

Es gab Zeiten, in denen Biberach als Bierstadt galt

Die Gaststätten, die auf „-keller“ enden, erinnern in besonderer Weise an die alte Brautradition

Wer vor fünfzig Jahren auf kürzester Strecke von Deutschland in die Schweiz gelangen wollte, musste nicht in Konstanz sein. Das ging schon in Biberach. Den Zoll durfte man im Voraus in flüssiger, prozentualer Form entrichten. Eine sehr menschenfreundliche Abgabe, die selbst schwäbische Bürger zu einer landesuntypischen Großzügigkeit verführte, so dass sie mehr gaben, als sie hätten müssen. Weshalb sich für den einen oder anderen das feste Trottoir zwischen der „Germania“ und der „Helvetia“, den beiden Gaststätten in der Riedlinger Straße, in ein stürmisches Meer mit starkem Seegang verwandelte. Mancher tapfere Biberacher Alkonaut lief da im Wellengang auf den zweihundert Metern Seeweg auf Grund.

Was märchenhaft klingt, gehört nur teilweise ins Reich der Legende, denn erstens gab es die beiden Lokale tatsächlich. Und zweitens war der Wellengang, der bisweilen auch andere Zecher beim Verlassen ihrer Wirtschaften befiel, absolute Realität. Nur hatte er keine äußerliche Ursache, denn nicht einmal in einer so omnipotenten Stadt wie Biberach taten sich plötzlich die Wasser des Schwäbischen Meers auf. Trotzdem war – drittens – ein „Gewässer“ im Spiel.

Wonach der Organismus lechzt

Es war jene wässrige Lösung, deren Genuss zwar nicht immer eine Lösung, aber bis heute von weitverbreiteter Sympathie getragen ist. Obwohl in einem Hektoliter (100 Liter) nur 100 bis 400 Gramm Doldenhopfen, 17 Kilogramm Malz, 0,5 Liter suppige Hefe und 5 Prozent Alkohol wirksam werden (plus das gesundheitsfördernde Magnesium und Kalium plus Vitamin B plus tausend Spurenelemente, nach denen der menschliche Stoffwechsel lechzt) – obwohl also diese Inhaltsstoffe nur sparsam vorkommen, bewirken sie, dass der Konsument, mehr der männliche, die Zusichnahme dieses kontaminierten Wassers als einen Genuss und als aufbauende Maßnahme bewertet und demzufolge keinen Grund sieht, der Anziehungskraft des Getränks namens Bier größeren Widerstand entgegenzusetzen.

Plutarch und „biberln“ Beste Gründe für den Biergenuss

Wer dem Bier zuspricht, darf sich des Segens der Weisheit gewiss sein, denn der griechische Philosoph und Sittlichkeitsapostel Plutarch wusste schon vor 2100

Jahren: „Bier ist unter den Getränken das nützlichste, unter den Arzneien das schmackhafteste und unter den Nahrungsmitteln das angenehmste“. Plutarchs Getränk war von anderer Art als das heutige Bier. Aber Philosoph bleibt Philosoph und Bier deshalb auch Bier. Da spielt es keine Rolle, dass wir Deutschen das mit Hopfen Gebraute lange nach Plutarch, wohl auf die Mitte des ersten nachchristlichen Jahrtausends, datieren müssen und die Etymologie des althochdeutschen „bior“ noch tiefer im Dunkeln liegt. Besser geklärt ist die Herkunft des Wortes „brauen“; sie führt zurück ins Indogermanische, wo der Wortstamm „bhereu“ jenes Aufwallen oder Quellen benennt, das durch die Wirkung von (Bier-)Hefe entsteht. Zum germanischen „brodeln“, „Brühe“ und „Brot“ ist es da nicht weit.

Reizvollerweise liefert die Sprache den Bürgerinnen und Bürgern von Biberach die Legitimation, sich dem Bier gegenüber besonders aufgeschlossen zu zeigen, gibt es doch nur wenige Städte, deren Name so eng mit dem Getränk verbunden ist. Da müssen wir zwar über den semantischen Tellerrand hinausschauen, aber so etwas ist man ja mittlerweile europäisch gewöhnt. In unserem Nachbarland Österreich gibt es fürs Trinken (bevorzugt von Alkohol) das volksnahe Tätigkeitswort „biberln“. Hierzulande ist es zwar ungebräuchlich, doch der Anklang zu „Biberach“ und dass sich der Städtenamen zu einem Zeitwort von so betörender Sinnhaftigkeit ableiten lässt – das weckt Freude.

Schön und zufrieden durch Bier

Man muss das Weiterdenken ja nicht übertreiben und sich nicht auch noch jenes „bibbern“ in den Sinn rufen, welches übertriebener Biergenuss nach sich ziehen kann. Deshalb ein Vorschlag zum Kompromiss und im Sinne des Volkswohls, dem ein moralisch intakter Autor verpflichtet sein muss: Respektieren wir die stille Grenze, die es zwischen einem „Biber“ und einem „Biberer“ gibt. Folgen wir aber dem für die Gastronomie und das Individuum gleich nützlichen Satz, wonach moderater Bierkonsum die Gesundheit fördert.

Vielleicht sogar die Schönheit, die Attraktivität? Womit nicht die dampfnudelartigen Aufblähungen vorne-mitte (Bier-Ranzen) und hinten-unten (Bier-A....) gemeint sind, sondern die sich mit dem Biergenuss einstellende innere Zufriedenheit. Das freundliche Strahlen. Irgendetwas in dieser Richtung war es ja auch, das,

äußerst glaubhafter Überlieferung zufolge, der berühmten Königin Luise zur Vergrößerung ihrer puppigen Oberweite verhalf. Man hatte der Dame Bier-Einreibungen direkt an der Örtlichkeit verschrieben, aber die innere Anwendung des Wundermittels nicht ausgeschlossen. Noch besser: der Preußen-König Friedrich II. wurde nur deshalb „der Große“, weil man ihm als Knäblein Bier-suppe statt Milch gab. Oder?

Eine Bier-Stadt? Zumindest zeitweise Aber Viel- und Sorgfalt beim Bier

Ob wir nun den Geist des Plutarch oder die auch in Biberach nicht unverbreitete Biberistik bemühen (immerhin saß die einstige Reichsstadt mittendrin in vorderösterreichischen Landen) – man könnte sich fragen: war oder ist Biberach eine Bier-Stadt? „Ist“ kommt nicht mehr in Betracht, seit in den Nachkriegsjahrzehnten alle traditionellen Brauereien den Betrieb eingestellt haben und nur eine kleinere Neugründung seit 2012 wieder Biberacher Bier produziert.



Ein Bild von einem Gambrius! Die im Anzeiger vom Oberland zum Brauertag 1899 abgedruckte Festpostkarte.

Und „war“? Zu Plutarchs Zeiten, als der Standort von Biberach eine alemannische Ur-Siedlung war, gewiss nicht. Doch die Liste der 80 Brauereien und Gaststätten aus dem 19. Jahrhundert (siehe Anhang) deutet darauf hin, dass das Bier in Biberach im 18. und 19. Jahrhundert beträchtliche Geltung besaß, was man gewiss auch für weiter zurückliegende Zeiten folgern darf.

Die Bauern waren mit ihrer Braugerste wichtige Rohstofflieferanten

Zeitweilig – nach Erinnerungsquellen vom 16. bis ins 19. Jahrhundert – wurde Biberacher Bier auch mit Hopfen gebraut, der auf (reichs)städtischer Markung, etwa am Blosenberg, wachsen konnte – ob so richtig gedeihen, mag die andere Frage sein, denn Klima und Bodenbeschaffenheit dürften für den tapferen Pfahlwurzler, der es ja auch nicht ganz kalt mag, trotz Südorientierung der Anbauplätze nicht optimal gewesen sei. Das führte zu einer eher mageren Ergiebigkeit. Die großen, traditionellen Hopfen-Anbaugelände in Bayern oder im Bodenseeraum dagegen gibt es schon lange. Sie liefern bis heute.

Hingegen Biberach, also der städtische Zentralort, und die Bauern des Umlands – das ist seit dem Mittelalter eine Symbiose, besonders schön darin sichtbar, dass es den Bauernschützen-Tag gibt. Die oberschwäbischen Bauern hatten einen bedeutenden Anteil an der Biberacher Bierproduktion. Wenn sie in der Stadt einkehrten, waren sie gewissermaßen zu Hause, denn sie genossen ihre eigene Braugerste in einer gaumenfreundlichen Variante.

Großereignis: der Brauertag 1899 für die Spender braunen Tranks

Nicht von ungefähr wurde der Königlich Württembergischen Oberamtsstadt Biberach die Ehre zuteil, am 4. und 5. Juni 1899 den XI. Württembergischen Brauertag auszurichten – das größte Ereignis, welches in Sachen Bier und Gastronomie in Biberach jemals stattgefunden hat. Die Bürger hatten am Bahnhof eine Ehrenpforte errichtet und die Stadt und die Gasthäuser reich dekoriert und beflaggt, ein Verdienst des Vorsitzenden des Festausschusses, „Herrn (Christian) Notz zur Stadt“. Wir lesen im „Anzeiger vom Oberland“ (AvO) von einem Militärkonzert durch das Fußartillerie-

rie-Bataillon 13 aus Ulm, einer „Italienischen Nacht“ im Hechkeller, einem Festzug, Bankett und Ball in der gerade wieder eröffneten, erweiterten Stadthalle (nach dem ersten Baujahr 1895) auf dem Gigelberg. Auf dem Firmengelände von Otto Billwiller beim „Biber“ (Fabriklager brautechnischer Bedarfsartikel) gab es eine viel besuchte Ausstellung mit Brauereigerät aller Art.

Die Hauptversammlung im „Biber“ mit „lauter praktischen Leuten, die in der Regel keine Feinde der Gemütlichkeit sind“, mündete laut Festzeitung in die Verwirklichung des Spruchs „Gut Trunk und alleweil fidel“. Zum Ausklang am 6. Juni machten die 350 Brauer mit ihren Frauen einen Ausflug an den Bodensee.

„Eine der ältesten und bedeutendsten Brauerstädte“

Der Brauertag erfuhr insofern sogar eine „königliche“ Würdigung, als Seine Majestät, der König von Württemberg, nach einem Huldigungstelegramm aus Biberach den in der Stadt versammelten Brauern gnädigst danken ließ. Und der Brauertag war auch eine Qualitätsprüfung für die Stadt mit ihren im 18. und 19. Jahrhundert reich sprudelnden Bierquellen. Stadtschultheiß Karl Müller, Ehrenpräsident des Brauertages, sagte laut AvO, die „Brauindustrie am hiesigen Platze ist immer noch die Industrie, die am meisten Arbeiter beschäftigt“.

„Ihr Spender braunen Tranks seid uns willkommen“, begann das Begrüßungsgedicht in der Festzeitung. Und weiter: „Wir bieten Euch ein heimliches Behagen“. Viele handelten deshalb folgsam nach dem zum Großfest ausgegebenen Lied, dessen erste Strophe lautete: „Warum sollt im Leben ich nach Bier nicht streben? Warum sollt ich denn nicht manchmal fröhlich sein? Meines Lebens Kürze allerbeste Würze sind ja Gerstensäfte und der Wein.“

Edler Stoff aus Biberach

In der Zeitschrift „Der deutsche Bierbrauer“ wurde Biberach als ein Boden bezeichnet, der schon seit langen Zeiten eine bedeutende Brauindustrie gezeitigt habe: „eine der ältesten und bedeutendsten Brauerstädte“, auch, weil in der Gegend Wein und Obst nur spärlich wüchsen, die fruchtbare Erde jedoch eine Menge Gerste, früher auch Hopfen, erzeuge.

Laut „Bierbrauer“ wurde „streng darauf gesehen, dass ein guter Stoff gebraut wurde, denn es bestand eine eigene städtische Bierkommission, welche regelmäßig das Bier in den verschiedenen Brauereien untersuchte und das Resultat öffentlich bekannt machte“. In dem Bericht wurde u. a. in Erinnerung gerufen, dass es möglich war, im September 1796, in der Zeit der napoleonischen Kriege mit ihren zahlreichen Einquartierungen, an einem einzigen Tag für ein Lager der kaiserlichen Truppen (die den abgezogenen französischen gefolgt waren) 12 000 Maß Bier zu liefern.

Bier-Pilger aus Ulm

„Die vielen Bierkeller in und um die Stadt beweisen, dass das Bier gut abgeht“, schreibt 1843 ein gewisser C. J. Weber in seiner „Romantischen Reise durch das alte Deutschland“. Die Luzsche Chronik von 1876 gibt bekannt, dass Biberachs Bier alle Anerkennung in der Nachbarschaft habe und solches auch den Herren Nachbarn zu Ulm munde, welche in der Sommerszeit Biberach mit ihren Besuchen erfreuten. Die seit 1850 bestehende Eisenbahnverbindung bot die schnelle und wohlfeile Gelegenheit zur Pilgerfahrt in die bierkellerumgürtete Nachbarstadt mit ihren vielen Zapfhähnen – und zum verklärten Rückzug, der dadurch gekennzeichnet war, dass „unsere lieben Ulmer manchen Fahnen im Triumph mit nach Hause geführt haben“.

So schön kann Geschichte sein. Die wichtigste Mitteilung bei Luz ist jedoch die, wonach in Biberach „unumgänglich“ auf ein gutes, schmackhaftes Fabrikat geachtet wurde – damit die einheimischen Brauer nicht auf ihren vollen Fässern sitzen blieben und sich der auswärtigen Konkurrenz erwehren konnten. Allerdings steckte in dieser Aussage auch ein bisschen Schönfärberei, wie man später nachlesen kann.

Erst kam das Bier, dann der Luther

Das Stichwort ist jetzt also: Qualität. Daraus folgt unweigerlich der Rekurs aufs Deutsche Reinheitsgebot, das „heilige Dogma“ der Bierherstellung, das älteste deutsche Lebensmittelgesetz, das sich heute, fünfhundert Jahre seit Bestehen, in einer globalisierten und profaniserten Welt zunehmender Anfechtung ausgesetzt sieht. Gegen diese Entwicklung hilft nicht einmal die historische Tatsache, die jeder „Brui“

(Brauer) verinnerlicht hat: Erst kam das Bier, nämlich das Reinheitsgebot von 23. April 1516, und dann Martin Luther mit seinem Thesenanschlag in Wittenberg am 31. Oktober 1517.

Wir werden hier nicht auch noch „ausdappen“, was im Jubeljahr 2016 über das anfänglich bayerische, dann deutsch und international gewordene Reinheitsgebot weltweit bis zur Übersättigung publiziert wird – hoffentlich „ante cerevisiam“, also vor dem Biergenuss, was den Zustand der Verfasser betrifft. Wie man sieht, kann man sich dem Bier sogar auf lateinisch nähern, im erweiterten Bildungs-Wortschatz mit Aufforderungen wie „Gaudeamus igitur“ und „Ergo bibamus“, zwei Imperativen, die zwar nicht von Kant, für viele aber dennoch kategorisch sind. Beispielsweise für die Studenten, die es mit dem „bibamus“ (Achtung: biberln!) bisweilen so ernst nahmen, dass sie geistig mit ihrem Latein ans Ende kamen.

Gambrinus hilft eher nicht

Da half dann auch nicht die Anrufung des germanisch-sagenhaften Gambrinus, der ein flandrischer König zur Zeit Karls des Großen gewesen sein soll, als angeblicher Erfinder des Bieres und Patron der Brauer jedoch auf historisch wackligen Füßen steht. Wen wundert's bei der Materie. Trotzdem: Es gibt keinen Passenderen. Deshalb benützt man ihn.

Ein knackig gerundeter Gambrinus in Gestalt des Trauben-Wirts Josef Graf war im Festzug des Brauertags 1899 zu bewundern. Er hätte ein Gedicht mit 78 Zeilen, eine „poetische Ansprache“, rezitieren sollen, ist aber laut „Anzeiger vom Oberland“ „in der Fülle der Darbietungen nicht dazu gekommen, dieselbe loszulassen“. Der AvO druckte deshalb das ganze Opus ab, das sehr selbstbewusst beginnt:

„Hier bei diesem Faß/mit dem edlen Naß/thron' ich, der König der Trinker!/
Bin der größte Weltenlenker!/
Früher war's Herr Bacchus, mein Bruder,
/aber ich hab ihm längst das Ruder/mit vollem Recht aus der Hand genommen,
/weil er gänzlich heruntergekommen.“
In den Versen steckt die in Brauerkreisen stolz verbreitete Auffassung, wonach die Pflege des entstehenden Bieres von größerem Anspruch sei als die des Weins.

Hammurabi? Passt nicht so recht Aber der treue Morpheus

Der historisch abgesicherte Babylonierkönig Hammurabi (1750 vor Christus), der in seinem bürgerlichen Gesetzbuch (Codex) unter anderem den Malz-/Alkoholgehalt des Bieres und dessen Preis festlegte, wurde gegenüber Gambrinus nicht populär genug, um zur Anrufung zu taugen. Der praktischste Gott der Biergenießer war, ist und bleibt der treue Morpheus, der Sohn des Schlafgotts Somnus und Herr der Träume; er kommt ungerufen und bleibt lange.

Einen wachen Moment hatte hingegen der bayerische Herzog Wilhelm IV., der bei seinen Steuereintreibungstouren durchs Land nach vielen schrecklich schmeckenden Gebräuen ein gutes Bier in Ingolstadt kredenzt bekam und dessen Rezeptur am 23. April 1516 („zu Georgi“, am Festtag des Georg, eines der Vierzehn Heiligen) zur Ordre de mufti erhob: Hopfen und Malz aus Gerste plus als Gärmittel Hefe (die damals noch aus der zufällig vorhandenen Flughefe bestand); mehr nicht. Wir dürfen davon ausgehen, dass der edle Wittelsbacher mit diesem Reinheitsgebot seinen bayerischen Landeskinder ganz bewusst auch einen Wettbewerbsvorteil verschaffte.

Trotz aktueller Gegenbewegungen zum Reinheitsgebot gilt, dass von dieser Vorschrift das „klassische“ Bier über fünf Jahrhunderte profitierte. Dank des Reinheitsgebots wurde das Getränk einheitlicher, „zuverlässiger“ und salonfähiger und hatte dennoch Spielraum für viele Geschmacksvarianten.

Neue „Geschmäcker“ erinnern an ähnliche in früheren Zeiten

Historiker veranschlagen die gesamte Bier-Zeit auf 8000 bis 10000 Jahre. Bierähnliche alkoholische Getränke sind wohl so alt wie die Getreidewirtschaft sesshaft gewordener Stämme; außer Gerste kamen (und kommen wieder) Hafer, Roggen, Dinkel, Weizen und die vergessene Weizenart Emmer zur Verwendung. Wenn man bedenkt, dass früher statt des Geschmacksträgers Hopfen auch andere, billigere oder leichter verfügbare Pflanzen und Kräuter im Biersud verkocht wurden, wie etwa Birkenrinde, Erdbeerblätter, Thymian, Rosmarin, Beifuß, Salbei, Minze, Petersilie oder Zitrone (bis hin sogar zu psychoaktiven Stoff-

chen von Tollkirsche, Stechapfel, Bilsenkraut), kann man sich vorstellen, dass der Bayern-Wilhelm vor seiner Erleuchtung in Ingolstadt manches spezielle Gebräu verdauen musste, das oft noch parfümiert sein konnte durch das Aroma kloakisierten Wassers.

Witzigerweise sind heute alternative Geschmacks-träger wieder ein Thema, denn das Reinheitsgebot wird in den expandierenden Märkten als Einengung empfunden und verantwortlich gemacht für eine gewisse Biermüdigkeit. Der neue Schlachtruf lautet: Nicht im Rausch, sondern im Geschmack liegt der Kick. Erfindungsreiche Brauer wollen beispielsweise mit Koriander, Nüssen, Kastanien, Schokolade oder Himbeeren neue „Geschmäcker“ aufturn und sich aus der Klammer befreien, die sich (auch) mit dem Reinheitsgebot verbindet.

In Biberach drei Millionen Liter 2015

Wir gehen davon aus, dass im Jahr 2015 der deutsche Bierkonsum pro Kopf rund 100 Liter betrug – ein Sechstel dessen, was jeder statistische Mensch im Jahr trinkt (600 Liter). Die Sachsen und Bayern süffeln sich an die 200 Liter im Jahr heran, die Baden-Württemberger liegen mit 115 Litern auch noch über dem Durchschnitt. Pro-Kopf-Verbrauch und Einwohnerzahl ergeben für 2015 einen Bierausstoß in Deutschland von rund 9 Milliarden Litern. Auf dieser Berechnungsbasis flossen 2015 in Biberach 3 Millionen Liter Bier die Gurgeln hinunter, 200 000 davon grob geschätzt allein am Schützenfest. In den 70er- bis 90er-Jahren waren es noch 4 bis 5 Millionen Jahresliter in Biberach, der Höchststand, denn in den früheren Jahrhunderten mochte der Pro-Kopf-Verbrauch zwar 150 bis 180 Liter erreicht haben, aber die Einwohnerzahl war niedriger.

In der Biberacher Verbrauchsbilanz bleibt ein Vorwissen unberücksichtigt, das nur bedingt mit Bier zu tun hat, aufgrund seiner Originalität aber berichtet werden muss. Es war in den 1970ern, dass ein Gast sein Ross in den „Grünen Baum“ hineinführte und Wirt Theo Schanz, der damalige Senior, dem Tier sofort zu Diensten war. Er machte ihm, ohne eine Miene zu verziehen, das Spülbecken der Theke voll – glaubhaften Zeugen zufolge mit Wasser und nicht mit Bier (wie das die Biberacher Statistik nach oben getrieben hätte!). Erst danach bekam der kreative Reiter seine Halbe(n).

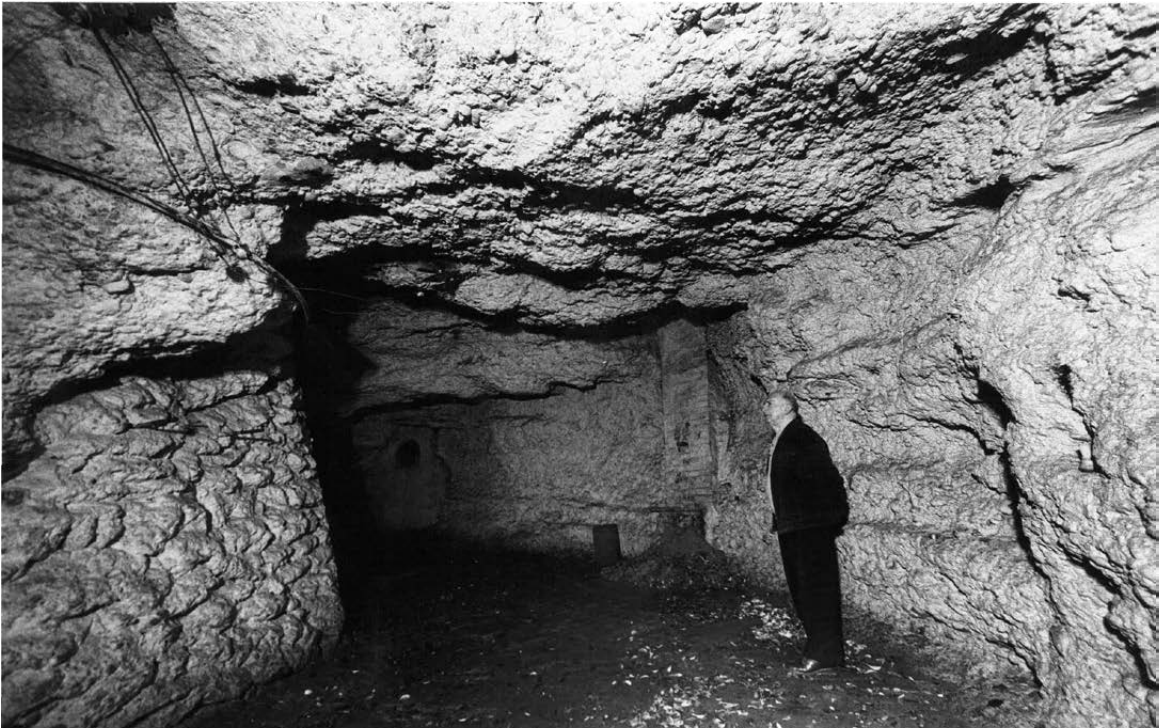
Biberach liegt in der Schweiz

Den Beobachtern der Biberacher Bierszene mag auffallen, dass oft von Kellern die Rede ist. Weil die Biberacher dorthin zum Lachen gehen? Nein, sie sind vielleicht nicht so romantisch oder glattgebügelt wie manche Menschen andernorts, aber Humor und Lachen – das können sie. Nein, diese Keller führen uns an die Wurzeln des Bieres. Und an die Wurzeln der Weltgeschichte: indem sie uns mitteilen, dass Biberach gewissermaßen in den Alpen liegt.

Denn das als Moränenränder des Rißtals zum Nagelfluh gewordene Geröll war in der Riß-Eiszeit vor 150 000 Jahren von Süden aus durch die Gletscher hierher geschoben worden: frühschweizerische Steinmassen, die an die Anfangsgeschichte dieses Berichts, den Weg zwischen der „Helvetia“ und der „Germania“, erinnern mögen. Waren die Erfinder der Wirtshausnamen Hobby-Geologen? Spaß beiseite: Dieses Geröll war seinerseits Millionen Jahre alt und wurde unter dem Gewicht der Eismassen und mit dem als Mörtel dienenden Kalk zu einem Felsensurrogat verbacken, dessen



Bierfässer lieferte u. a. Küfer Baschold beim Kirchplatz – fotografiert 1930 von Nachbar Josef Bendel.



Braumeister Karl Mayer vom Unteren Haberhäusle in einem der Birkendorfer Felsenkeller 1984.

Foto: Dahinten

rund geschliffene Steine wie Nagelköpfe aussehen. Kurz gesagt: Kiesgestein.

Nagelfluh wurde zu einer zweiten Heimat für das Biberacher Bier

Der Nagelfluh, der am Gigelberg und am Lindele gut besichtigt werden kann, hatte eine hohe Stabilität, war aber nicht unbezwinglich hart. Deshalb konnte man Kavernen aus ihm heraushauen, die für die Bierlagerung und den Biergenuss Gold wert waren. Das Aushöhlen des Nagelfluhs ging meistens gut, und die Keller sind bis heute stabil. Im Krieg konnte man sie sogar als Fluchtbunker nutzen. Bier rettete gewissermaßen Leben. Beim Schützenkeller auf dem Gigelberg hält der Keller auf seinem Buckel seit Ewigkeiten den Umtrieb der Schweden und andere Schützenfest-Lustbarkeiten aus. Nur aus dem Jahr 1739 ist überliefert, dass beim heutigen Biberkeller, damals noch Wilder-Mann-Keller, der Wirt Christoph Knecht und vier Mitarbeiter erschlagen wurden, als sie wie – vermutlich unachtsame – Bergarbeiter dem Fels zu Leibe rückten.

Mehrfachnutzen der Keller: Bier-Gärung, Bierreifung, Lager und Gaststätte

In die Felsenkeller (am Fuß des Talfelds sind es wahre Dome), also außerhalb der Stadtmauer, transportierte der Brui den frischen Biersud aus Wasser, Malz und Hopfen in einem „Bonzen“ (kommt von Punze, also der Eichung), einem großen, von zwei Pferden gezogenen 20-Hektoliter-Fass-Wagen, wie es im Historischen Festzug an Schützen bewundert werden kann. Der Sud war in der Stadt gebraut worden und durfte nun im Felsenkeller gären. Dazu spornten ihn zehn Liter breiige Bierhefe an, der „Satz“, ein altes Brauerwort. Die Hefe hatte sich nach mittelalterlichen Versuchen unter anderem mit Ochsen-galle und Ruß als das tauglichere Gärmittel erwiesen. Das ziemlich gleichbleibend kühle Klima (8 bis 10 Grad, je nach Dicke des Erdkörpers) war dem geregelten Verlauf der Gärung höchst zuträglich: nicht zu schnell, nicht zu langsam.

Die damaligen Brauereien betrieben in der Stadt nur ihre Sudhäuser, in denen das Bier seinen Anfang nahm. Hier wurde der „Sud“ aus Malz und Hopfen gekocht.

War er nach etwa acht Stunden fertig, ließ man ihn im Kühlschiff abkühlen, was beispielsweise in der Biber-Brauerei in dem spitzigen Anbau neben den Biberstäfele geschah. Da wird Altes wieder lebendig, denn an den süßlich-herben Geruch werden sich noch viele erinnern.

Im Keller kam die Hefe hinzu

Die Bierkeller waren meist so angelegt, dass der Brui den Bonzen eine Auffahrt hinauflekte und per Schlauch den Sud, auch „Würze“ genannt, durch das Loch in der Decke hinunter in den Keller und in den Gärbottich aus Holz fließen ließ. Noch ein Tag Abkühlung, dann wurde die Bierhefe eingerührt: der „Satz“. Die Hauptgärung entwickelte heftigen Schaum; es bildeten sich Alkohol und Kohlensäure – und ein noch ziemlich „räs“ Zwischenprodukt, das Jungbier, das aber unter gemächlichem Weitergären immer besser wurde.

Die letzte Entwicklungsphase bis zum fertigen Bier, die mehrwöchige Nachgärung, vollzog sich dann schon in Fässern, in die das Jungbier umgepumpt wurde. Noch vor dem Ende des Reifungsprozesses gönnte sich der Brui die Freude, den Spunden ins obere Loch des Lagerfasses zu schlagen und das Fass zu verschließen. Die während der weiteren Nachgärung entstehende Kohlensäure konnte nicht mehr entweichen und verband sich mit dem Bier. Erst beim späteren Einschenken durften sich die Kohlensäurebläschen moussierend wieder befreien, und es bildete sich die verführerische Schaumkrone.

Spunden und pichen

Nach etwa dreimonatiger Lagerung im eisgekühlten Raum erreichte das Bier seinen besten Geschmack; es wurde ausstoßreif. Die von den Wirtschaften zurückgekommenen leeren Holzfässer (20 bis 50 Liter) waren gereinigt und, falls nötig, frisch gepicht worden – ein aus dem Sprachgebrauch verschwundenes Wort, das besagt, dass die rissig gewordene innere Pech-Beschichtung erneuert wurde. Die Rede ist von heißflüssigem Pech, das in diesem Fall nicht auf die bösen Belagerer einer Burg hinabgekippt wurde, sondern dazu gebraucht wurde, die Bierfässer innen auszukleiden oder neu abzudichten, wenn die Schicht durch den vielfachen Gebrauch Risse bekommen hatte.

Dem Pichen folgte die erneute Fassabfüllung – also das Umfüllen des leicht trüben Kellerbieres aus den stationären Lagerfässern in die handlichen Transportfässer, mit denen man den „Stoff“ für den Ausschank in die Wirtschaft holte; man musste sich ja nicht mit den schweren Lagerfässern „verleiden“. Die blieben im Keller, zugedeckt mit Eis, das nur langsam schmolz und seine kühlende Wirkung bis in den Sommer entfaltete.

Eisgalgen und Eisweiher noch bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts

Die Gewinnung des Eises ist ein Stück Vergangenheit, das man heute nahezu romantisiert. An bitter kalten Wintertagen wurden hölzerne Gerüste, die Eisgalgen, mit Wasser besprüht. Dann wuchsen riesige Eiszapfen und ganze Eisbänke. Eis lieferten außerdem die gefrorenen Weiher, die eigens zu diesem Zweck angelegt wurden. Eisgalgen und Eisweiher gehörten noch bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts zum Stadt- und Landschaftsbild. In den brauereieigenen Kellern kamen die Eisblöcke ins Zwischenlager, bis sie für die Bierkühlung gebraucht wurden – auch in der Wirtschaft. Wenn genug da war, konnte man sogar noch etwas an die Metzger verkaufen.

Wie aufregend war es doch, als Bub etwa beim Pflugkeller, Biberkeller oder im Talfeld mit Steinen auf die riesigen Zapfen zu werfen; die großen brauchten mehrere Salven. Ich höre noch heute das musikalische Klirren, wenn die fetten Eiszapfen zersplitterten. Es konnte sein, dass der Brui das Krachen hörte – nein, eigentlich wartete man insgeheim darauf, freute sich und hatte gleichzeitig Angst, wenn er „gsauet“ kam und brüllte: „I lass dr Ohra shtanda!!“

Biberacher Lebensgefühl

In der Kühle der Keller konnte der Gerstensaft geschmacklich reifen, er blieb länger frisch – und in der warmen Jahreszeit wandelten sich die Keller und der Platz davor zu Gasthäusern. Entweder waren es reine Sommer-Lokale oder die temporären Ableger von Wirtschaften in der Stadt.

Der Besuch der Keller, verbunden mit einem Spaziergang, gehörte – in der Regel ab dem St. Johannis-Tag, dem 24. Juni – zu den schönsten Vergnügungen der Bürgerinnen und Bürger aus der Stadt. Startschuss



Eisgalgen im Talfeld, gemalt von Jakob Bräckle 1937.

war oft schon zum Frühschoppen. Sie kamen (gern) zum Bier, der Wirt musste es nicht zu ihnen bringen; das sparte den Transport in die Stadt und das ungesunde „Verschütteln“ des Biers. Eine historische win-win-Situation. Und ein Biberacher Lebensgefühl.

Laut der Wechsler-Chronik aus der Zeit um 1800 wurde jedoch auch über die Stränge geschlagen. Die Rede ist von herzuströmendem Pöbel, vom Übermaß in Gesellschaft von Weibern, Jungen, Kindern und Gesellen, besonders an Feiertagen, mit Lärm, Singen und Toben, Kegelschieben und „Karten“ von mittags 2 Uhr bis nachts 9 Uhr, so dass es zu entschuldigen sei, wenn man das braune Bier der Wirkung nach dem Opio vergleiche. Die Freude am Besuch der paar verbliebenen Keller-Wirtschaften (Biber-, Pflug-, Schützen-) ist bis heute geblieben, nur dass die Gaststätten keine eigene Bierproduktion mehr haben.

Evangelische und katholische Schlucker

Bei Brauereien mit Kellern sprechen wir von größeren, handwerklichen Betrieben, die teilweise auch andere Wirtschaften belieferten: von Verwandten, Bekannten oder in Gasthäuser, die ganzjährig offen hatten. Daneben gab es viele Kleinwirtschaften mit zwei, drei Tischen, und am vierten Tisch bügelte die Hausfrau die Wäsche. Kaum anders als in den Besenwirtschaften der Weinbaugebiete. Die Häufigkeit aller kleinen und großen Stätten der Einkehr war im 18./19. Jahrhundert so groß, dass – gefühlt – jedes zehnte Haus in Biberach ein Wirtshaus war.

Die vielen Kleinst- bis Größer-Brauereien begründeten ihre Kundschaft unter anderem darauf, dass sie die unterschiedlichen Geschmäcker ihrer stark individuell und stadtteil-sortierten Kundschaft bedienten. Im „Anzeiger vom Oberland“ ist anlässlich des Brauertags die Rede davon, dass in Biberach um 1850 die Qual der Wahl bestanden habe: dass man wandern, wandern und immer wieder habe wandern müssen, von einem Lokal zum andern, bis man überall durchgekommen sei und das Beste herausgefunden, vielleicht aber auch die schmerzliche Entdeckung gemacht habe, dass Glückliche, die von Anfang an den Finger im rechten Spundloch hatten, das gute Bier schon größtenteils weggetrunken hätten.

Nicht zu vergessen: Obwohl in Biberach die konfessionelle Spaltung nach der Reformation trotz mancher Querelen keinen Glaubenskrieg entfachte (da war die Stadt souverän, man denke an die simultan genutzte Stadtkirche) – beim Biergenuss gab es sehr evangelische (anfangs in der Überzahl) und sehr katholische Schlucker, die sich nur in „ihren“ Lokalen einen hinter die Binde gossen. Nach der Fronleichnamsprozession beispielsweise kehrten die Ehrengarde und die Lanciers natürlich nur in katholischen Wirtshäusern ein. Und die Bauern von Bergerhausen, Röhrwangen oder Attenweiler sah man praktisch nur in ihren evangelischen Schenken.

Wie war's wirklich mit der Reinheit?

Die Frage mag naheliegen, wie es bei den vielen Bierquellen mit dem Reinheitsgebot in anderer Hinsicht, nämlich im Sinn der Hygiene, ausgesehen hat. Einesteils wissen wir, dass das Biberacher Bier von aus-

wärtigen Gästen geschätzt wurde. Der enge Lebensverbund innerhalb der (Reichs-)Stadt bedeutete auch eine engmaschige soziale Kontrolle, die für übles Bier wenig Spielraum ließ.

Trotzdem liest man von sündhaften Entgleisungen, und nicht umsonst mag es (1899 aber nicht mehr) die städtische Bierkommission mit den spöttisch sogenannten „Bierprofessoren“ gegeben haben, die bei ihrer Bierchau Rügen aussprachen, wenn das Bier nicht kräftig genug oder „über alle Maßen schlecht und nicht trinkbar sei“ und im schlimmsten Fall unter Aufsicht auslaufen lassen werden musste.

Damit war die Sache aber meist nicht erledigt. Da es noch keine Kanalisation gab, in die das schlechte Bier hätte unauffällig verschwinden können, floss es durch die offenen Gassenrinnen und schäumte immer heftiger. Schließlich landete es im nächsten Stadtbach. Der trug die Schaumkronen dann schön sichtbar bis zur Riß. Die Stadt hatte wieder ihr Thema, und der Brui war bis auf die Knochen blamiert. Spott und Schadenfreude mochten ihm in den Ohren klingen. Ob's aber immer geholfen hat?

Der Drang zum Bierkrug

„Wie viel Mühe und Ärger wurden von hoher Obrigkeit den bierdurstigen Seelen erspart“, lobte der AvO rückblickend zum Brauertag; „wie wurde gesorgt, dass der Bürger sich nicht etwa an saurem Bier den Magen verderbe.“

Schwarze Schafe hin oder her – die Biberacher ließen sich den Drang zum Bierkrug, wie Dieter Butt-schardt zur Heimatstunde 1968 schrieb, nicht nehmen. Und ein deftiger Spruch illustrierte in grimmigem Humor die Licht- und Schattenseiten bei der Bierherstellung in einer Zeit, als die Bäche noch offen und Endstation für die Toiletten waren: „Heute darf nicht in den Bach gesch..... werden, denn morgen wird gebraut“.

Hopfen – so viel, wie der Schnittlauch in der Suppe

Obwohl sein Anteil im Bier(sud) so gering ist wie der Schnittlauch in der Suppe (nur beim „Pils“ etwa doppelt so viel wie beim „Export“), hat der Hopfen eine hochwichtige Bedeutung. Für den Geschmack bildet er

den aparten Kontrast zur Süße des Malzes, und als das Trinkwasser noch verhältnismäßig unrein war, konnte er auch das Gschmäckle des Wassers überlagern. Durch seinen Gerbstoffgehalt hilft Hopfen außerdem – einst wichtiger als heute – bei der Fass- und Menschen-Desinfektion und bei der Haltbarkeit (und damit auch der Exporttauglichkeit), welche außerdem durch den Alkohol, die Kohlensäure und durch die Kühlung erzielt wird.

Viele Geschmacksvarianten

Unterschiedliche Hopfensorten, unterschiedlich lange geröstetes Malz, unterschiedliche Kochdauer der Würze, unterschiedliche Bierhefen (es gibt -zig Sorten!) und wechselnde Dosierungsverhältnisse, je nach Gusto des Braumeisters, erlauben innerhalb des Reinheitsgebots viele Geschmacksvarianten. Mit denen kann und konnte man auf der einen Seite werben, auf der anderen Seite die – möglicherweise „falschgläubigen“ – Konkurrenten niedermachen.

Insgesamt war der Biberacher Biertyp traditionell, mit ähnlichen Produkten. Trotzdem geeignet zu erbitterten Trinker-Disputen. Ältere Leser werden noch wissen, mit welcher Grundsätzlichkeit über das Baum-, Biber-, Haberhäusle- oder Pflug-Bier gestritten wurde: „Koi Ahnung“, „Kaa ma it saufa“, „Lauf naa wia Eel“, „Bhelsch en klara Kopf“ und so weiter. Wie auch immer: weg komma ischs.

Das Aus, Schicksalsjahr 1944 und individuelle Entwicklungen

Weg gekommen sind leider auch alle Biberacher Brauereien, darunter schon 1770 die Brauerei im Hospital (der sich ja weitgehend autark versorgte); das Spitalbräuhaus warf keinen Nutzen mehr ab. Ähnlich mag es einer Reihe von Biberacher (Klein-)Brauereien dann zunächst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, vor allem ab 1870, gegangen sein. Doch blieben 10 übrig – für die Stadt mit 10 000 Einwohnern genug, um unter anderem den Brauertag zu rechtfertigen: 6 größere (Biber/Handtmann, Haberhäusle/Gerster, Hecht/Hörnle, Pflug/Zell, Stadt/Notz, Storchen/Hirsch) und 4 kleinere (Grüner Baum/Schanz, Bräuhaus Birken-dorf/Mühlschlegel, Strauß/Gerster, Weißes Kreuz/Beck). Die 10 verarbeiteten 25 000 Zentner Malz; das bedeutete rund 8000 Hektoliter Bier im Jahr.

Man erkennt also schon im 19. Jahrhundert marktbedingte Entwicklungen, die im 20. Jahrhundert für Biberach noch drastischere Formen annahmen: lokale Verdrängung; mangelnde kaufmännische Qualifikation in der Firmenführung; kriegsgefallene oder älter gewordene Brauer; einschneidende Wirkungen durch den Zweiten Weltkrieg und die Nachkriegsjahre mit ihrem Rohstoffmangel; Investitionsrückstand. Ganz neue Konkurrenzdimensionen taten sich durch regionale und (inter)nationale Mittel- und Großbetriebe mit den für die Gastwirte preisgünstigeren und „bequemeren“ Vertriebsbieren auf.

Der „Grüne Baum“ braute noch bis 2005 Weichhardts Kellerbier seit 2012

In Biberach wurden die 1944 durch Militärverordnung wirksam werdenden Personal- und Material-Einschränkungen für den „Strauß“, „Storchen“, „Hecht“ praktisch existenzraubend; wie diese drei Brauereien musste auch das „Haberhäusle“ im „Pflug“ brauen, weshalb der Birkendorfer Braumeister Karl Mayer in den Pflug dienstverpflichtet wurde. Folgende sieben Brauereien – die sieben letzten – gaben nach dem

Zweiten Weltkrieg in Biberach auf, nachdem einige unrentable Brauereien noch eine Zeitlang bei anderen Kollegen gegen Entlohnung hatten brauen lassen („lohnbrauen“): „Strauß“, Eduard Gerster, 1948 (braute ab 1944 im Pflug); „Storchen“, Carl Hirsch, 1959 (seit 1944 nur Mälzerei); „Hecht“, Xaver Hörnle, 1963 (braute ab 1944 im Pflug); „Pflug“, Gebr. Zell und Tilly Zell, 1974; „Unteres Haberhäusle“, Gebr. Gerster und Werner Mayer, 1990 (braute ab 1944 im Pflug); „Biber“, Gebr. Handtmann, 2003; „Grüner Baum“, Theodor Schanz, 2005.

Von diesen (Brauerei-)Wirtschaften darf der „Pflug“ für sich in Anspruch nehmen, wohl die älteste Biberacher Privatbrauerei zu sein; die erste Erwähnung stammt aus dem Jahr 1603; der „Grüne Baum“, auch berühmt als „Vatikan“, weil die katholischen Pfarrer und Kaplane hier ihren „Dies“, ihren Mittwochsstammtisch, abhielten, bringt es mit der ersten Datierung von 1622 auf ein ähnliches Alter. Denkbar ist aber, dass die Brauerei im Spital – wiewohl nicht extra dokumentiert – über die Zugehörigkeit zu ihrer Institution noch weiter zurückdatiert werden kann.



Diese Aufnahme von 1933 zeigt Braumeister Karl Zell beim Prüfen der Bierwürze in der Pflugbrauerei.

Foto: privat

Einen kleinen Lichtblick in der heimischen Bierproduktion gibt es mittlerweile wieder: Neu entstanden ist 2012 im Café Weichhardt, Siggie Weichhardt, die Hausbrauerei – wie das Leben so spielt, betrieben von dem sehr norddeutschen Hans-Jürgen (Mecky) Marxen, der im Keller des Hauses in der Wielandstraße das kräftige, hopfenbetonte Kellerbier erzeugt.

„Käswasserbier“ und „a(n) Aagsäagata“

Mit dem Verschwinden der alten Brauereien ging manche Eigenheit verloren. Über das Molkebier, bei dem in der Nachkriegsmangelzeit Milchzucker teilweise das Malz ersetzte (die wertvolle Gerste wurde für das Genussmittel Bier teilweise verboten), lacht man heute; aber das „Käswasserbier“ war immerhin beliebter als das Dünnbier, in dem Malz, sprich Alkohol, nur in homöopathischen Mengen vorkam.

Wir denken auch zurück an die Kaum-Flaschenbierzeit. Und als es wenig Kühlschränke gab und man kühles Bier eben in der Wirtschaft bekam. Die Buben, die – der Kühle wegen und überhaupt – dem Vater ein Gassenbier, „a(n)Aagsäagata“, nach Hause holen mussten (eine verringerte, „abgesägte“, deshalb billigere Maß) und die sich unterwegs natürlich selber gütlich taten, worauf die Differenz mit Wasser ausgeglichen wurde und der Babba feststellen musste, der Brui häbheit wieder mol a dünns Bier gmacht – die sind mittlerweile Großväter oder im Himmel.

„Em 'Kreiz' isch onser Heil ond frisch aagschtocha“

Folglich gehört auch der Gebrauch des guten, alten Gassenschalters seitlich an der Wirtshaustür (klein und hoch genug, damit die Kinder nicht nach Hause melden konnten, wer „scho wieder“ am Stammtisch hockt) der Vergangenheit an. Wiewohl der Schalter, siehe Grüner Baum, da und dort noch zu sehen ist.

Größere Wirtshäuser, die nicht nur ein Bräuhaus, sondern auch eine Landwirtschaft hatten, verfügten, vorzugsweise an der Straßenseite, über einen Gaststall. Hier parkten die Bauern, die mit dem Bernerwägele auf den Markt kamen, ihre Pferde. Wie die Bedienungen in der Wirtschaft für die Gäste, so waren die Knechte im Stall für die Pferde zuständig. Die brauchten Wasser, Heu und Hafer, brauchten auch Streu und Ruhe und

hinterließen ihren Mist. Für das Be- und Entsorgen im Dienst der Rösser bekamen die Knechte natürlich ein Trinkgeld, das sie pflichtbewusst und ganz im Wortsinne in die Getränke beim Frühschoppen am Sonntag umsetzten – wobei es jedoch die evangelischen Knechte weniger leicht hatten, denn in den evangelischen Wirtshäusern war der Brauch des Frühschoppens eher selten.

Zum Thema gehören auch die Ausfallwirtschaften, in denen die Besucher von auswärts auf dem Heimweg ein letztes Mal für einen Absacker einkehrten. Darüber freuten sich die Wirte im „Hirsch“, „Zweigart“, „Obere Haberhäusle“, „Weißkreuzkeller“, „Mond“ und „Biberkeller“. Tempi passati. Deshalb verkündet auch niemand mehr die frohe Botschaft „Em 'Kreiz' isch onser Heil ond frisch aagschtocha“ – klar, wenn man statt der Aagsäagata den Sixpack unterm Arm trägt und das Gasthaus „Zum Goldenen Kreuz“ seit Jahrzehnten verschwunden ist.

Vom dunklen zum hellen Bier

Es geht zu Ende mit den Weisheiten übers Biberacher Bierbrauen. Eine wichtige Information darf jedoch nicht fehlen. Obwohl Bier ein Volksgetränk war und ist, blieb seine Produktion in früheren Zeiten stark auf die Städte konzentriert, weshalb auf dem Land staatliche Lizenzen nur hartleibig vergeben wurden. Das kann man auch im Raum Biberach ablesen, wo es gleichwohl Konkurrenz außerhalb der Stadtmauern gab (Birkendorf, Warthausen, Mittelbiberach, Ummendorf) und Kleinbrauer, ähnlich wie in der Stadt, für die Vereine und Handwerker im Ort lokalen Hopfensaft brauten. Aber das Renommee der Stadt zählte etwas, weshalb sich die Brauerei Warthausen nach außen gern den Anschein gab, sie sei ein Biberacher Brauhaus.

Ohne auf die verschiedenen Bier-Arten einzugehen, was keine Biberacher Thematik wäre (es gibt hier originär weder Pils noch Altbier, Kölsch, Sauerbier, Rauchbier, Molle oder Gose), so muss auf jeden Fall daran erinnert werden, dass in älterer Vergangenheit das dunkle Bier verbreitet war. Das Malz fürs dunkle Bier wurde bei höherer Temperatur gedarrt (geröstet) und bekam dadurch die dunklere Farbe und das typische Malzaroma. Außerdem war es haltbarer. Fürs dunkle Bier taugte das mittelharte Wasser, wie man es in Biberach hat. Vor hundertfünfzig Jahren setzte sich jedoch,



Biberbrauerei mit Darrkamin und Darrhut, 1993 gemalt aus der Perspektive von den Biberstäffele von G. Dahinten.

aus Dänemark und der Tschechoslowakei kommend, das helle Bier durch – weil „hell“ auch „besser“ bedeutet. Dank des geringer gerösteten Malzes wurden der Geschmack und die Farbe als freundlicher empfunden. Aber es bedurfte eines weicheren Wassers. Helles Bier gefiel in Biberach. Seitdem wird das Brauwasser entkalkt.

Unliebsamer Konkurrent: der Most

Vielleicht noch ein Seitenblick auf den Most und den Wein, die Konkurrenten des Biers (welches unter anderem deshalb besteuert wurde, nach Alkoholgehalt und Menge, um dem Wein zu helfen). Der Wein hatte immer ein anderes Image als das Bier, das man in größeren Schlucken, sagen wir, hinunterspült. Der Most konnte sich als weit verbreitetes Volksgetränk bis ins 20. Jahrhundert behaupten, war aber sehr unterschiedlich in Qualität, Geschmack und Produktion; nicht jeder hatte einen Obstgarten – und wenn, konnte man irgendwann einmal auch die alt gewordenen Mostfässer nicht mehr benutzen. Aber so ein bisschen auf

Kriegsfuß standen die Brauer und Wirte mit dem Most schon; davon zeugt der fromme Wunsch von Adolf Mayer vom Haberhäusle (dem Vater von Karl): „Alle Moschtfässer gheret aabohret und dr Moscht laufa lau; noch saufet d'Leit meh Bier.“

Der Biberacher „Biber“ kam aus Schammach

Erinnern wir uns an den ersten Schritt der Bierherstellung: das Kochen des Malz-Hopfen-Suds. Das bedeutet, dass die früheren handwerklichen Bierbrauer mit Feuer, teilweise mit starkem, hantierten, wie Schmiede oder Bäcker. So lag es nicht im Bereich des Unmöglichen, dass sich ein Feuer auch mal selbstständig machte, wenn der Brui die Glut auf dem Feuerrost zur Seite oder vor das Feuertürle schieben musste. Obwohl Löschwassereimer neben der Feuerstelle standen, waren die Brauereien für eigene Brände, wenn nicht gar für den großen Stadtbrand von 1516, verantwortlich. Ein feuerpolizeiliches Gesetz ordnete an, dass der Wiederaufbau von Brauereien nur an der entfernter liegenden Stadtmauer erfolgen durfte (Baum, Biber, Strauß, Storchen): ein Sicherheitsfaktor, weil sich Brände in den Altstädten rasch zum Großfeuer, zur Katastrophe ausweiten konnten.

Ja, und wer hätte gedacht, dass es der Einheirat eines wenigstens nicht ganz Fremden bedurfte, damit Biberach zu einer Brauerei mit dem naheliegenden Namen „Biber“ kam. Jakob Kraus, Bauer und Bierbrauer in dem hospitälischen Weiler Schammach, ehelichte die Biberacher Wirtstochter Barbara Breumayer und vollzog 1823 die historische Tat, die „Gans“ der jungen Ehefrau in einen „Biber“ wie schon in Schammach zu verwandeln. Den Biberacher „Biber“ samt „Biber“-Keller, gibt es also erst seit zweihundert Jahren. Der Schammacher wurde 1963 abgebrochen.

Prägende Figuren

Wenn wir nun die Namen einiger prägender Biberacher Figuren aus der jüngeren Brauer- und Gastwirts-Szene nennen, so auch deshalb, weil sich in der Leserschaft vielleicht Erinnerungen auftun, die manche Heiterkeit auslösen. Da muss zwar nicht alles publiziert werden, aber dass die jungen Männer in den 1950er-Jahren gern ins ehemalige Bräuhaus in der Birkendorfer Straße gingen, um bei der Wirtin Hilde Romer das Küssen zu lernen, darf ohne schlechtes Gewissen der

Nachwelt übermittelt werden, handelt es sich doch beim Küssen (bekanntlich „keine Sünd!“) um eine gesellschaftsstabilisierende Tätigkeit, von der wir alle profitieren.

Elfriede (Elfie) *Klug* war die berühmte Pächterin von „Weißkreuzkeller“ und „Biberkeller“. Theo *Krais*, Brui und Wirt vom „Biber“. Karl *Mayer*, Maria und Mathilde *Mayer*, die drei Geschwister vom „Unteren Haberhäusle“, Braumeister und die guten Geister im Haus. Josef *Kühnbach*, Pächter vom „Mond“. Theo *Schanz*, der Vater des heutigen Theo, Brui und Wirt vom „Grünen Baum“. Franz *Schlegel*, Pächter vom „Goldenen Kreuz“. Karl *Spieß*, Pächter vom „Schwarz-Rössle“. Liesel *Vosswinkel* und Henriette (Henni) *Walter*, die (Bedienungs-)Gesichter vom „Strauß“. Karl *Wiedemann*, Pächter vom (alten) „Drei König“. *Lina* und *Tina Bauer*, die den „Rebstock“ personifizierten.

80 Wirtshausnamen und Wielands „Schwarzer Bären“

In den Aufzeichnungen von Karl Mayer vom Haberhäusle, der sich mit der Biberacher Geschichte befasste

(und dabei auch über sein Metier hinausdachte), findet sich eine „Erzählung“, die aus den Namen der Biberacher Brauereien und Lokale im 19. Jahrhundert eine Geschichte strickt, eine Wirtschafts-Saga, in der 80 (!) Namen vorkommen. Es fehlt der „Weiße Hund“, der als ältestes Biberacher Gasthaus aus dem 14. Jahrhundert überliefert ist.

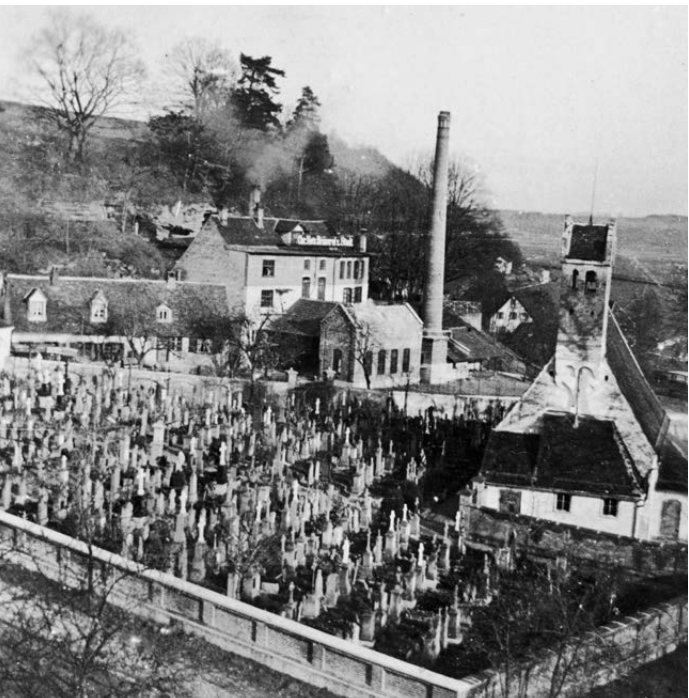
Der „Schwarze Bären“ bei der Kirche (Haus Ilg) verdient eine besondere Betonung als väterliches Stammhaus von Christoph Martin Wieland; schon dessen Ur-Ur-Ur-Großvater waltete dort seines Amtes. Man kann davon ausgehen, dass die meisten der genannten Gasthäuser in der Zeit um 1850 tatsächlich existierten, vielleicht mit unterschiedlichem Status (mit und ohne Brauerei, gemischte Bier- oder Bier-/Wein-Lokale, offen nur im Sommer, geschlossen wegen einer familiären Situation usw.), aber doch in der Praxis und im städtischen Bewusstsein existent – in einer Stadt mit 8000 Einwohnern. Zum Vergleich: nach dem Zweiten Weltkrieg, bei 13000 Einwohnern, soll es sogar 100 Konzessionen gegeben haben.

Die Biberacher Wirtschafts-Saga

Hier nun also die Biberacher Wirtschafts-Saga, deren Verfasser unbekannt ist (falls es nicht doch Karl Mayer selbst war, vielleicht mit Freunden). Kursiv gedruckt sind die Namen der Gasthäuser bzw. Brauereien:

Die *Stadt* ist nicht auf *Sand* gebaut. Es gibt in der Stadt viele Häuser, wie das *Gesellenhaus*, das *Schützenhaus*, das *Jägerhaus*, das *Obere* und *Untere Haberhäusle*. Und weil man gern Bier trinkt, auch ein *Bräuhaus*. Bei und in der Stadt gibt es eine *Radfahrhalle* und eine *Bierhalle*. Auch einen *Sonnenhof*, einen *Ulmer Hof* und einen *Württembergischer Hof*. Zu den Höfen gehören Gärten, und so haben wir einen *Rosengarten*, einen *Felsengarten* und sogar eine *Bleiche*. Über all denen scheinen *Sonne*, *Mond* und *Stern*. Ist auch nicht überall *Harmonie*, so hütete doch kein *Engel* die *Rose*, die *Traube* und den *Rebstock*.

Vielfach, wie sie im *Paradies* war, ist hier die Tierwelt. Es gibt einen *Roten Löwen*, einen *Goldenen Löwen*, einen *Bären*, einen *Biber*, einen *Goldenen Hirsch* und einen *Hasen*. An Haustieren gibt es einen *Schwarzen Ochsen*, einen *Roten Ochsen* und einen *Weißes Ochsen*, ein *Rotes Rößle*, ein *Weißes Rößle* und ein *Goldenes Lamm*. Alle diese Tiere finden *Schat-*



Stadtbrauerei beim kath. Friedhof, Foto 1922 von F. Buttschardt.



Vierspänniger Bierbonzen, fotografiert vor dem Biber in der Weberberggasse 1933 beim Handwerkertag. Als Gaminus thront auf dem Fass Karl Lieb, Hilfsfeldschütz, auch genannt „Nudla-Karle“, weil er in der Fritz-Lieb-Straße Nudeln produzierte.

ten unter dem *Grünen Baum*, unter der *Linde* und unter den *Drei Tannen*.

Über und unter diesen Bäumen fliegen und halten sich auf: ein *Schwarzer Adler*, ein *Weißer Adler* und ein *Goldener Adler*, ein *Falken*, eine *Taube* und sogar *Freund Adebar*, der *Storchen*. Der *Strauß* pickt neben dem *Hahnen*, und dabei sind auch der *Schwanen*, die *Goldene Ente* und der *Pfauen*. Ohne einen See zu haben, ist ein *Schiff* mit einem *Anker* da und sogar ein *Hecht*.

Die Bahnhofstraße hat ein *Scharfes Eck*, und die *Drei Mohren* bewachen die Stadt, wo es hinausgeht zum *Hechkeller*, weiter zum *Weißkreuzkeller*, zum *Tannenkeller* und zum *Mohrenkeller*. Ein *Goldenes Rad*, ein *Reif* und ein *Pflug* sind selbst für *Drei Könige* nützlich, für die aber leider nur eine *Krone* vorhanden ist.

Im *Biberkeller*, im *Schützenkeller* und im *Pflugkeller* kann sogar ein mit dem *Weißem Kreuz* und mit dem *Goldenen Kreuz* dekoriertes *Wilder Mann* Musik hören, für welche eine *Laute*, ein *Posthörnle* und ein *Waldhorn* zur Verfügung stehen. Wer von *Germania* nach *Helvetia* reisen möchte, kann sich zuvor noch im *Zweigart* und im *Bahnhotel* erfrischen.

Anmerkung des Autors, den man aber bitte nicht der Beckmesserei zeihe: Wo bleibt die *Glocke*?

32 Bierkeller im 19. Jahrhundert

Eine weitere Quelle, deren Urheber Karl Mayer ist, benennt fürs 19. Jahrhundert in Biberach 32 Brauereien, zu denen im Verlauf der Jahrhunderte auch Keller gehörten (deren Lage in Klammern):

1. Schwarzer Bären (äußere Waldseer Straße westlich, nachmals Haugs Keller), 2. Bräuhaus (Sandberg=Sandgraben in Birkendorf), 3. Burren (beim Viehhaus im Burrenwald), 4. Drei König (westlicher Gigelberg, später Pflugkeller), 5. Drei Tannen (Karl-Müller-Straße), 6. Engel (Rißegger Steige östlich), 7. Goldenes Kreuz (Lagerkeller Ziegeldumpf, Schankkeller hinter Marktplatz 31, Schutz), 8. Hasen (Ziegeldumpf, später Stadt-Keller beim kath. Friedhof), 9. Laute (Stolzenfels), 10. Roter Löwen (Felsenweg in Birkendorf, nördlich des evang. Friedhofs),

11. Rot-Rößle (Birkendorf-Ost beim Oberen Haberhäusle), 12. Schwanen (Gigelberg), 13. Schwarzer Adler (Ochsenberg in Birkendorf-Ost beim Fußweg nach Mettenberg), 14. Schwarzer Ochsen (Birkendorf-Ost beim Oberen Haberhäusle), 15. Stadtbrauerei (zunächst äußere Warthäuser Straße, später Ziegeldumpf im ehemaligen Hasen-Keller), 16. Hecht (anfangs Steigstraße, später Martin-Luther-Straße), 17. Wilder Mann (Unter dem Buchhof, d. h. später Biberkeller), 18. Drei Mohren (Memminger Straße), 19. Weißer Adler (äußere Warthäuser Straße westlich, ca. Villa Thommel-Vollmer), 20. Weiß Rößle (Ziegeldumpf, Schankkeller im Haus),

21. Weißkreuz (Mittelbergstraße), 22. Schwarz-Rößle (unbekannt), 23. Rose, früher Drei Rosen (unbekannt), 24. Rot-Ochsen (unbekannt), 25. Goldenes Ross (unbekannt), 26. Paradies (unter dem Haus in der Paradies=Kolpingstraße, heute Autohaus Kundrath), 27. Strauß (bei den Biberstaffeln), 28. Storchen (Schützenkeller am Gigelberg), 29. Pflug (erst Ziegeldumpf, dann im Dreikönigkeller, dann im Pflugkeller Gigelberg), 30. Unteres Haberhäusle (zunächst am Felsenweg Birkendorf-Ost, ab 1960 am Haus), 31. Grüner Baum (zunächst Rißegger Halde, dann der größere Mohrenkeller an der Memminger Straße), 32. Biber (zunächst Wilder-Mann-Keller, späterer Biberkeller, danach beim Haus Weberberggasse).

Zur Zeit des Brauertages sollen es noch neun aktiv genutzte Keller gewesen sein.

Der Weisheit letzte Schlüsse

Zum Schluss ein Vers aus der Luzschen Chronik, der über das Bier hinaus die Sprache philosophischer Größe hat:

Nur immer, immer, immer zu.
Am End geht jeder ein zu seiner Ruh.
Dann, will es mich mit Leid bedunken,
wird nimmer braunes Bier getrunken.

So traurig lassen wir's aber nicht enden. Wir bleiben mitten im Leben und geben singend, ich selbst mit Bierbass, die fröhliche und (an)gesäuselte Antwort auf die Frage „Was hand dia Biber am liabschda?“ Nach der Lek-

türe dieses Textes (aber auch ohne) fällt sie leicht, die Antwort: „A Bierle ond a Sülzle, a Dennet ond a Milzle“. Weil Trinken und Essen Leib und Seele zusammenhalten.

Dank an Werner Mayer und Theodor Schanz

Vieles von den Informationen in diesem Bericht verdanke ich Werner Mayer, Diplom-Braumeister von der Brauerei „Haberhäusle“, Birkendorfer Straße, und Theodor Schanz, ebenfalls Diplom-Braumeister und Inhaber der Brauerei/Getränkehandel „Grüner Baum“, Schulstraße. Ohne ihre bereitwillige und geduldige Zuarbeit hätte dieser Exkurs in das Biberacher Brau- und Gastronomiewesen nicht realisiert werden können. Herzlichen Dank!



Biberacher Brauer 2016, von links: Werner Mayer (früher Haberhäusle), Timotheus Egger (früher Pflug), Theo Schanz (früher Grüner Baum), Hans-Jürgen (Mecky) Marxen (Hausbrauerei Weichhardt, seit 2012). Im Hintergrund die markanten Gebäude der früheren Pflugbrauerei an der Hardtsteigstraße, gebaut 1901–1905, nach dem Umbau in den 1970er-Jahren genutzt für Getränkehandel und Wohnen. Im Gebäudeteil links befanden sich früher das Kühlschiff und der Eiskeller, im rechten Bauteil das Sudhaus, die Abfüllerei und das Bierlager. Foto: Dahinten