brauersymbole. Aus einem Bottich herausragend, findet man sie in Braugasthausschildern, sie bekrönen z. B. das schmiedeeiserne Gitter zur Braunauer Bräuerkapelle. Bierschapfen sind hölzerne oder kupferne Schöpfgefäße an einer langen Stange. Damit wurde die heiße Würze zwischen Maischbottich und Sudpfanne in Rinnen geschöpft und weitergeleitet.

<sup>35</sup> Michael Wilflingseder, Familie König in Fillmannsbach. Sonderdruck aus: Braunauer Heimatkunde. Heft 24, Braunau 1931, S. 49 ff.

<sup>36</sup> Sedlmayr, Die Geschichte der Spatenbrauerei. S. 115 f.

Dies konnte nur dann funktionieren, wenn die beiden Gefäße auf relativ gleicher Ebene lagen.

Erst im 19. Jahrhundert kamen Pumpen auf, einfache eiserne Hebelpumpen. Zur Bedienung einer solchen Hebelpumpe wurden zwei Personen benötigt, die zwei Bügel wechselseitig heben und senken mußten und dadurch Druck und Sog erzielten.

Die Tätigkeit des Würzepumpens hat eine eigene Personenbezeichnung kreiert, den „Pumpauf“. Sein Name kann zurückgeführt werden auf den Ruf „Pump auf!“, mit dem der Biersieder den Pumpbeginn befahl. Die Existenz des Pumpaufs ließ sich nur in den Mittelbrauereien des Innviertels aufzeichnen. In Ried und Schärding gab es manchmal sogar zwei davon. Ein Pumpauf mußte die Rohstoffe heranschaffen, im oblag das „Kohlenradln“, er mußte frühmorgens einheizen und Sudhaus und Kessel nach dem Sieden sowie den Maischbottich beim Austrebern reinigen.

Im Innviertel wurde ein Pumpauf niemals zur heiklen Tätigkeit des Siedens zugelassen. Sein Bereich waren Hilfs- und Reinigungsarbeiten. So ist er im Zuge der Automatisierung des Brauvorganges verdrängt worden.

Wenige kennen heute noch den „Schroll“, einen Hilfsarbeiter, der anderen zur Hand ging. Die historische Bestätigung der Existenz des Schrolls fand sich in der erzbischöflichen Brauerei Kaltenhausen im Land Salzburg im Jahre 1796. Dort wird bei der Auflistung des Personals ein „Schroll oder Handlanger“ genannt.<sup>37</sup>

### 2.1. Braugeheimnis

In einer bayerischen Klosterbrauerei der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts wird als Grundregel aufgestellt: „Das Bräuwesen soll so viel wie möglich verschwiegen bleiben. Deswegen soll ein Herr Hausmeister mit der Sprache niemals redlich herausgehen und auch nicht einmal denjenigen, die er für des Klosters oder seiner Privatperson beste Freund haltet, aufrichtig anvertrauen, wieviel Gerste alljährlich abgemalzt, wieviel Malz versotten, wieviel Eimer Bier auf jede Sud er bräuet.“<sup>38</sup>

Noch heute herrscht bezüglich des Braurezeptes in jeder Brauerei strengste Geheimhaltung. Die Kunst des Brauens lag ehemals im Gelingen des Sudes, mit anderen Worten in der Trinkbarkeit des Bieres. War der Sud bereits mißlungen, so mußte man mit gewissen Zusätzen das Bier verwertbar machen. Das Hauptproblem lag in der Säuerlichkeit des Bieres. Gegen ein „zickhend“ Bier konnte man laut einem Aschacher Rezept Ingwer und geschabte Muskatnuß beimischen. Zur Zeit der „Hollerblüh“ und bei zunehmendem Mond erzeugtes Bier galt als das beste.<sup>39</sup> Ein weiteres Rezept zur Trinkbarmachung des Gebräus ist im Welser Ratsprotokoll aus dem

<sup>37</sup> Lorenz Hübner, Beschreibung des Erzstiftes und Reichsfürstenthums Salzburg. Salzburg 1796, S. 299.

<sup>38</sup> Heinrich Huber, Aus den Geheimnissen einer altbayerischen Klosterbrauerei. In: Brauwelt. Heft 31, Nürnberg 1952, S. 689.

<sup>39</sup> Hiermann, Das alte Brauhaus zu Aschach. S. 24–27.

Jahre 1629 überliefert. Damals wurde der Magistrat beauftragt, die Brauhäuser zu visitieren, da bekannt geworden ist, daß etliche „Preu“ ihr Bier mit „Pilsensam“ (Bilsenkrautsamen, der betäubend und berauschend wirkt) und „anderen verpotenen schädlichen Mitteln praepariret“.

Auch der heute noch verwendete Spruch „Da ist Hopfen und Malz verloren“ bezieht sich auf einen mißlungenen Sud. Mit dem berühmten Brauerspruch „Hopfen und Malz, Gott erhalt's“ an der Wand des Sudhauses wollte man zum Gelingen des Sudvorganges beitragen.

## 2.2. Erzeugte Biersorten

Aus der Brauerei Auroldmünster ist aus dem Jahre 1881 überliefert: „Die Erzeugung von Bier, wozu nur Malz, Hopfen und Wasser zu nehmen sind, erstreckt sich auf zwei Sorten, nämlich Gemeinbier oder Winterbier und Märzen- oder Sommerbier. Zur ersteren Biersorte sollen die leichteren Malzvorräthe und der ganze alte Hopfen verwendet werden ... oder in Ermangelung dessen geringere Sorten neuen Hopfens. Von 20 Hectl. Malz sind 42 Hectl. Gemeinbier zu erzeugen ... Zur Erzeugung von Märzen- oder Lagerbier ist durchgehends gutes und fehlerfreies Malz, und vom Hopfen sind die besten Sorten in Verwendung zu bringen.“ Nebenbei wurde noch ein „Nachbier“ als Haustrunk erzeugt, ein sehr leichtes Bier, das beim letzten Ausschwemmen der Treber entsteht.

Die Erzeugung von dunklem Bier ist in Oberösterreich stark verbreitet gewesen. Bis in die siebziger Jahre des 19. Jahrhunderts trank man es in Linz sogar lieber als das helle Bier. Vermutlich konnte man den säuerlichen Beigeschmack des hellen Bieres durch Beimengung von Zuckermelasse, „Couleur“ genannt, im dunklen Bier verbannen. Die ersten Produkte der mittels Technisierung verbesserten Braumethoden verdrängten in Linz das dunkle Bier, berichtet das Rieder Wochenblatt im Jahr 1881. Das dunkle Bier wurde in Nachkriegszeiten als äußerst nahrhaft empfohlen und gilt als Hausmittel für stillende Mütter.

## 2.3. Abfälle - Treber

Beim Kochvorgang haben sich nun die Treber, die festen Rohstoffbestandteile, abgesetzt. Das Bier wird hell und durchsichtig, was beim Ablassen des Bieres in den „Bierkäter“ (spätes 18. Jahrhundert) oder „Grant“ (Anfang 19. Jahrhundert) oder „Grander“ (Ende 19. Jahrhundert, bis heute gebräuchlich) kontrolliert werden kann. Der Grander ist die beckenförmige Verteilungsstelle im Sudhaus, wo die geklärte Bierwürze, von der sich die Treber im Läuterboden des Maischbottichs abgesetzt haben, zum Kochen mit dem Hopfen in die Sudpfanne gepumpt wird. Der kalte Treberaufguß und das Spülwasser werden abgeleitet (wenn vorhanden, in eine Brennerei), und das Hopfenbier, nachdem es den Hopfenseiher passiert hat, wird auf den Kühlstock transferiert.

Die wertvollsten Abfälle des Braubetriebes waren die Malzkeime, aber auch die Abgabe der Trebern wurde geregelt. Die Treber wurden laut Gewährspersonen gratis an die eigenen Arbeiter mit bäuerlichem Nebenerwerb abgegeben.

### 3. Kühlschiff

„In kleineren Brauereien mit Handbetrieb geschieht das Überführen der Würze aufs Kühlschiff vielfach noch mittels Tragbütten und Eimer, was insbesondere mit Zeitverlust und erheblichem Schwundverlust“ verbunden ist, berichtet Emil Struve aus dem bayerischen Raum zur Zeit des 19. Jahrhunderts. In Kleinbrauereien wie Höhnhart und Ach lag das Kühlschiff noch in unmittelbarer Höhe bzw. etwas niedriger als die Sudpfanne. Die größeren Brauereien des Innviertels wie Mattighofen und die Rieder Genossenschaftsbrauerei konnten sich Ende des 19. Jahrhunderts bereits Pumpanlagen leisten, die die Würze vom tieferliegenden Sudhaus auf das Kühlschiff im obersten Stock eines Nebengebäudes transferierten. Der Vorteil war, daß der Wind durch die den Kühlraum umgebenden Jalousien den Kühlvorgang beschleunigen konnte. Die Jalousien galten lange als charakteristischer Teil der Außenansicht eines Brauhauses.

„Die Kühle ist ein im Hofraum sich befindliches, auf 14 hölzernen Säulen ruhendes Lokale, das zwischen der Wand des Gärkellers angebracht ist und an der Ost- und Westseite durch jalousieartige Lattenwände und oberhalb durch Bretter-



*Kleines Kühlschiff, Trübsack und Hefesieb mit Hefelöffel im Brauereimuseum.*

verschalung gebildet und durch ein Schindldach geschützt wird.“ Als Kühle wird in dieser Beschreibung des Brauhauses Auroldmünster aus dem Jahre 1884 der Kühlraum bezeichnet, in dem sich der „Kühlstock“ befindet. Diese alten Ausdrücke werden im 20. Jahrhundert von der Bezeichnung „Kühlschiff“ abgelöst. 1846 finden wir im Linzer Stadtbrauhaus noch „vier Kühlen von Lerchenholz“ vor,<sup>40</sup> zu derselben Zeit wurden in den Brauereien des bayerischen Innovationszentrums München bereits die ebenfalls aus „Lärchen- bzw. Föhrenholz“ gefertigten Kühlen gegen eiserne ausgetauscht. Die offenen Kühlschiffe waren keinesfalls hygienisch, hielten sich dennoch in den meisten Brauereien bis weit ins 20. Jahrhundert hinein.

Die Bearbeitung des gehopften Gerstensaftes vom Kühlschiff abwärts zur Gärung oblag in größeren Brauereien dem „Bierlaufer“.

#### 4. Gärkeller

Aus einer Mittelbrauerei in Schärding berichtet ein Sieder von seiner Tätigkeit als Ungelernter in den fünfziger Jahren: „Wenn i mit der Sud fertig war, da geht a Rohr in den oberen Stock auf, da ist a Bottich droben, a großer, wo die 100 Hekto Platz haben, da kommt das eini, von dort laßt der Bierlaufer das Bier in den Keller laufen und kühl'ts dabei ab auf sechs Grad. Früher hab' ich das Bierlaufen gehabt, das heißt, das Bier vom Kühlschiff runterlaufen lassen in den Gärbottich, wo die Hefe dann zugesetzt wird.“ Im Gärkeller übernahmen der Gärführer und ein Putzer die Brauarbeit.

Die für die Verwendung von untergäriger Hefe notwendigen tiefen Temperaturen erzeugte man mittels eiserner Behälter, sogenannter „Eisschwimmer“, die an Holzstangen in die hölzernen Gärbottiche gehängt wurden. Ein Eisschwimmer hat sich noch im Linzer Brauereimuseum erhalten. Er befindet sich in einem Gärbottich, einem sich oben verengenden „Gierboding mit eisernen Reiffen“, gesprochen mit den Worten des 18. Jahrhunderts. Vielleicht kann man die zu dieser Zeit genannten „Kielwähl“ als Eisschwimmer interpretieren.

Innviertler Gewährspersonen können sich noch gut an die hölzernen Gärbottiche und an die damit untrennbar verbundene Methode der Eiskühlung mit „Schwimmern“ erinnern. Die Holzgefäße wurden erst nach der Jahrhundertwende von metallenen Gärbecken abgelöst. In deren Mantelraum strömt ein Temperierungsmittel, das mit der Würze nicht in Kontakt kommen kann.

Die Arbeit im Gärkeller ist nicht ungefährlich. Immer wieder wurde die stikige Luft in den Gärkellern vom oberösterreichischen Gewerbeinspektor seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts beanstandet.

#### 5. Kühlung

Die Verwendung des Natureises zu Kühlzwecken kam erst kurz vor Erfindung und Anwendung von Eis- bzw. Kälteerzeugungsmaschinen auf und wird

---

<sup>40</sup> Leopold Falkensammer, Das alte Linzer Stadtbrauhaus. In: Jahrbuch der Gesellschaft für Geschichte und Bibliographie des Brauwesens. Berlin 1938, S. 188.

in der technischen Geschichte bis in die Mitte der vierziger Jahre des 19. Jahrhunderts nicht erwähnt. Zuerst wurde lediglich das fertige Bier im Lagerkeller gekühlt, in der weiteren Entwicklung erst die Kühllhaltung der Würze auf den Gärkeller ausgedehnt. 1858 vollzog der Brauereibesitzer Claudi in Ried die Umwandlung des Sommerkellers in einen reinen Eiskeller.<sup>41</sup>

Im Innviertel waren zwei Methoden der Eisgewinnung in Erfahrung zu bringen. Die eine ist unabhängig vom Besitz an Wasserfläche und funktioniert so, daß Wasser über Holzstäbe rinnt, die zu einem Gerüst im Freien aufgebaut sind. Von diesem wird das Eis abgeschlagen. Im Linzer Brauereimuseum ist solch ein kleines Eisgerüst, auch „Kühlstäbe“ genannt, ausgestellt. Es stammt aus der Brauerei Oichten bei Michaelbeuern und war bis 1950 in Verwendung. Die Größe solch eines Eisgerüsts stand in Relation zu der Größe der Brauerei.

Die zweite Methode der Eisgewinnung war die des Eisschneidens auf dem zur jeweiligen Brauerei gehörenden Eisweiher. Für die beiden Brauereien in Aspach existierten drei „Hofmannweiher“ und zwei „Zwinkweiher“.<sup>42</sup> Im Linzer Brauereimuseum dokumentieren einige Objekte die historische Eisarbeit: eine Eissäge mit nur einem Griff an einem dünnen Sägeblatt, Eisbüten aus der Linzer Aktienbrauerei von 1913 zum Transport der Eiswürfel und ein Eisenstift mit Holzgriff zum Hantieren der Stücke.

1873 erfand Carl von Linde eine Methode der Kühlung mit Ammoniak. Für den Wiener Brauereibesitzer Anton Dreher wurde 1874 eine solche Anlage als erste in Österreich aufgestellt. Von nun an war man unabhängig vom jahreszeitlichen Zyklus. Vorrangstellung bei der Anwendung jener Innovation in Oberösterreich hatte die Großbrauerei Zipf. Dort wurden im Jahre 1892 die Keller mit der künstlichen Kühlung eingerichtet. In den Innviertler Mittelbrauereien verzögerte sich die Einführung bis in die zwanziger bzw. dreißiger Jahre des 20. Jahrhunderts, in den Kleinbrauereien noch um weitere Jahre.

Die Einführung maschineller Kälte mittels einer Kältemaschine führte zu einem Rückgang der Eisarbeiten. Ab nun wurde ein „Würzekühler“ oder „Ammoniakberiesler“ zwischen Kühlschiff und Gärkeller geschaltet. Ein Würzekühler ist ein hohes, schmales Kupfergefäß, an dessen gerippten Wänden die heiße Würze offen herabfließt und vom Gefäßinnern gekühlt wird. Im Linzer Brauereimuseum ist ein Beispiel eines Würzekühlers aus der Mühlviertler Brauerei Rohrbach ausgestellt. Das Gerät war an eine Maschine angeschlossen, die einen eigenen Raum benötigte. Über die Gefährlichkeit des Ammoniaks gibt es viele zeitgenössische Berichte. Ein Gewährsmann erzählt von seinen Erfahrungen: „A richtiger Ammoniak, i sog Ihna, das ist ziemlich g'fährlich, da hat's oft an Duscher g'macht, einmal hat's mich so erwischt, als hätt' ich an Sonnenbrand, weil das Gas frei worn ist, die Seitn war ganz

<sup>41</sup> 400 Jahre Brauerei – 50 Jahre Brauereigenossenschaft Ried im Innkreis. Jubiläumsschrift. Hrsg. von der Brauereigenossenschaft. Ried 1958, S. 23.

<sup>42</sup> 50 Jahre Markt Aspach. Aspach 1978, S. 102.

rauh, daweil hat's mas g'frorn! Da hat man bei einer Reparatur scho aufpassen müssen. Wir haben so an Ammoniakberiesler gehabt. Die Maschin da herinnen hat die Flüssigkeit gasförmig gemacht, weil der Ammoniak nur gasförmig kühlt. Später san dann die Kühlschlangen kommen.“

## Lagerung – Reifung

Die Lagerung und gleichzeitige Reifung des Bieres erfolgte in den märktischen und städtischen Brauereien des Innviertels bis in die Mitte unseres Jahrhunderts außerhalb des Brauhauses, d. h. des Marktplatzes bzw. gar der Stadtmauer. Mit vierrädrigen Wagen, gezogen von Pferden oder Ochsen, wurde das riesige Fuhrfaß mit der Würze aus der Stadt hinaus in den Keller gezogen. Erst nachdem Kühlmaschinen die Verwendung von Natureis abgelöst hatten, konnte die Lagerung der Bierwürze in den Räumlichkeiten der Brauerei selbst vor sich gehen.

Die verbreitete Form der alten Lagerkeller sind tief in Berghänge gebaute Gänge, nach vorne mit Türen abgeschlossen, ähnlich den Weinkellern. Noch heute überlieferte Gebietsbezeichnungen wie „Kellerberg“ gehen auf Sommerlagerkeller von Brauereien zurück. Um das Bier vom Gärbehälter in die Lagerfässer zu leiten, benötigte man Bierschläuche.

Die Pflege der Holzfässer war mühsam. Das Waschen geschah auf der „Wichs“, einem dafür bestimmten Platz unter freiem Himmel in der Brauerei. Das Wort „wichsen“ ist im Sinne von putzen, glänzend machen zu verstehen. Ein Gewährsmann erzählte mir vom Faßwaschen, als ich ihm eine Fotografie der Faßwaschmaschine im Linzer Brauereimuseum, ehemals aus der Brauerei Ach, zeigte: „Ja, das ist zum Faßwaschen, a Wichsmaschin. Vorher hab' ma die Faßln mit Übung herumdrehen müssen unterm Waschen und Abbürsten, z'erst außen, dann hat ma die Schredln außag'rissen und hat g'schaut, wie's innen drin ausschaut; da hast g'spritzt, dann mit der Kerzn einig'leicht, hast g'schaut, ob a Kork drin ist.“ Der „Schredl“ ist der in der runden Oberseite des Fasses befindliche, das Abfüllloch verschließende Holzstoppel, zu dessen Entfernung in größeren Brauereien eine „Schredlreißmaschine“ angewendet wurde. In kleinen Innviertler Brauereien mußte man ihn mit einfachen Geräten, aber geübten Handgriffen „herausstechen“.

Das Pichen des Fasses war dann nötig, wenn man beim Ausleuchten des Faßinnern auf Risse oder graue Stellen im Pechbelag stieß. Auch die kleinste Innviertler Brauerei hatte bis in die Mitte unseres Jahrhunderts eine eigene Binderei angeschlossen und zumindest einen gelernten Binder angestellt.

Die Arbeit mit den Bierfässern verursachte viele Unfälle in Brauereien. Die Gewerbeinspektoren berichten um die Jahrhundertwende laufend von Verletzungen durch Herabfallen von Fässern auf Personen und Überrollen von Körperteilen. Auch bei der Handhabung des Pechs geschahen viele Unfälle. Ein Gewährsmann aus der Brauerei Fillmannsbach erzählte folgendes: „Mit dem Pech hab' ma uns immer die Füß' verbrennt! Bei dem Faßlpichen, da hab' ma nur so Holzschuh angehabt, wenn das Pech eingespritzt ist. Da hat's große Brandblasen gegeben! Ja, und a Faßl hat's uns einmal beim Pichen zerrissen. Da hat das Pech innen brennen müssen und den



*„Auf der Wichs“ (1953). Bindereiarbeiter vor den Lagerfässern einer Schärddinger Brauerei. Um vor Nässe geschützt zu sein, tragen sie einen Lederschurz, den sie „Schermbäuki“ nennen.*

alten Pechbelag obalösen müssen. Dabei entstehen ja Gase. Da hab' ich immer g'sagt: Kemmts ma net zuwi! Da hat's einmal einen so daunig'rissen, daß er zum Doktor gehen hat müssen.“

1910 wurden die ersten Aluminium-Lagertanks in der Großbrauerei Zipf aufgestellt, in der Kleinbrauerei Höhnhart im mittleren Innviertel erst in den sechziger Jahren unseres Jahrhunderts.

Je nach Sorte muß das Bier mehr oder weniger lang gelagert werden. Zu den stärksten Bieren mit einem Alkoholgehalt von 13 Grad gehören die Bockbiere. Sie sollen über vier Monate gelagert sein.<sup>43</sup> Das Ende der Lagerzeit war für das Bier gekommen, wenn die Nachgärung vollendet war, d. h., das Bier war reif. Dies kann man am Aufhören der Kohlensäureentwicklung, meßbar an der „Spundung“, erkennen. Die Spundung galt als Verbesserungsvorschlag zum Thema der Lagerung des Bieres in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Damals steckte man in die „Spundöffnung“ zwei rechtwinkelig gebogene Röhren und diese in ein mit Wasser gefülltes Gefäß, wohin die überflüssige Kohlensäure entweichen konnte. Das Prinzip der Spundung ist bis zu den heutigen modernen Spundapparaten an den Lagertanks gleichgeblieben.

<sup>43</sup> Michael Jackson, Das große Buch vom Bier. 3. Aufl., Bern 1988, S. 190.

Von den Lagertanks geht es heute über die Filterung zur Bierabfüllung. Bis ins 19. Jahrhundert wurde nur ungefiltertes Bier zum Ausschank gebracht, sog. „Zwicklbier“, wie es heute noch heißt, wenn ein Brauereiarbeiter eine Probe vom „Zwicklhahn“ am Lagerfaß nimmt.

1908 wurde in einer der größten und neuerungsfreudigsten Brauereien des Innviertels, der Rieder Genossenschaftsbrauerei, unter anderen technischen Verbesserungen der erste Bierfilter angeschafft. Zumeist bedingte bzw. ermöglichte eine Neuerung die andere. Schließlich konnte man mittels einer Bierpumpe das trübe Bier durch einen Filter pressen. Eine Form einer verbreiteten gußeisernen Filteranlage ist im Linzer Brauereimuseum aufgestellt. Sie besteht aus vielen hintereinandergeschichteten Platten, in denen sich eine Filtermasse befindet, zu deren Reinigung und Wiederverwendung eine Waschmaschine nötig war.

Heute wird die moderne Methode der Kieselgurfilterung angestrebt. Das durchsichtig klare Bier wird sodann vom Filter über einen „Verschneidbock“ zur Abfüllung geleitet. Der Zweck dieses Gerätes ist, den Inhalt zweier oder mehrerer Lagerfässer oder Tanks zusammenzumischen, zu „verschneiden“, um einen einheitlichen Biergeschmack und eine einheitliche Farbe zu erzielen.

Das in den letzten Jahren zugunsten des Flaschenbieres rückläufige Faßbier hat die unbestreitbar längere Tradition. In vielen Brauereien des Innviertels blieb das Faß noch im 20. Jahrhundert das einzige Transport- und Ausschankgefäß.

## Flaschenbier

„Man weiß nur, daß das in Flaschen abgezogene Bier in München um die Mitte des 18. Jahrhunderts auftauchte, die Flaschen aus rheinischen Glashütten bezogen wurden und sich danach erst bayerische Glashütten auf die Bierflaschenerzeugung einrichteten. Die Landbrauereien ließen sich mit der Einführung der Bierflaschen Zeit...“<sup>44</sup>

In der Rieder Genossenschaftsbrauerei wird seit 1910 Flaschenbier abgezogen; die Wirte hatten die nötigen Flaschen anfangs selbst beizustellen. Im Verlauf einer Gastwirtetagung 1928 in Schärding wurde eine Beschwerde gegen den Flaschenbierhandel, der überhand genommen hätte und die Gastwirte schädigte, eingebracht. Die Brauerei Riegerting in Ried begann erst nach dem Zweiten Weltkrieg mit der Produktion von Flaschenbier.

Wie selten und wertvoll Flaschenbier bis zur Mitte unseres Jahrhunderts war, kann man an zeitgenössischen Diebstahlsberichten ersehen. Zumeist waren es Beschäftigte der Brauerei, die aus der eigenen Arbeitsstätte Flaschenbier kistenweise entwendeten, wie in Fillmannsbach oder 1931 in Schärding.

Die Arbeit in der Flaschenabfüllerei ist seit der Einführung im Innviertel bis heute überwiegend Frauenarbeit. Die ersten Flaschenwasch- und -abfüllmaschinen

---

<sup>44</sup> Paul Friedl, Das bayerische Bierbüchl. Grafenau 1977, S. 68.



*Eine Flaschenabtropfvorrichtung für händisch gereinigte Flaschen.*

funktionierten ohne unmittelbare Verbindung zu Dampf- oder Strombetrieb. Nach der Reinigung im Flaschenwaschbottich wurden die Flaschen auf eine transportable Flaschenabtropfvorrichtung gesteckt, wie sie noch heute im Linzer Brauereimuseum zu besichtigen ist. Beim Bierabfüllen rinnt aus dem erhöht stehenden Bierfaß das Bier in ein offenes Abfüllbecken, später in einen geschlossenen Abfüllbehälter. An diesen steckte man von unten die Flaschen an, die dann mittels Gegendrucks gefüllt wurden. Solche Flaschenfülltypen waren in Innviertler Kleinbrauereien noch bis vor zwanzig, dreißig Jahren in Gebrauch. Pro Stunde konnten von einer Person fünf Kisten Bier händisch abgefüllt werden. Heute schafft eine Maschine in derselben Zeit Tausende Flaschen.

Dieser große Schritt konnte nur im Zuge einer Ablösung der Handabfüllung durch elektrisch betriebene Flaschenabfüllmaschinen erreicht werden. Darin integriert war auch der Waschvorgang in eigenen Flaschenwaschanlagen. Den Sprung vom Einweichen der Flaschen in „Woachwasser“ mit etwas Sodazusatz zur „Flaschenanlage mit Weichrad, Bürsten- und Rundspritzmaschine“ der Fa. Lutz, München, schaffte man erst nach der Elektrifizierung der Braubetriebe. Aus einer Innviertler Kleinbrauerei stammt noch die Erinnerung an dieses „Riesenrad“, wie die Arbeiter die Flaschenwaschanlage nannten. Das Riesenrad tauchte im Drehen die aufgesteckten Flaschen durch eine Lauge. Auf die Bürsten mußte man die Flaschen zwar noch händisch aufstecken, das Gerät lief jedoch bereits mit Strom.

Heute haben sich aus den zwei- bis vierpipigen Flaschenabfüllständern Universalmaschinen zum Reinigen, Abfüllen und Haltbarmachen des Bieres entwickelt. Schließlich benötigten sie einen eigenen Raum, die „Flaschenhalle“, die, hygienisch verfließt, wie ein Fremdkörper aus einem Innviertler Braustadel herausbricht. Durch womöglich offene Verglasung der Flaschenhalle wird das ratternde und schep- pernde Prachtstück zum Symbol für die Modernität eines Braubetriebes.

Bedingt durch die technischen Entwicklungen konnten Hierarchien innerhalb des regionalen Braugewerbes aufgebaut werden. Die Innovationen Dampf, Kühlung und Elektrizität vertieften den Unterschied zwischen den Brauereien. In der Flaschenabfüllanlage erreichte die Gier nach Superlativen in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts ihren Höhepunkt. Schwer zu beschreiben, was sich alles in ihrem Maschinenbauch abspielt, aber bei jeder Brauereiführung ist bald zu erfahren, wie- viel tausend Flaschen sie ausspuckt. Je höher die Zahl, desto stolzer erfüllt sie die Ansprüche an Modernität.

(Fortsetzung folgt)