

Von Hans Hutzel, Ummendorf

## Wirtschaft, Mälzerei und Bierbrauerei zum Hirsch in Altheim/Schemmerhofen

Die Wirtschaften und Bierbrauereien sind ein Bestandteil oberschwäbischer Kulturgeschichte. Im Jahre 1837 wurden im Oberamt Biberach 168 Wirtschaften und 56 Bierbrauereien gezählt. Allein in Biberach gab es zu dieser Zeit 47 Wirtschaften, 25 Bierbrauereien und 29 Branntweinbrennereien. Selbst in kleinen Dörfern gab es öfters mehrere Wirtschaften und nicht selten eine Bierbrauerei. Die Bierbraukunst soll der irische Mönch Kolumban um 611 an den Bodensee gebracht haben.

Die erste Nennung einer Taverne (Wirtschaft) in Altheim erfolgte 1551, diese gehörte damals den Herren von Schienen. In ihr mussten die Untertanen ihre Hochzeiten feiern. Vom Ausschank, vor allem vom Wein, hatte der Wirt Umgeld (Steuern) an die Herrschaft zu zahlen. Bis zum Ende des Dreißigjährigen Krieges (1648) wurde in den Wirtschaften mit wenigen Ausnahmen nur Wein ausgeschenkt.

### 1565 neu gebaut

Nach einer heute noch vorhandenen Steintafel ist die Wirtschaft 1565 neu erbaut worden. Am 12. November 1621 verkaufte Schenk Hans Christoph von Stauffenberg das halbe Dorf, unter anderem auch die Taverne. 1630/1631 zahlte der Wirt der Atheimer Tafer 20 fl. 10 Kr. 4h. an die Herrschaft. Eine weitere Nennung der Wirtschaft erfolgte 1669, anlässlich des Nikolausfestes bekamen der Pfarrer und der Mesner im Wirtshaus zu Altheim eine Zehrung. Es ist anzunehmen, dass die damals einzige Wirtschaft in Altheim bereits auf dem Grundstück in der Aufhofer Straße 4 stand. Im Jahre 1699 wird ein Hans Brehm als Wirt und Brauer in Altheim genannt. Da sein Sohn Hans Brehm jun. 1704 der Herrschaft in Schemmerberg angezeigt hat, dass er nach seiner Verheiratung zu der Wirtschaft eine neue Braustätte (Brauerei) bauen möchte, hat die vorhandene alte Braustätte wahrscheinlich schon Jahrzehnte vorher bestanden. In der Zeit von 1650 bis 1700 sind in Oberschwaben viele Brauereien entstanden, selbst viele Bauern brauten sich ihr

Bier selbst. Der Grund für den höheren Bierverbrauch lag unter anderem auch daran, dass ein Maß Wein durchschnittlich viermal teurer war als ein Maß Bier. Bei den Nachfolgern von dem 1699 genannten Hans Brehm; 1704 Hans Brehm (Sohn des vorigen); 1733 Josef Brehm, Matthias Brehm geb. 1746; Nikolaus Brehm geb. 1778; steht der Zusatz Brauer und Wirt. Bei dem 1817 geborenen Josef Anton Brehm, heißt es erstmalig, Brauer und Hirschwirt. Bei dem folgenden Heinrich Brehm, geb. 1848, und dem 1883 geborenen Philipp Franz Brehm heißt es Braumeister und Wirt zum Hirsch in Altheim. Der letzte Braumeister der Hirschbrauerei war Philipp Franz Brehm, der die Wirtschaft und Brauerei 1919 übernahm. Die Mälzerei und die Brauerei wurden um 1937 stillgelegt. Das Bier lieferte von dieser Zeit an die Adlerbrauerei von Moosbeuren.

Das Gebäude der Wirtschaft und der Brauerei war an der Stelle, auf der heute das neu erbaute Wohnhaus steht. Die Wirtschaft befand sich auf der linken Seite des Hauses im Erdgeschoss, die Brauerei am Ende der rechten Haushälfte. Im 2. Stock über der Brauerei befand sich ein Saal, der für Hochzeiten und Theateraufführungen genutzt wurde. Die Wirtschaft übergab Philipp Franz Brehm am 15. Januar 1958 an seinen Sohn Josef Brehm, dieser hat am 17. Dezember 1962 die Gastwirtschaft abgemeldet.

Das Gebäude, in dem sich das Wohnhaus und die Wirtschaft befand, wurde 1994 abgebrochen. Wohl einmalig war die Kennzeichnung der Wirtschaft zum Hirsch, kein geschmiedetes Wirtshauschild, sondern ein auf die Außenwand gemalter Hirsch links neben der Haustüre zierte die Hauswand. Der 1746 geborene Matthias Brehm hatte zwei Söhne, die beide Braumeister waren, der Ältere, Nikolaus, geb. 1778, erhielt die Wirtschaft, die Brauerei und die Landwirtschaft in Altheim. Der Jüngere, Josef Brehm, geb. 1780, ersteigerte 1808 die Wirtschaft zum Adler in Dellmensingen, 1811 erhielt er dort die Erlaubnis zum Bierbrauen, seither wird von den Brehms in der Adlerbrauerei in Dellmensingen Bier gebraut.

### Gewinnung und Verwendung von Natureis

Ein großes Problem war früher die mangelnde Bierkühlung, hauptsächlich bei der untergärigen Brauweise. Fast in jedem Wirtshaus gab es einen Gewölbekeller mit gleichmäßig kühlen Temperaturen, diese reichten aber nicht aus für eine längere Lagerung des Braunbieres. Um die Herstellung des Bieres unabhängiger von den Jahreszeiten und Temperaturschwankungen zu machen, wurden Keller in einem Hang angelegt, in dem mit Natureis das gärende und lagernde Bier gekühlt wurde.

Gastwirtschaft und Bierbrauerei zum Hirsch um 1952. Links im ersten Stock die Gastwirtschaft. Die Türe an der rechten Haushälfte führte zum Sudhaus.





Der noch vorhandene Hausstein besagt, dass die Gastwirtschaft und die Brauerei 1565 neu erbaut und 1923 von Nikolaus Brehm renoviert wurde.

Der Eisweiher der Hirschbrauerei lag links der Straße Aufhofen-Ingerkingen. Der Eisweiher war etwa 600 Quadratmeter groß und er wurde von einem Graben mit Wasser gespeist. Die Eisgewinnung aus dem Weiher ging etwa so vor sich: Im Herbst wurde der Weiher ausgemäht und sauber gemacht, damit kein Gras, Schilf und anderer Unrat in das Eis einfrieren konnte. Sobald das Eis im Winter begehbar war (etwa 6–10 cm dick) konnte das Eis gewonnen werden. Meist begann man in der Mitte des Weihers mit der Axt in einer geraden Linie bis zum anderen Ende des Weihers das Eis durchzuhacken. In einem Abstand von etwa zwei Metern wurde eine parallel laufende Linie ebenfalls mit der Axt durchgetrennt. Die entstandene lange Eisplatte ist dann in etwa ein Meter breite Stücke zerlegt worden. Diese Platten wurden mit großen Zangen oder mit 3 bis 4 m langen Stangen, die an einem Ende mit zwei Eisenhaken versehen waren, an Land gezogen und am Wiesenrand zum Abtransport aufgestellt. Die Eisplatten sind bei Schnee mit dem Schlitten oder mit dem Wagen in den Eiskeller in die Aufhofener Straße gebracht worden.

Der Eisweiher wurde im Zuge der Flurbereinigung (1954–1962) zugeschüttet. Einen Eisgalgen zur Eisgewinnung, bei dem ständig Leitungswasser über ein Gerüst aus Eisenträgern oder Holzstangen gesprüht und

bei Minustemperaturen sofort zu Eis gefror, gab es in Altheim nicht, weil die zentrale Wasserversorgung erst im Winter 1949/50 eingeführt wurde.

### Wozu braucht man den Hopfen im Bier?

Die Zugabe von Hopfen bringt drei entscheidende Vorteile: Einmal verbessert der Hopfen die Haltbarkeit des Bieres, zweitens bringt der Hopfen erst den bitteren Biergeschmack, drittens spielen die Hopfenbestandteile auch bei der Stabilität des Bierschaumes eine Rolle. Im Gewand Hohnbühl besaß die Hirschbrauerei einen Hopfengarten mit etwa 66 Ar. Im Gewand Sandgrube soll es auch einen Hopfengarten gegeben haben. In Altheim kann auch am Schleifweg im Bereich der Häuser Nr. 11, 13, 15 und 17 ein Hopfengarten nachgewiesen werden. Noch vor wenigen Jahren sind dort vereinzelt noch wilde Hopfen gewachsen. Um an die Hopfenbauzeit in Altheim zu erinnern, ist eine neu angelegte Straße in diesem Gebiet in Hopfenweg benannt worden. An einzeln stehenden senkrechten Holzstangen von 6 bis 8 m Länge kletterten die Hopfenpflanzen in einer lauen Nacht bis zu 30 cm hoch. Geerntet werden die Hopfendolden (nur diese werden zum Bierbrauen verwendet) von Ende August bis Mitte September. Um die Hopfendolde von etwa 80 % auf 10 bis 12 % Wassergehalt zu bringen, wurden diese in der Malzdarre der Hirschbrauerei getrocknet und anschließend in große Säcke gestampft.

### Die Mälzerei wurde zum höchsten Haus

Im Jahre 1871 errichtet Nikolaus Brehm hinter dem Wirtschafts- und Brauereigebäude eine neue Mälzerei, zusammen mit einer großen Scheune. Mit einem Grundriss von 8,75 x 9,9 m und vier Stockwerken mit einer Gesamthöhe um die 18 m, ist die Mälzerei heute noch das höchste Haus in Altheim. Im Kellergeschoss befinden sich zwei parallel laufende Malztennen (Keller zum Keimen der Gerste). Im ersten Stockwerk auf der linken Seite war die Branntweinbrennerei eingebaut. Auf der rechten Seite sind von vorne gesehen, zwei hintereinander liegende Weichen (Blechbehälter zum Einweichen der Gerste). Hinter den beiden Weichen steht die Feuer-

ung für die beiden Darren. Die untere Darre befindet sich auf dem 3. Stockwerk und die obere Darre auf dem 4. Stockwerk. Die großen Luftrohre für die Beheizung der Darren sind in der oberen Hälfte des 2. Stockwerks, direkt unter den Darren verlegt. Oberhalb der oberen Darre ist eine halbrunde Kuppel mit einem Kamin für den Abzug der warmen Luft, die durch die Darren gestrichen ist. Die halbrunde Kuppel und der Kamin mit der Windfahne sind zwischenzeitlich abgebrochen worden.

### Von der Gerste zum Malz

Die Mälzerei der Hirschbrauerei arbeitet noch nach dem Prinzip der arbeitsaufwendigen Tennenmälzerei. Um das Mälzen in Gang zu setzen, musste die gereinigte Gerste in der Weiche (Blechbehälter), der bis zu einem Drittel mit Wasser gefüllt war, drei Tage lang eingeweicht werden. Das Wasser musste jeden Tag gewechselt werden. Die eingeweichte Gerste konnte über Kanäle direkt in den Malzkeller abgelassen werden, wo diese auf große Flächen auf dem Boden verteilt wurde. Bei Nasshaufen war die Höhe 30 bis 50 cm und bei Althaufen konnte die Höhe auf etwa 10 cm gesenkt werden. Mit der Haufenhöhe konnten auch die Keimtemperaturen gesteuert werden, die zwischen 14 und 18 Grad Celsius liegen sollten. Eine zusätzliche Belüftung erreichte der Mälzer, wenn er täglich morgens und abends das Keimgut mit der Malzschaufel wendete. In der Regel verblieb die Gerste sieben Tage im Malzkeller, in dieser Zeit wurde die Gerste zu Malzzucker gewandelt. War der Wurzelkeim, der auf der Gerste wächst, voll entwickelt, ist das Grünmalz mittels einer Handseilwinde auf das 4. Stockwerk hochgezogen worden. Zuerst wurde das Grünmalz in die obere Darre geschaufelt, dort ist mit niedrigeren Temperaturen und starkem Luftzug die Trocknung eingeleitet worden, damit das Weiterkeimen des Grünmalzes verhindert wird. Bei einer Verweildauer von zwölf Stunden musste das Malz alle zwei Stunden umgeschlagen werden. Anschließend kam das Malz für weitere zwölf Stunden in die untere Darre, dort lagen die Temperaturen bei 50 bis 60 Grad Celsius. In den letzten vier Stunden wurde die Abdarrtemperatur auf 75 bis 80 Grad Celsius erhöht. Diese Temperaturen sind er-



Vorne die Mälzerei, dahinter die Scheune zur Lagerung der Getreidegarben, beide erbaut 1871.

reicht worden durch Zuführung von heißer Luft, die durch große Blechrohre zugeführt wurde.

Der Heizofen für die Darren ist früher mit Holz und später mit Kohle befeuert worden. Während des Abdarrrens musste das Darrgut alle Stunde mit der Malzschaufel gewendet werden, wahrlich eine schweißtreibende Arbeit. Durch das Darren wird nicht nur der Keimvorgang gestoppt, es wird auch dabei das Malz haltbarer gemacht. Anschließend wurden die verdorrten Wurzelkeime vom Malz in der Malzentkeimungsmaschine entfernt und das Malz ins Malzlager gebracht oder in Säcke verstaut. Die Mälzerei der Hirschbrauerei konnte weit mehr Malz herstellen als für den eigenen Bedarf notwendig war, deshalb ist auch Malz an andere Brauereien verkauft worden.

### Der Brauvorgang des Bieres

Die Hirschbrauerei arbeitete mit einem einfachen Sudwerk (Zweigerätesudwerk), das aus einem Bottich, der Maisch- und Läuterbottich zugleich war, und einer Sudpfanne bestand. Das in der Zweiwalzenschrotmühle gemahlene Malz vermischte man mit Wasser, das aus dem nur wenige Meter entfernten Brunnen gepumpt wurde. Zum Umrühren benützte der Brauer ein hölzernes Maischscheit. Diese kräftezehrende Handarbeit wurde im Laufe der Zeit durch ein

elektrisch betriebenes Rührwerk ersetzt. Im Maischprozess wird die Stärke zu vergärbarem Zucker abgebaut und die löslichen Malzbestandteile in der Maisch gelöst. Bei Abläutern trennte man die Spelzen von der Würze, wobei die Spelzen als Filterschicht wirkten. Anschließend wurde die Würze in der Sudpfanne gesotten. Zu diesem Sud gab der Brauer Hopfen dazu, um dem Bier die gewünschte Bittere zu verleihen und um das Bier haltbar zu machen.

War der Sud beendet, ist die Würze über den Hopfenseiher (Sieb) auf das Kühlschiff gepumpt worden. Dies ist ein flaches, rechteckiges Gefäß, ursprünglich aus Holz, später aus Eisen oder Kupfer. Das Kühlschiff war bei der Hirschbrauerei in einem extra Gebäude untergebracht, das hinter dem Sudwerk stand. Je nach Außentemperatur kühlte die Würze im offenen Kühlschiff auf etwa 40 Grad Celsius ab. Die weitere Abkühlung erfolgte durch den Berieselungskühler. Anschließend schlauchte man die Würze in hölzerne Fuhrfässer, Bonzen genannt, und brachte diese zu dem Gär- und Lagerkeller unterhalb des Hauses Nr. 35 in der Aufhofer Straße. Dieses Wohnhaus wurde zu einem späteren Zeitpunkt auf den bereits bestehenden Gär- und Lagerkeller gebaut.

### Reifung im Gär- und Lagerkeller

Von den Bonzen (Fuhrfässer) schlauchte man die Würze in einen hölzernen Bottich im Gärkeller. Dort setzte man der Würze Hefe zu, um den Zucker in Alkohol umzuwandeln. Dabei erwärmte sich die Flüssigkeit, deshalb musste diese mit Eisschwimmer gekühlt werden. Diese Gefäße aus Eisen oder Kupfer waren mit Natureis aus dem Eisweiher gefüllt und schwammen auf dem Jungbier. Beim Gärvorgang spielt die Hefe eine entscheidende Rolle. Je nach Biersorte dauerte die Hauptgärung sieben bis zehn Tage, wobei eine untergärige Hefe ein Braunbier ergab, bei diesem setzte sich die Hefe auf dem Boden des Bottichs ab. Das untergärige Braunbier wurde hauptsächlich im Winterhalbjahr gebraut und stärker gehopft, um es haltbarer zu machen. Eine obergärige Hefe schwimmt auf der Oberfläche des Bieres und erzeugt eine dicke weiße Schaumschicht. Deshalb wird dieses Bier auch als Weißbier bezeichnet. Dieses Bier war im Sommer etwa 14 Tage und im

Winter etwa vier Wochen haltbar. War der Gärprozess abgeschlossen, kam das Jungbier in große Holzfässer, wo es bis zur Reife, etwa vier Wochen im Lagerkeller lagerte. Um im Sommer das Bier kühl zu halten, musste viel Natureis in dem Keller eingelagert sein. Anschließend wurde das fertige Bier feingefiltert oder naturtrüb in kleine Holzfässer abgefüllt. In diesen Fässern ist das Bier in die eigene Wirtschaft oder in das Gasthaus zur Linde in Altheim geliefert worden.

### Brennerei, Landwirtschaft, Käserei und Kegelbahn

Das Brennen von Branntwein gehörte schon immer bei den Bierbrauereien zum Handwerk. Die Brennerei befand sich im Mälzereigebäude im 1. Stockwerk auf der linken Seite. Es ist anzunehmen, dass zu der Brennerei schon von Anfang an eine Landwirtschaft gehörte. Hans Brehm schrieb 1704 an die Herrschaft in Schemmerberg unter anderem: „... seines Vater selig inne gehabte Wirtschaft, und die dazu gehörigen wenigen Äcker und Wiesen ...“ Die Landwirtschaft war anscheinend zu dieser Zeit noch recht bescheiden. In einer Karte von 1826 ist der landwirtschaftliche Hof das größte Gebäude auf dem Gelände der Hirschbrauerei. Es ist daher anzunehmen, dass sich die Anzahl der Äcker und Wiesen gegenüber von 1704 beträchtlich erhöht hat. Aus dem Jahre 1896 liegt ein Baugesuch vor, von Heinrich Brehm für einen Neubau des landwirtschaftlichen Gebäudes. Der Käser Gebhard Raisch hat 1920 in dem Gewölbekeller, unter der Scheune neben der Mälzerei, eine Käserei eingerichtet. Wie lange die Käserei bestand, lässt sich nicht mehr feststellen. In einer Karte aus dem Jahre 1923 ist noch das Gebäude der Kegelbahn ersichtlich, von dieser sind heute noch einige Kegel erhalten geblieben.

### Quellen

Helmut Brehm, Brehm, Chronik einer Bierbrauerfamilie, Süddeutsche Verlagsgesellschaft Ulm 1996.  
Beschreibung des Oberamts Biberach, Stuttgart und Tübingen 1837.  
Siegfried Krezdorn und Adolf Schahl, Schemmerhofen, Jan Thorbecke Verlag Sigmaringen 1980.  
Hans Georg Rimmel, Obierschwaben: Biergeschichten aus Oberschwaben, Federsee-Verlag 1999.