Brauwesen, Brauereien im Thüringer Holzland und im Umfeld

Bier - ein uraltes Genussmittel der Menschen

Ein kühles schäumendes Glas Bier ist ein Genuss für jede durstige Kehle. Egal wie es - je nach Region - bezeichnet wird oder welche der unzähligen Sorten angeboten werden.
Das älteste überlieferte Bierrezept ist circa 5000 Jahre alt und stammt aus China. Frühe Nachweise für Bier gibt es auch aus dem altmesopotamischen Raum.
Die Ägypter ließen halb fertig gebackenes Brot mit Wasser vergären und bekamen so eine Art Bier.
Die Kelten kannten mehrere Biersorten, insbesondere das weit verbreitete Korma[1] und die Zervisia[2] für die wohlhabendere Bevölkerung.

Im Mittelalter wurde Bier noch aus sehr vielen unterschiedlichen Zutaten, damals mit obergäriger Hefe[3], gebraut. Ein bedeutsamer Fortschritt im Brauereiwesen wurde erzielt, den Hopfen[4] als Biergewürz entdeckte. Mit Hopfen gebrautes Bier wird erstmalig im Jahr 768 in einer Urkunde Pipins[5] erwähnt. Um 1300 treten dann die ersten Handelsbrauereien in Erscheinung. Sie bildeten bald eine Quelle des Reichtums für viele Städte.
Bier galt auch als geeignetes Getränk für Kinder. Es hatte einen geringeren Alkoholgehalt als heute und war durch das Kochen der Bierwürze weitgehend keimfrei. Was man vom damaligen Trinkwasser nicht behaupten konnte. Es war ferner wegen seines Kaloriengehalts eine wichtige Ergänzung der oft knappen Nahrung, da auch Bier aus minderwertigem Getreide halbwegs genießbar war und deshalb auch als flüssiges Brot bezeichnet wurde.

Angesichts des hohen Bierkonsums im Mittelalter und in der frühen Neuzeit war Bier für den städtischen Fiskus und die um 1500 entstehenden Landessteuerbehörden von großem Interesse.
Bereits im Spätmittelalter wurden fast überall Produktions- und Verkaufssteuern auf Bier erhoben.

Als wichtiger Punkt in der Geschichte des untergärigen[6] Bierbrauens gilt die Erfindung der Pilsner Brauart. Sie ging aus der schon damals berühmten Bayerischen Brauart hervor, die vor allem auf nur leicht gedarrtem Malz und auf der langsamen Gärung durch Lagerung in kalten Höhlen und tiefen Kellern beruhte.

Josef Groll braute am 5. Oktober 1842 den ersten Sud nach Pilsner Brauart. Dieser wurde erstmals am 11. November 1842 öffentlich ausgeschenkt und eröffnete so den weltweiten Siegeszug dieser Bierspezialität, die als Original Pilsner Urquell vertrieben wird.

Im April 1516 trat der Bayerische Land tag unter Vorsitz von Herzog Wilhelm IV in Ingolstadt zusammen. Dieses Gremium billigte eine vom Herzog vorgelegte Vorschrift, und machte sie damit für ganz Bayern verbindlich: dass zur Herstellung des Bieres nur Gerste, Hopfen und Wasser verwendet werden dürften. Dies war die Grundlage für das weitere ***Brauen nach dem Deutschen Reinheitsgebot***.

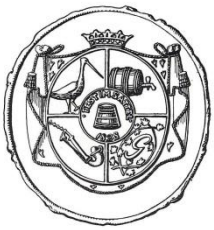
Mythen, Legenden, Volksweisheiten zum Bier

Wer denn nun eigentlich das Bier erfunden habe - das wollten die Zecher zu allen Zeiten gerne wissen. Und so erfand man eben einige Erfinder. Die Sumerer machten ihre Fruchtbarkeitsgöttin Nin-Harra verantwortlich. Die Ägypter behaupteten, es sei das göttliche Geschwisterpaar Isis und Osiris gewesen. Und die Abendländer nahmen Herrn Gambrinus in Anspruch.

Johannes Aventinus erzählt 1519 in seinen „Annales Bajorum“, Gambrivius sei ein Sohn eines germanischen Königs Marsus gewesen. Dieser habe Isis, die altägyptische Göttin der Mutterschaft und Fruchtbarkeit, geheiratet. Von dieser habe er das Brauereihandwerk gelernt und seine Kunst dann weiterverbreitet. Nach einer anderen Erklärung stammt diese Behauptung von dem deutschen Dichter Burkard Waldis (1543).

Der Name Gambrinus – erstmals 1574 und zwar in Antwerpen in den damaligen Niederlanden belegt – dürfte auf einem Druckfehler (aus Gambrivius) beruhen.

Gambrinus wird gern zum „Gott des Bieres“ erhoben, das Gegenstück zu „Gott des Weines Bacchus“.



Siegel des Gambrinus



Schwank von Hans Sachs (Ausschnitt),
gedichtet am 15. November 1553.

Gambrinus, ein kühner Held,
in Flandern und Brabant erwählt,
ein König - streng, gerecht und frumm -
regiert in seinem Königtum.
Litt keine Räuberei noch Unrecht,
er straft den Herren wie den Knecht,
er hielt seim Volk getreuen Schutz
und handhabet gemeinen Nutz.
Derselb lehrt Männer und den Frauen,
dem ganzen Volk das Ackerbauen:
Düngen, ackern und besäen
mit Gersten und Weizen in der Nähen,
lehrt Schneiden, Sammeln und Einführen,
und dreschen, wie denn tut gebühren.
Nach dem ließ Malzen er und Wenden,
Dörren und Mahlen an den Enden.
Nach dem ließ Bier er daraus bräuen,
damit tät er sein Volk erfreuen,

König Gambrinus selbst wird folgender Spruch in den Mund gelegt:

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

Das Bier hat einen breiten Niederschlag im Volksleben, der Literatur und in Spruchweisheiten gefunden. Hier einige Beispiele:

Ludwig Bechstein[7]
In Langensalz, in Langensalz
braut man drei Bier aus Malz:
Das erste heißt der KERN.
Der Bürgermeister trinkt es gern.
Das zweite heißt das MITTELBIER,
man setzt`s gemeinen Leuten für.
Das dritte heißt CONVENT,
pfui Deibel, Sapperment

Wilhelm Busch



Joseph Freiherr von Eichendorff
Biertrinken und Singen
sind zwei gute Schwingen,
deren Flügelschlag die Wolken
des Wehs zerteilt.

Johann Wolfgang von Goethe
Bestaubt sind unsere Bücher,
der Bierkrug macht uns klüger.
Das Bier schafft uns Genuss,
die Bücher nur Verdruss.

Paul Heyse[8]
Bier ist ein sehr demokratisches Getränk.
Der Minister kann sich kein anderes
beschaffen als sein Kutscher.

Erich Kästner
In jedem Glas Bier liegt die Erfahrung unzähliger Generationen.

Wilhelm Shakespeare
Eine Kanne Bier, das ist ein Königstrunk.

Volksmund

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

Ein guter Keller ist ein halber Brauer.

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

Das schönste am Bier ist der Durst

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

Grabinschrift

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

Kleines Lexikon zum Bier und der Bierbrauerei

Einige Begriffe die teilweise heute nicht mehr üblich sind.

Alster	Siehe Radler.
Colaweizen	Biermischungen halb Weizenbier / halb Cola.
Bier	Getränk, das Alkohol und Kohlensäure enthält. Es wird aus den Grundzutaten Wasser, Malz und Hopfen gebraut. Die Gärung wird durch Zusetzen von Hefe erzeugt.
Biersorten	Man unterscheidet unter unzähligen Biersorten: Altbier, Berliner Weiße, Bockbier, Doppelbock, Dunkelbier, Export, Gose, Helles, Jopenbier, Kölsch, Lager, Lambik, Märzen, Oktoberfest-Bier, Pils, Porter, Rauchbier, Roggenbier, Schwarzbier, Schwarzviertler, Steinbier, Stout, Urtyp, Weizen oder Weißbier, Wiener, Zoigl, Zwickelbier, Kellerbier.
Biersteuer	Indirekte bzw. eine Verbrauchsteuer, die Einnahmen bekommen die Länder. Sie richtet sich nach dem Stammwürzegehalt des Bieres. Derzeit beträgt der Regelsteuersatz pro Hektoliter 0,787 EURO. Daraus wird für ein 0,2-Liter-Glas Vollbier mit einem Stammwürzegehalt von ca. 12 Grad Plato etwa 1,9 Cent Biersteuer erhoben.
Brauwasser	Da vom Härtegrad, dem Kalkgehalt und anderen Zusammensetzungen des Wasser der Geschmack und Qualität des Bieres abhängt, wird hier viel investiert. Zu früheren Zeiten wurde das Wasser oft aus den Bächen der Orte entnommen. Das führte dazu, das drei Tage vor der Wasserentnahme das Waschen und urinieren in die Bäche verboten wurde. Später wurden Quellen für die Brauereien erschlossen.
Bierwürze	Bierwürze ist die Flüssigkeit, die während des Brauprozesses und des Maischevorgangs, aber vor der Zugabe der Hefe entsteht.
Bierstange	Der Besitzer eines Brauloses durfte 14 Tage im Jahr Bier ausschenken. Dazu wurde die Wohnstube ausgeräumt und zum Gastraum umfunktioniert. Man steckte die Bierstange ans Haus. Ursprünglich ein Strohwisch an einem Besenstiel. Später ein Kranz an der Stange mit Hopfenblüten.
Brauerstern	Zunftzeichen der Brauer und Mälzer sowie das Symbol für die Ausgabestelle des Haustrunks einer Brauerei.
Craft beer	Auch Craftbier ist handwerklich hergestelltes Bier, das meist von Hobbybrauern, oder Kleinbrauereien hergestellt wurde. Craft bedeutet Handwerk oder handwerkliches Arbeiten. Die Brauer grenzen sich bewusst von den industriell hergestellten Bieren großer Brauereien ab.
Darre	Teil eines Brauhauses oder einer Scheune zum Darren des Malzes. Der Malz wurde an an der Luft oder mit Feuer getrocknet.
EBC	Einheit, mit der die Farbstärke von Bier und Bierwürze bestimmt wird. Je höher der Wert, desto dunkler das Bier. EBC steht für European Brewery Convention, von der diese Skala festgelegt wurde.
Freibier	Geistlichen, Regierenden sowie Rektoren stand ein Freilos zu. Das Bier daraus war steuerfrei.
Frischbier	Bier, das nicht lange haltbar war.

Gebräu	Gesamtheit der in einem Braugang verbrauten Gerste.
geohmte Gefäße	Maßgerechte Gefäße mit aufgebranntem Ratswappen.
Geschoss	Biersteuer
Hefe	Hefen sind einzellige Pilze, die häufig aus der Gattung der Schlauchpilze stammen. Sie vermehren sich durch Sprossung oder Teilung. Zum Vergären wird Trockenhefe genutzt, da diese einfach zu lagern und länger haltbar ist.
Hopfen	Hopfen ist eine Pflanze, deren Dolden zum Würzen des Bieres verwendet wird. Sie ist der Familie der Hanfgewächse zuzuordnen. Alle Arten von Hopfen sind schnell wachsende Kletterpflanzen. Er wird zum Brauen meist in gepresster Form als Pellets oder als getrocknete Dolden angeboten.
IPA	Abkürzung für Indian Pale Ale. Es ist ein starkes, helles Bier mit deutlicher Hopfennote. Der Name ist entstanden, weil die damalige englische Kronkolonie Indien im 19. Jahrhundert mit diesem Bier aus England beliefert wurde. Mit einem hohen Alkoholgehalt und viel Hopfen wurde das Bier für die langen Schiffspassagen haltbar gemacht.
Kerbholz	Holz, in das Kerben eingeritzt wurden, als Merkzettel für die Schulden in der Schulden (heute Anschreiben).
Kofent, Kovent	Dünnbier, das ursprünglich im Konvent der Mönche getrunken wurde. (2. Aufguss)
Lagerbier	Bier, das für längere Lagerung geeignet war.
Läutern	Unmittelbar nach dem Abmaischen startet das Abläutern. Die heiße Maische wird hierbei von den festen Malzrückständen getrennt. Das Läutern ist also eine Art Filtration, die zum einen den Treber und zum anderen eine möglichst klare, flüssige Würze hinterlässt.
Los	Jeder Haus- oder Grundbesitzer bekam nach der Höhe der Steuern, die er zahlte (also je nach der Größe seines Besitzes in der Reihenfolge des Losens 1 Brau-Los.
Malz	Getreide wie Gerste, Weizen, Roggen oder Dinkel, das durch Mälzung gekeimt und getrocknet wird. Durch den kontrollierten Keimvorgang werden im Korn Enzyme aktiviert und gebildet, die später für den Stärke- und Eiweißabbau während des Bierbrauens notwendig sind. Nach etwa fünf bis sieben Tagen wird die Keimung durch schonendes Trocknen (Darren) beendet und der herausgewachsene Keimling entfernt. Das Malz ist danach lagerfähig. Für die Weiterverwendung wird es geschrotet oder vermahlen.
Malzbier Schuss	Biermischungen mit Malzbier. Je nach verwendetem Bier spricht man von Pilsschuss, Altschuss, Kölschschuss usw.
Maischen	Es werden vergärungsfähige Stoffe wie Stärke und Zucker gelöst. Die Maische ist das Gemisch von Flüssigkeit und stärke- bzw. zuckerhaltigem Stoff. Im Einzelnen ist das Maischen noch in unterschiedliche Phasen unterteilt, um den Lösungsprozess zu steuern. Hierbei wird in der Zeit und in der Temperatur variiert.
Obergärige Hefe	Obergärige Hefe ist eine ältere Form der Bierhefe und benötigt bei der Gärung höhere Umgebungstemperaturen (15–20 °C) als untergärige Hefe (4–9 °C). Obergärige Hefe ist daher anfälliger für Verunreinigungen mit Fremdpilzen und Bakterien. Die Vergärung verläuft dafür jedoch wesentlich schneller und war schon möglich, als noch keine modernen Kühltechniken existierten.
Untergärige Hefe	Moderne Form der Bierhefe. Dabei werden ausschließlich Reinzuchthefen verwendet. Untergärige Hefen benötigen im Gegensatz zu obergäriger Hefe eine niedrige Raumtemperatur (zwischen 4 und 9 °C) für die Gärung. Deshalb bilden sich beim Brauen weniger Pilze und Mikroben. Das untergärig gebraute Bier besticht durch durch eine höhere Haltbarkeit gegenüber dem obergärigen Bier. Das untergärige Brauen benötigt eine längere Gär- und Lagerzeit.
Ohm	Maß: ca. 140 Liter - ohmen nach dem Maß einrichten (Ohmkanne = Maßkanne).
Radler	Biermischungen mit Limonade, halb Bier / halb Limo.
Reinheitsgebot	Bestimmung, dass zur Herstellung des Bieres nur Gerste, Hopfen und Wasser verwendet werden dürften.
Russ	Biermischungen halb Weizenbier / halb Limo und colaweizen ist eh klar

Schröter	Männer, die die Bierfässer leerten oder in Keller oder andere Lagestätten bewegten.
schroten	Zerquetschen des Malzes in der Mühle.
Stammwürze	Auch Stammwürzgehalt stellt eine entscheidende Messgröße beim Brauen von Bier dar. Sie betitelt den Anteil der aus dem Malz und Hopfen im Wasser gelösten Stoffe vor der Gärung. Dies sind vorwiegend Aromastoffe, Malzzucker, Eiweiß und Vitamine. Die Stammwürze wird also durch die alkoholische Vergärung mittels Hefe zu Bier.
Stübchen	Auch Stübgen - altes deutsches Flüssigkeitsmaß[9].
Trester	Auch Treber, Dröber = Pressrückstände, begehrt als Tierfutter.
verpfennigen	In kleinen Portionen (pfennigweise) verkaufen.
Zwickel	Entnahme einer Bierprobe aus einer besonderen Vorrichtung am Brautank.

Bierkellervorschrift der Universität Halle aus dem Jahr 1708

Bierkellervorschriften von 1708

Von der Universität Halle a.S. wurden im Jahre 1708 eine Reihe Vorschriften für ihren Bierkeller erlassen, die einen Einblick in die Polizeiwirtschaft jener Zeit und gleichzeitig auch in die damaligen studentischen Kneipengeflogenheiten gewähren.

1. Soll der Wirth nebst den Seinigen ein frommes Leben führen und sich nebst den Seinigen allen Fluchens enthalten.
2. Soll derselbige, wenn etwas bey ihm einige Ungelegenheiten entstanden, solches sofort dem Pro-Rektori anzeigen und dergleichen nicht verschweigen bei Straffe 8 Reichsthaler.
3. Derjenigen, so auf dem Keller trinken, sollen sich alles Zankens und Schreyens gänzlich enthalten bey Straffe 6 Reichsthaler.
4. Soll sich keiner gelüsten lassen, den anderen mit schimpflichen Worten, Thätlichkeiten und Degen-Zucken vielweniger mit Loßschlagen zu vergreifen bei Vermeidung 12 Reichsthaler Straffe.
5. Soll der Pächter des Kellers schuldig seyn des Winters um 9 Uhr und des Sommers um 10 Uhr seinen Keller zu schließen und niemand nicht was vom Getränke zu reichen.
6. Solle derselbst keine Spielleute und Musique gehalten werden, oder, dafern diesem zuwieder gehandelt würde, von dem Wirthe 3 Reichsthaler Straffe zur armen Cassa eingebracht werden.
7. Wie dem hiermit alles Spielens verboten sein soll und wird der Pächter bey 6 Reichsthaler Straffe inhibiert, den Anwesenden keine Karten, Würfel oder Brettspiele zu geben.
8. Da sich einer unterstände, selbst Karten oder Würfel mitzubringen und damit zu spielen, so hat der Pächter, daß solches nachlassen möchten, ihnen freundlichst verzustellen oder denjenigen, so dawieder gehandelt, des Morgens darauf zur Bestraffung anzuzeigen.
9. Wenn bereits berauschte Leute hin kämen und Getränke verlangten, soll der Pächter ihnen nichts geben lassen.
10. Wer des Winters über 9 und des Sommers über 10 da verbleiben, zu Reichung mehreres Getränks forcieren wollte, er soll, wenn es ein Studiosus, mit 3 Tagen Carcer bestrafft, dafern es aber eine andere Person ist, die Obrigkeit solche zu bestraffen ersucht werden.
11. Der Pächter soll durch Frauen-Volk nicht aufwarten lassen.
12. Es soll derselbe niemand ereditiren, und wenn er Studiosis ediditirt hat, und es kommt zu Klage, so soll ihm nicht geholfen werden.

Bierkellervorschriften von 1708

Von der Universität Halle a.S. wurden im Jahre 1708 eine Reihe Vorschriften für ihren Bierkeller (Gaststätte) erlassen, die einen Einblick in die Polizeiwirtschaft jener Zeit und gleichzeitig auch in die damaligen studentischen Kneipengeflogenheiten gewähren.

1. Soll der Wirt nebst den Seinigen ein frommes Leben führen und sich nebst den Seinigen allen Fluchens enthalten.
2. Soll derselbige, wenn etwas bei ihm einige Ungelegenheiten entstanden, solches sofort dem Prorektor anzeigen und dergleichen nicht verschweigen bei Straffe von 8 Reichsthaler.
3. Derjenigen, so in der Gaststätte trinken, sollen sich alles Zankens und Schreiens gänzlich enthalten bei Strafe von 6 Reichsthaler.
4. Soll sich keiner gelüsten lassen, den Anderen mit schimpflichen Worten, Tätlichkeiten und Degen zücken vielweniger mit Losschlagen zu vergreifen bei Vermeidung 12 Reichsthaler Strafe.
5. Soll der Pächter der verpflichtet sein, des Winters um 9 Uhr und des Sommers um 10 Uhr, seine Gaststätte zu schließen und Niemand weitere Getränke zu reichen.
6. Solle der selbst keine Spielleute und Musikanten auftreten lassen, oder, wenn diesem zuwider gehandelt würde, von dem Wirt 3 Reichsthaler Strafe zur Armenkasse eingezahlt werden.
7. Wie dem hiermit alles Spielens verboten sein soll und wird der Pächter bei 6 Reichsthaler Straffe verboten, den Anwesenden keine Karten, Würfel oder Brettspiele zu geben.
8. Da sich einer unterstände, selbst Karten oder Würfel mitzubringen und damit zu spielen, so hat der Pächter, dass solches nachlassen möchten, ihnen freundlichst mitzuteilen oder denjenigen, so da wieder gehandelt, am nächsten Morgen darauf zur Bestraffung anzuzeigen.
9. Wenn bereits berauschte Leute hin kämen und Getränke verlangten, soll der Pächter ihnen nichts geben lassen.
10. Wer des Winters über 9 und des Sommers über 10 da verbleiben, zu Ausschank weiterer Getränke erzwingen wollte, er soll, wenn es ein Studiosus, mit 3 Tagen Karzer bestraft, da fern es aber eine andere Person ist, die Obrigkeit solche zu bestraffen ersucht werden.
11. Der Pächter soll durch Frauenvolk nicht aufwarten lassen.
12. Es soll derselbe Niemand anschreiben, und wenn er Student anschreiben lies, und es kommt zu Klage, so soll ihm nicht geholfen werden.

Zur Brauereigeschichte im Holzland und im Umfeld

Im ehemaligen Westkreis des Herzogtumes Sachsen - Altenburg, dem heutigen Thüringer Holzland und dessen Umfeld gab es zahlreiche Brauereien. Eine Übersicht zeigt die folgende Tabelle.

Ort	Erwähnung	Ende	Nachweis
Apolda	1440	dato	Heutige Brauerei 1887 - Festschrift 125 Jahre
Bobeck	1843	1932	Eisenbergisches Nachrichtsblatt
Buchheim	1659	1900	Bericht ... ① Beschreibung ... ② ③
Bürgel	1300	1883	Chronik, Brauhaus wurde 1933 abgerissen
Caaschwitz	1876	1890	Chronik
Camburg	1585	1952	Chronik
Casekirchen	1659	?	Bericht ... ①
Dornburg	1459	1972	Chronik
Droschka	1845	1893	Beschreibung ... ② Chronik
Eisenberg	1274	Dez. 1957	Chronik
Etzdorf	1659	?	Bericht ... ① Beschreibung ... ② ③
Erfurt	15./16.Jhrh.	?	Grabungen des TLDA[10]
Frauenpriesnitz	1845	1910	Beschreibung ... ②
Gera	1861	1965	Riebeck Stammsitz Leipzig, Betriebe in Gera, Altenburg und Erfurt.
Gösen	1845	?	Beschreibung ... ②
Graitschen	1659	1896	Beschreibung ... ③ Graitschen bei Bürgel
Hainichen	1659	?	Beschreibung ... ③ heute zu VG Dornburg - Camburg
Hainspitz	1878	1902	Chronik
Hartmannsdorf	1845	?	Beschreibung ... ②
Hermsdorf	1597	1920	Chronik Bericht ... ① Beschreibung ... ② ③ ④
Hetzdorf	1659	1904	Beschreibung ... ③
Jena	1332	1994	Braukalender von 1850
Kahla	1533	1932	Beschreibung ... ②
Kleinbockedra	1870	1880	Chronik
Kleinebersdorf	1864	1946	Chronik
Klosterlausnitz	1696	1974	Chronik - ab 19.09.1932 Bad Klosterlausnitz
Königshofen	1845	1896	Beschreibung ... ②
Köstritz	1543	dato	Chronik
Kraftsdorf	1659	1893	Beschreibung ... ③
Laasdorf	1870	1880	Chronik
Möckern	1870	1880	Chronik
Molau	1659	?	Beschreibung ... ③
Naschhausen	1870	1902	Chronik - heute OT von Dornburg
Oberndorf	1659	1896	Bericht ... ① Beschreibung ... ② ③
Rauda	1659	?	Bericht ... ① ③
Reichartsdorf	1659	?	Beschreibung ... ③ heute OT Bad Köstritz
Reichenbach	1659	?	Bericht ... ① ③
Rüdersdorf	1659	?	Beschreibung ... ③ heute OT Kraftsdorf
Schkölen	1865	1903	Chronik
Schleifreisen	1640	1960	Beschreibung ... ② 1845 Postkarte
Schöngleina	1845		Beschreibung ... ②
Seifartsdorf	1659		Bericht ... ① Beschreibung ... ② ③
Silbertal	1871	1932	Chronik
St. Gangloff	1659	1898	Bericht ... ① ③
Stadtroda	1310	1969	Chronik
Thalbürgel	1878	1920	Chronik
Thiemendorf	1659	?	Bericht ... ① ③
Trockenborn	1870	1880	Chronik
Tröbnitz	1310	1968	Chronik, andere Chroniken sprechen von 1790 oder 1888
Tünschütz	1659	?	Beschreibung ... ② ③
Unterbodnitz	1876	1910	Chronik
Waldeck	1876	1896	Chronik

Walpernhain	1659	?	Bericht ... ① Beschreibung ... ② ③
Weißenborn	1696		Chronik
Ziegenmühle	23.09.2017	dato	Schleifreisen Ziegenmühle

Letzter bekannter Nachweis
① Eisenberg - Die Dorfschaften im Amte Eisenberg welche Braugerechtigkeit haben anno 1659 (Bericht Friedrich Freisleben)
② Beschreibung von Sachsen und der Ernestinischen, Reußischen und Schwarzburgischen Lande (Albert Schiffner 1845)
③ Eisenberg - Die Dorfschaften im Amte Eisenberg welche Braugerechtigkeit haben anno 1659. Auch daselbst constutuirte Tranksteuer 1664
④ Kirchenbuch Hermsdorf von 1588

Einzelne Brauereien in den Orten

Erfurt - „Ursulinenkloster“ - älteste Brauerei Thüringens - 15./16. Jahrhunderts

Auszug: Stadtarchäologischer Bericht über das Jahr 2015 © Karin Sczech und Roland Altwein www.thueringen.de/denkmalpflege

Im Erfurter Ursulinenkloster wurde an Stelle eines Gebäudes aus dem 19. Jahrhundert ein Neubau errichtet, der unterkellert wurde. Ein Kloster an dieser Stelle ist bereits für 1136 überliefert, zunächst als Frauenkloster der Augustiner, um 1200 dann für den Orden der Magdalenerinnen. 1667 übernahm der bis heute dort ansässige Orden der Ursulinen das leer stehende Kloster.



Abb. 11: Ursulinenkloster, Überblick über die Grabungsfläche mit spätmittelalterlichen, handwerklich genutzten Nebengebäuden des Klosters. Im Hintergrund links die Öfen.
Foto: Cornelia Zühlsdorf, TLDA

Die Grabung im Ursulinenkloster fand vom 1. Juli bis 31. August 2015 statt. Während der Grabung wurden insgesamt 423 Befundnummern vergeben. Die wichtigsten Befunde waren 6 Öfen unterschiedlicher Zeitstellungen, Pflasterreste, mindestens drei Latrinen, verschiedene Fundamente und Fußböden.
Im Juli wurde, in der Durchfahrt beginnend und den Hof komplett durchziehend, ein Abwasserkanalgraben bis zu drei Metern Tiefe auf 0,80 m Breite eröffnet. Innerhalb der Durchfahrt wurden bauseitig bereits im Vorfeld zwei Meter abgetieft. Auf dieser Höhe konnten dann hochmittelalterliche Befunde auf ganzer Breite dokumentiert werden. Dazu zählen verschiedene Schichten, die überwiegend humos und dunkelbraun waren, im Wechsel mit Holzkohle- und gelben Lehmbändern (Begehungshorizonte und Brandschichten). Sie wurden von den Fundamentgräben des Kirchenbaus geschnitten. In ihnen fand sich wenig Keramik des 12.-14. Jahrhunderts.
Neben diesen Schichten konnte außerdem ein Ofenrest freigelegt werden. Er hatte eine Größe von ca. NO-SW 1,45 m und NW-SO 1,40 m. Die NO-Hälfte war fast komplett durch den einen etwa 100 Jahre alten Abwasserschacht gestört. Nur ein schmaler Rand von 15-20 cm war hier noch vorhanden.
Einen großen Teil der nordwestlichen Baugrubenfläche nahm ein weiterer Teil des Wirtschaftsbereiches ein, der mit dem Betreiben einer Brauerei im 15.-17. Jahrhundert in Verbindung gebracht werden kann.
Die wenigen urkundlichen Überlieferungen zur Wirtschaftsgeschichte des Klosters (nur für die Zeit der Magdalenen erhalten) geben Hinweise auf die Wichtigkeit des Brauereibetriebes. Für 1516 zeigt die Jahresabrechnung, dass sieben Mal gebraut wurde,

neben den dörflichen Abgaben kaufte man dazu auch Gerste ein sowie Holz und hatte Ausgaben für die Brauknechte, für Büttner und Mälzer. 37 Malter Gerste (1 Malter entspricht rund 100 Litern) wurden zu Malz verarbeitet.
Allein archäologisch ließen sich die Befunde nur unter Vorbehalt in diese Richtung interpretieren. Reste von verkohlter, angekeimter Gerste, das in diesem Zustand ausschließlich zum Bier brauen genutzt wurde, fand sich in größeren Mengen sowohl in der Fläche als auch in einem der dazugehörigen Öfen. Die Fläche kann NW-SO auf 13 m Länge relativ genau gefasst werden. Im SW zieht die Fläche noch unter das dort bestehende Gebäude, nach NO schließt sie annähernd auf Höhe der Verlängerung der Durchfahrt der Kirche, analog zu den anderen Wirtschaftsgebäuden, ab. Ein Großteil der Fläche war mit einem Tennen artigen Lehmfußboden versehen, wobei große Teile Brandspuren zeigten und regelrecht verziegelt waren.



Abb. 12: Ursulinenkloster, die unterschiedlich alten Öfen dienten, wie die verkohlten Reste zeigen, als Darre für gekeimte Gerste.
Foto: Cornelia Zühlsdorf, TLDA

Wahrscheinlich handelte es sich dabei um eine Getreidedarre. In den Fußboden war ein Pflaster eingelassen und zu diesem mit Abschlusssteinen begrenzt. Auch über diesem fand sich ein Teil der Getreidekörner. Innerhalb des Pflasters war eine kreisrunde Öffnung von 1,50 m Durchmesser, die noch ca. 40 cm tief war. Das Pflaster selbst stieg von dieser Öffnung her nach NW verlaufend leicht an und hatte Anschluss an den Rand des südwestlichen Ofens.
In der NW-Ecke des Raumes konnten Reste von drei nebeneinanderliegenden, NW-SO ausgerichteten Öfen freigelegt werden. Dabei hat es den Anschein, dass der nordwestliche Ofen der älteste ist, dann der mittlere folgte und zuletzt der südwestliche Ofen errichtet wurde. Überwiegend bestanden die Öfen aus Sandsteinen, z.T. mit massiven Brandspuren und stark durchgeglüht. Aber auch kleinere Kalksteine und Ziegelbruch wurden mitverwendet.
Der mittlere Ofen war der noch am besten erhaltene, bei ihm konnte ein Ansatz zu einem kuppelartigen Aufbau erkannt werden. Innen konnte im NO-Teil auf 2,05 m Länge ein Bereich freigelegt werden, in dem eine bis zu 10 cm dicke Brandschicht mit Holzkohle, Asche und Brandlehm lag, in der die o. g. Getreidekörner eingeschlossen waren. Vermutlich ging hier beim Trocknen des Getreides etwas schief, weil die Temperatur schlecht geregelt war. Darunter war noch eine ca. zwei cm dicke weitere Brandschicht erkennbar, die den relativ horizontalen Abschluss des Ofens bildete. Zwischen dieser „Kammer“ und der südwestlichen Grabungsgrenze (durch ein jüngeres Fundament gebildet) zeigten sich über der Sohle zwei Lagen aus plattigen Sandsteinen, die sehr stark durchgeglüht und sehr fest miteinander verbacken waren. Darüber lag noch eine stark verfestigte Ascheschicht. Sehr wahrscheinlich war hier die Brennkammer, in der Feuer angelegt wurde, um den Ofen zu beheizen. Der Zwischenraum zwischen den Wangen ist hier auch etwas schmaler (in der Brennkammer 0,70 m, im NO-Teil bis zu 0,85 m).
Beim Putzen des Planums konnte über dem vermutlich ältesten Ofen ein Bruchstück einer Kachel geborgen werden, die eine Frau zeigt, die ein Instrument (Cello?) spielt. Außerdem wurden Keramik, Ziegelbruch, Glasscherben, Tierknochen sowie zwei Eisengegenstände in der Verfüllung
gefunden. Am Übergang zu den darunterliegenden Brandschichten der Ofenverfüllung selbst fand sich ein Hohlpfennig des 15. Jahrhunderts. Aus dem mittleren Ofen konnte leider kein datierendes Fundmaterial geborgen werden, neben dem Getreide waren nur noch ein Dachziegelbruchstück und ein eiserner Nagel vorhanden. In der obersten Verfüllschicht vom letzten Ofen lag Keramik des 15./16. Jahrhunderts.
Es handelt sich hierbei um den bislang ersten archäologischen Nachweis für das im Mittelalter so wichtige Brauereiwesen in der Stadt und in Thüringen generell.

Apolda

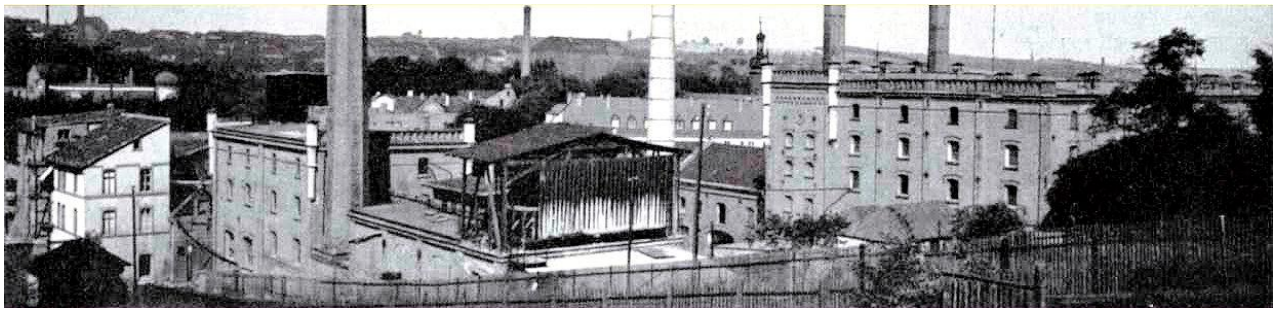
In Apolda gab es zwei verschiedene Brauereien. Die Vereinsbrauerei schreibt sich das Jahr 1887 als Gründungsdatum in die Chronik. Die Vereinsbrauerei existiert heute noch.

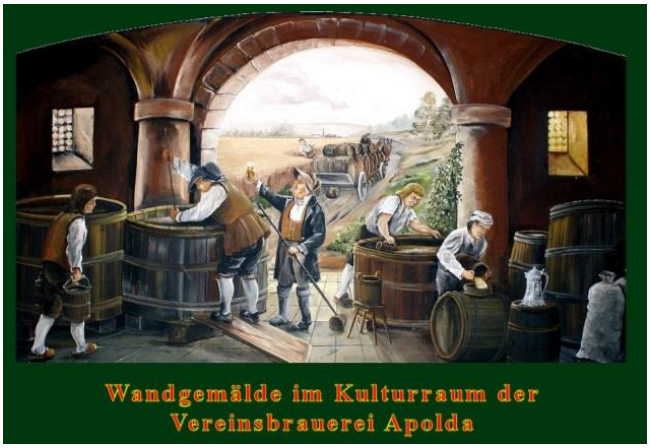
Vereinsbrauerei AG Apolda

1440	gegründet
1862	Städtische Bierbrauerei
1887	Stadtbrauerei
1948	Vereinsbrauerei AG
1952	VEB Vereinsbrauerei
1990	Vereinsbrauerei GmbH Topfmarkt 14

Marktbrauerei Gebrüder Kaiser Apolda

1864	gegründet
1885	Marktbrauerei W. Deinhardt
1902	Marktbrauerei Karl Deinhardt Topfmarkt 1
1920	Marktbrauerei Gebrüder Kaiser





Wandgemälde im Kulturraum der Vereinsbrauerei Apolda



Wandgemälde im Kulturraum der Vereinsbrauerei Apolda





Die Übersetzung der Urkunde lautet:

Von Gottes Gnaden, Wir Christian Herzog zu Sachsen, Jülich, Kleve und Berg, auch Engern und Westfalen, Land Graf in Thüringen, Markgraf zu Meißen, gefürsteter Graf zu Henneberg, Graf zu der Mark in Ravensberg, Herr zum Ravenstein, erbarmen uns hiermit, dass nachdem zwischen dem Rat zu Eisenberg einerseits und den Gemeinden Laußnitz und Weißenborn anderseits, wegen der Abnahme von 200 Fass Bier zu 30 Liter jeden Jahres, am 8. November 1692 ein Vergleich getroffen wurde, diesem am 11. Febr. 1693 zuzustimmen.
Nachdem uns beide Gemeinden den Vergleich bzw. einen Vertrag überreichten und wir uns mit seinem Inhalt vertraut machen konnten haben wir diesen am 17. Juni unterzeichnet, in der Hoffnung den Gemeinwesen damit etwas Gutes zu tun und beiden Orten die völlige Brau-Gerechtigkeit zu überlassen, unter der Voraussetzung, dass von den gebrauten Biere nichts an andere Orte , weder Fass, Tonnen, Holzkegel oder Kannen weiße verkauft wird.
Zur Bedingung machen wir, dass eine ausführliche Brauordnung gefertigt und eine Tranksteuer sowie ein Pfannenzins erhoben wird.
Künftig sind die Bauern beider Gemeinden nicht mehr verpflichtet ihr Bier in Eisenberg zu holen. Wir behalten uns aber vor, diese Erlaubnis bei Bedarf zu verändern oder gar aufzuheben. Das alles haben wir eigenhändig unterschrieben, beurkundet und unser fürstliches Siegel eindrucken lassen.
So geschehen zur Christiansburg zu Eisenberg, dem 25. Juni 1696.
Christian Herzog zu Sachsen.

Auf Grund dieser Urkunde wurde 1696 die 1. Braukommune Deutschlands geschaffen.

<u>Zusammenfassung der wichtigsten Daten:</u>

25.06.1696	Endete ein Streit zwischen Klosterlausnitzer Bürgern und dem Amt Eisenberg mit der Unterzeichnung der (Gründungs-) Urkunde der Braukommune Klosterlausnitz - der ersten in Deutschland. Seit 1632 gab es in Klosterlausnitz die Bierschankgerechtigkeit.
1878	Kommunbrauerei Klosterlausnitz
19.09.1932	Dem Ort Klosterlausnitz wurde der Titel "Bad" zuerkannt. Klosterlausnitz darf sich seither "Bad Klosterlausnitz" nennen. Dem zufolge Kommunbrauerei Bad Klosterlausnitz.
1972	„Überführung“ in Volkseigentum, der Name wurde geändert in VEB Holzlandbräu Bad Klosterlausnitz
10.12.1973	Beschluss der staatlichen Plankommission Stadtroda zur Überführung in die Brauerei Köstritz.
01.01.1974	Angliederung an VEB Köstritzer Schwarzbierbrauerei Bad Köstritz, ab da nur noch Niederlassung, keine eigene Brauerei mehr.
1976	Umstrukturierung in VEB Getränkekombinat Gera, Sitz Köstritzer Schwarzbierbrauerei, Werk IV, Bad Klosterlausnitz.
1976	Die Niederlassung wurde geschlossen.
27.05.2002	Nach vollständiger Sanierung wurde die ehemalige Brauerei als Museum „Altes Sudhaus“ wieder eröffnet.
01.10.2011	Der Weißenborner Thomas Büchner sicherte sich für 300,- Euro den Namen „Holzlandbräu“. Er will die „Biertradition wieder aufleben“ lassen. Tatsächlich wird aber „Märzen-Bier“ der Brauerei Saalfeld abgefüllt und mit Etiketten „Holzlandbräu“ verkauft.





Ansichten vom Hof der Kommunbrauerei um 1929





„Eisernte“ für den Kühraum der Brauerei (linkes Bild).
Die Kommunbrauerei rechts unterhalb der Klosterkirche.





Festumzug 700 Jahr-Feier 1938 von Bad Klosterlausnitz

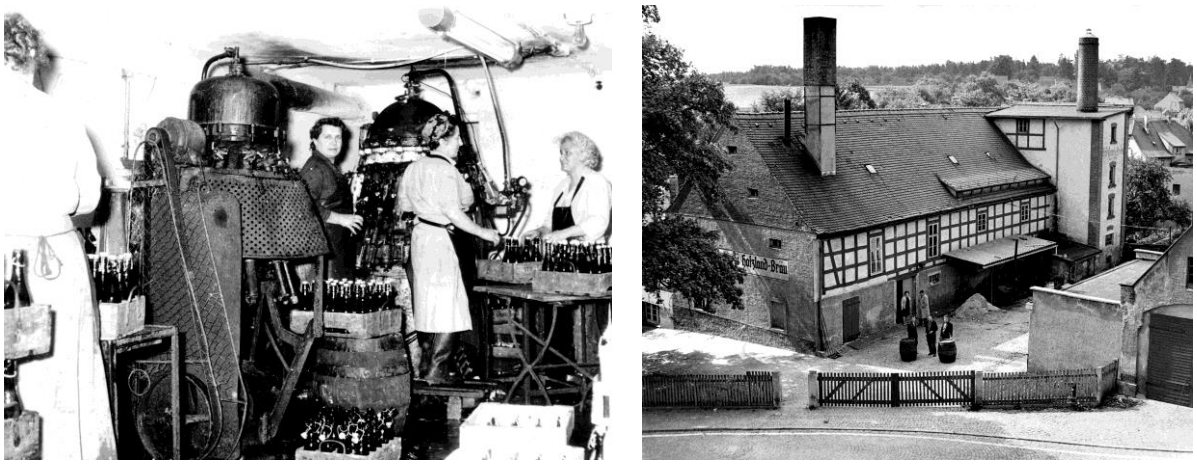




Festumzug 75 Jahre Kurort Bad Klosterlausnitz 1955



1951 Anschluss der Wasserversorgung der Kommunbrauerei an die Helzigquelle.



Abfüllerei 1965 (links) - Holzlandbräu 1974.



Sanierung 2000 und Heimatmuseum & Gaststätte „Holzlandstube“ heute.

Bobeck

1843 gegründet Richard Zeise
1876 Versteigerung durch Richard Zeise
1882 Kommunbrauerei
1920 Dampfbrauerei Otto Emil Seise
1932 geschlossen

Brauereiverkauf.

Die **Braucommun** zu **Bobeck** beabsichtiget die seit vielen Jahren schwunghaft betriebene **Brauerei** mit schönem **Felsenkeller** und allem Inventar

Dienstag, den **29. Februar**
Vormittags 10 Uhr

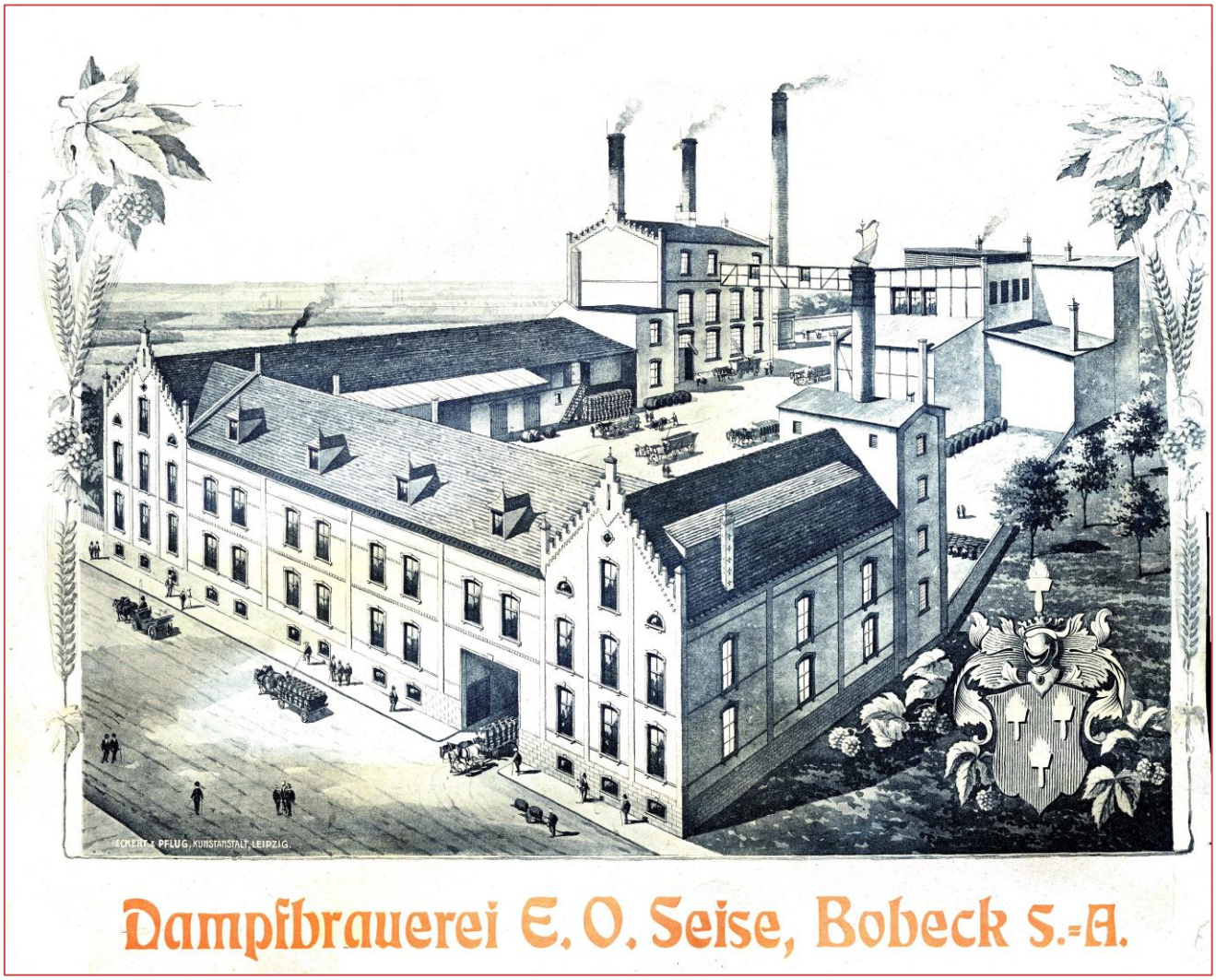
öffentlich meistbietend zu versteigern. Die Bedingungen liegen zur Einsicht aus bei

Richard Zeise das.

Eisenbergisches Nachrichtsblatt 11.02.1876







Buchheim

1659 gegründet
1880 Brauerei F. Becher
1888 Brauerei T. Becher
1900 Brauerei Otto Becher

Als Jahr der urkundlichen Ersterwähnung von Buchheim gilt 1196. Der Ort gehörte zum wettinischen Kreisamt Eisenberg, welches aufgrund mehrerer Teilungen im Lauf seines Bestehens unter der Hoheit verschiedener Ernestinischer Herzogtümer stand. 1826 kam der Ort mit dem Südteil des Kreisamts Eisenberg und der Stadt Eisenberg vom Herzogtum Sachsen-Gotha-Altenburg zum Herzogtum Sachsen-Altenburg. Ab 1920 gehörte er zum Freistaat Thüringen.

Bürgel

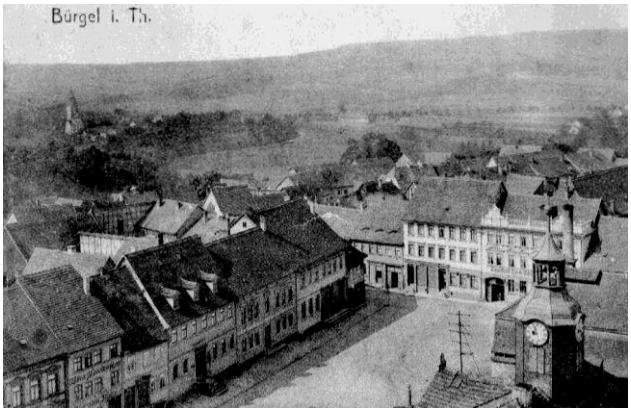
Obwohl im Urkundenbuch vom Kloster und der Stadt Bürgel (bis 1455) weder das Wort Brauen noch das Wort Bier für das bezeugt wird, ist mit Sicherheit anzunehmen, dass im Kloster von Bürgel spätestens im 13. Jahrhundert Bier gebraut wurde. Für Stadt[11] Bürgel gibt es 1360 die Ersterwähnung in einem Vergleich des Landgrafen Friedrich des Strengen zwischen Abt und Rat heißt es:

Auch ist geredt umb das angiessen des bieres, das da den burgern allein soll volgen…

Hier wird vom Landgrafen den Bürgern der Stadt das Braurecht, das der Abt wohl beschneiden wollte, bestätigt. Rund 60 Jahre später bescheinigt Landgraf Wilhelm der Stadt das Recht, weiter wie bisher Bier zu schenken. Und für das Jahr 1485 ist das Brauhaus in Bürgel (bruheus) erstmals im Zinsregister des Klosters bezeugt. Vermutlich wurde in Bürgel mindestens seit 1300.



Darstellung des Brauhauses von Bürgel mit dem Bildnis von Huldreich[12]




Blick auf den Markt in Bürgel vor 1930 vom Kirchturm. Hinter dem Turm des Rathauses im Bild ist das Brauhaus erkennbar. Rechts das Brauhaus mit einem Bus der Firma Kneisel.

Ab 1883 betrieb die Familie Freytag eine Brauerei in der Poxdorfer Hohle. Seit dieser Zeit, bis zum Abriss 1930, wurde im Brauhaus kein Bier mehr gebraut.

Caaschwitz

1876 gegründet Gottlob Thieme
1890 geschlossen

Camburg

1585 gegründet
1664 Camburg - Brau
1870 Stadtbrauerei
1948 Stadtbrauerei GmbH
1952 VEB Stadtbrauerei

Dornburg

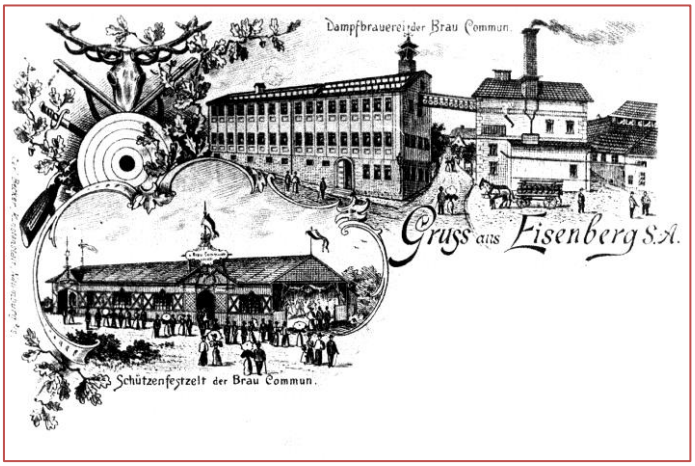
1459 Städtische Bierbrauerei
1945 Dampfbrauerei Albert Karnischky
1972 Schlossbräu Hugo Karnischky

Droschka

1845 gegründet Brauerei L. Voigt
1893 geschlossen

Eisenberg

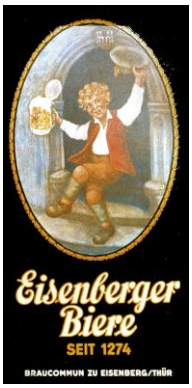
1274 gegründet
1898 Kommunbrauerei Eisenberg
1955 Brau Commun zu Eisenberg
1957 VEB Brauerei Eisenberg - geschlossen



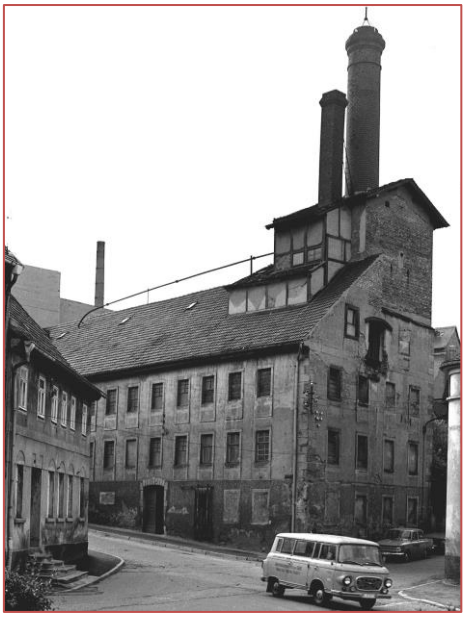


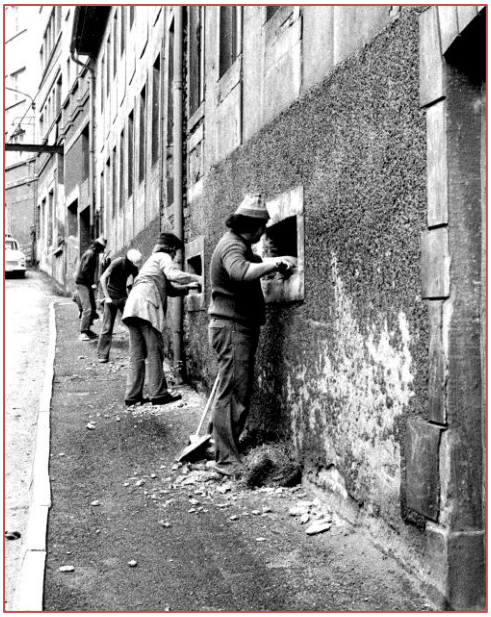
Darstellung der Dampfbrauerei um 1300 (links).
29.03.1902 Einbau eines neuen Dampfkessels, am 24.05.02 zum 1. mal in Betrieb.













Das Gebäude kurz vor dem Abriss.

In der ehemaligen Brauerei befand sich später die Film- und Trockenplattenfabrik der Firma Kirschten. Filme werden in Eisenberg schon seit 1960 nicht mehr produziert. Auf dem Gelände der Fabrik, deren Filme einst in mehr als 50 Ländern geschätzt wurden, erstreckt sich heute ein Parkplatz, die Stellplätze überwiegend genutzt von den Bewohnern der umliegenden Häuser, eine ansehnliche Natursteinmauer begrenzt ihn, Sträucher und Büsche blühen und grünen.
1896, hatte Otto Kirschten die Eisenberger Trockenplattenfabrik in der Mittelgasse 11 gegründet. 1946 wird das Unternehmen mit rund 40 Mitarbeitern zum VEB Eisenberger Foto- und Spezialpapierwerk verstaatlicht. Nachdem 1961 die Produktion eingestellt wurde, firmiert hier der VEB Elta Eisenberg, ein Kooperationsbetrieb des VEB Eltro Weida. 1989 zählte der zum VEB Narva "Rosa Luxemburg" Berlin, Elektrobetrieb Weida gehörende Betrieb rund 110 Beschäftigte. Nach 1990 wurde er wie viele andere abgewickelt.
Im Jahr 2003 wurden die verbrauchten Fabrik- und Mehrzweckgebäude abgerissen die ehemalige Film- und Trockenplattenfabrik, die alte Mälzerei und der Saal des früheren Gewerkschaftshauses mit Kegelbahn beinhalteten.

Frauenpriesnitz

1845 gegründet
1880 Brauerei zum Rathaus L. Auer
1888 Brauerei zum Rathaus C. Michaelis
1910 Brauerei zum Rathaus Gustav Boerner

Graitschen

1659 gegründet
1876 Rittergutsbrauerei Gräfin von Brust
1885 Rittergutsbrauerei von Wangenheim P. König
1896 Rittergutsbrauerei Gräfin von Brust

Hainspitz

1878 gegründet
1890 Brauerei Dr. P. Vollsack
1902 Brauerei Hermann Kohlstädt (in der heutigen Gaststätte)





Hermsdorf

Im Kirchenbuch von Hermsdorf erfolgte für die Jahre 1588 bis 1601 eine Abrechnung. Demnach hatte sich 1597 die Gemeinde – mit Unterstützung der Kirche - **ein neues Brauhaus** gebaut. Dem Kirchenbuch ist zu entnehmen: 1 Ascho 1 Groschen dem Kupferschmied zu Frankenthal auf das Gedinge der Braupfanne gegeben. 9 Ascho 1 Groschen weiter entrichtet am Gallustag 13 2 Groschen, 1 Groschen durch Hans Geitehen dem Kupferschmied gegeben. 3 Ascho 2 Groschen an Kohlen entrichtet. 5 Groschen erhielt der Fuhrmann Hans Wetzel, für den Transport der Pfanne. Auch zu dem großen Braubottich gab die Kirche das Geld, sodass die Gemeinde 39 Ascho zu verzinsen hatte.

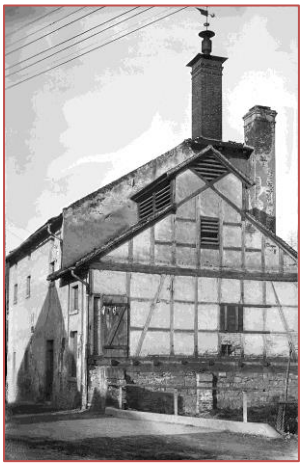
Bekannt ist, das Hermsdorf später zwei Brauereien hatte:

1.Kommunbrauerei Bergstraße
1876 gegründet
1880 Brauerei Blaudruck
1886 Brauerei Louis Auer
1896 Brauerei Carl Haucke
1899 Brauerei Richard Kraft
1902 Brauerei Louis Gemnitz
1905 Brauerei Otto Keucher

2.Brauerei Blaudruck im Objekt „Zum Schwarzen Bär“.
1856 Gemeindebrauerei Heinrich Gottlob Beyer
1880 Gemeindebrauerei L. Sternkopf
1888 Gemeindebrauerei Friedrich Berger
1890 Gemeindebrauerei Louis Bandrock
1912 Gemeindebrauerei Reinhold Serfling
1925 Ende Brauerei

Da im Kirchenbuch vom Bau eines neuen Brauhauses gesprochen wird, kann es zuvor schon ein altes gegeben haben. Gegenwärtig sind keine Aussagen zur Zeit zwischen 1597 und den Gründungen der beiden anderen Brauereien möglich.





Das Brauhaus in der Bergstraße Hermsdorf.





Festumzug zur 700-Jahr-Feier 1956 (links) und zur 750-Jahr-Feier 2006

Hetzdorf

1659 gegründet
1904 Brauerei Eduard Fritsche
1914 geschlossen

Jena

Städtische Brauerei Jena AG

1332 gegründet
1949 Städtische Brauerei Jena AG
1952 VEB Brauerei Jena
1972 VEB GK Gera Werk Brauerei Jena
1990 Brauerei Jena

Akademische Brauerei (Universitätsbrauerei)

1332 gegründet
1858 Akademische Brauerei Carl Köhler
1902 Akademische Brauerei Carl Köhler
1908 Brauerei C. F. Knabe



Die Städtische Brauerei in Jena

Im „Deutschen Braukalender" wird eine Abbildung der Stadtbrauerei zu Jena im Jahre 1850 wiedergegeben, unter die folgende Beschreibung gesetzt ist:

„Im Jahre 1332 erteilte die Landgräfin Elisabeth von Thüringen gegen eine Jahresrente von 100 Mark lötigen Silbers der Stadt Jena verschiedene Privilegien, wobei es heißt: „hysundern ym den Byrzyns wolle wi si nicht ansprechc, wen si is von aldere nicht gegebn habn." Es ist dies die erste urkundliche Erwähnung des Bieres der Stadt Jena. Die Entwicklung der heutigen „Städtischen Brauerei zu Jena" war unter Berücksichtigung besonderer lokaler Marktverhältnisse eine eigenartige. Die kommunalgenossenschaftliche Produktionsform, mit der sich Bürgerrecht, Immobilbesitz und Steuerzahlung verknüpfen und die auf dem Boden der Stadtwirtschaft erwachsen war, festigte sich zu einer Zeit, als diese Form anderwärts schon zu verfallen begann. Heute ist die „Städtische Brauerei zu Jena" ein rein kommunales Unternehmen. Die Universitätsstadt Jena tritt unter der Firmenbezeichnung, handelsrechtlich beurteilt, als Einzelkaufmann in Erscheinung. Mit einem Ausstoß von etwa 90 000 Hektoliter und ihrer modernen Produktionseinrichtung und Ausstattung marschiert sie in Thüringen mit an erster Stelle. Als Kommunalbrauerei dürfte sie in ihrer Größe und Leistungsfähigkeit in ganz Deutschland einzig dastehen."

Kahla

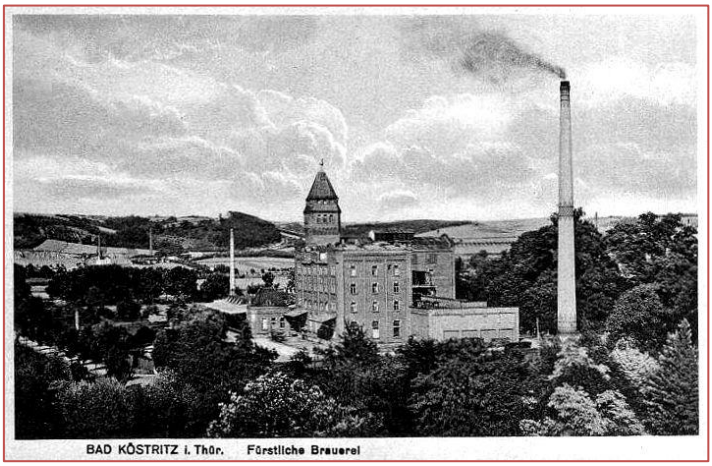
1533 gegründet
1858 Stadtbrauerei gegründet
1885 Städtische Bierbrauerei
1899 weitere Brauerei Fürstenkeller Friedrich Degen
1902 Städtischer Brauerei Fr. Curth
1911 Städtische Brauerei Oskar Wagner
1920 Stadtbrauerei
1920 Brauerei Fürstenkeller Carl & Paul Degen
1926 Brauerei Paul Degen
1932 Klosterbrauerei Stadtroda AG Abt. Brauerei Degen
1938 Nach Brand stillgelegt und abgerissen



Kleinbockedra
1870 gegründet Kommunbrauerei
1880 geschlossen

Königshofen
1876 gegründet Brauerei Eduard Trebs
1883 Brauerei Eduard Trebs
1896 Kommunbrauerei

Bad Köstritz
Seit über 500 Jahren wird in Köstritz Bier gebraut, seit 1543 ist das gewerbliche Brauen beurkundet. Bereits vor diesem Datum bestanden schon eine Bier brauende Erbschenken und zahlreiche brauberechtigte Häuser am Ort. Eine der Gastwirtschaften war das heutige Hotel „Goldener Löwe“.
Der Ursprung der Brauerei ist aber vorrangig im Gemeindebrauhaus zu finden. Die Übernahme der Köstritzer Rittergüter durch die reußischen Grafen brachte auch die ritterliche Gutsbrauerei in deren Besitz. Im Jahre 1696 erhielt diese sogar die Bezeichnung „Fürstliche Hofbrauerei“.
Bei einer Brandstiftung im Jahre 1829 brannten die Hofbrauerei und weitere 15 Gebäude ab, darunter auch der „Goldene Löwe“. Daraufhin wurde die Brauerei im Westflügel des Schlosses neu eingerichtet. Da die Zeit der Reußen in Köstritz zu Ende ging wirkte sich das auch negativ auf das Brauwesen in Köstritz aus. Erst mit dem industriellen Aufschwung der Gründerjahre änderte sich diese Situation.
Der Pächter Rudolf Zersch[14] pachtete die Fürstliche Brauerei, später erwarb er diese. Nach schwerem Anfang und einem weiterer Brand führte er die Brauerei gemeinsam mit seinem böhmischen Braumeister Carl Holomoucky und einem Stamm erfahrener Brauer wieder zu neuer Blüte, vorerst noch an alter Stelle im Schloss.
Von 1906 bis 1908 wurde nach den Vorstellungen von Rudolf Zersch diese Brauerei mit ihrem weithin sichtbaren Backsteinbau errichtet.





Kraftsdorf
1659 gegründet
1876 Brauerei H. Patzochger gegründet
1893 geschlossen

Laasdorf
1870 Kommunbrauerei gegründet
1880 geschlossen

Möckern
1870 Kommunbrauerei gegründet
1880 geschlossen

Naschhausen (heute OT von Dornburg)
1870 Brauerei Fr. Friedel
1902 Brauerei August Friedel

Oberndorf
1659 gegründet
1876 Brauerei G. Steingrüber
1896 Brauerei August Steingrüber

Schkölen
1865 gegründet
1880 Brauerei C. F. C. Stein
1903 Brauerei Emil Hoppe

Schöngleina
1845 gegründet
1??? geschlossen

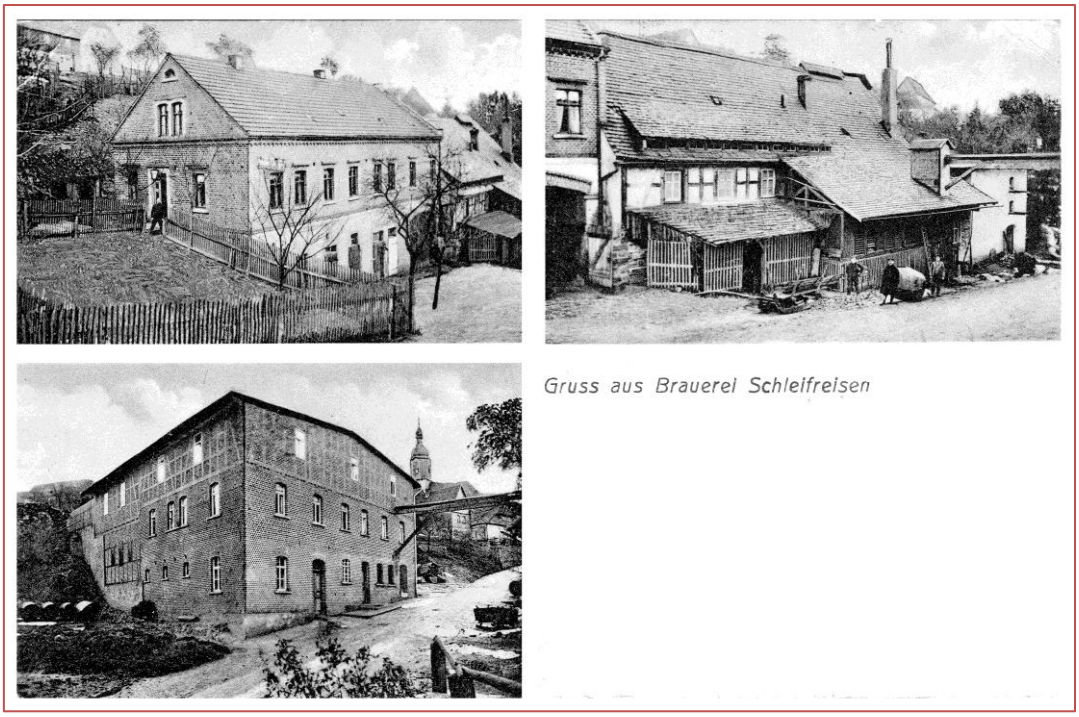
Seifartsdorf
1659 gegründet
1??? geschlossen

Schleifreisen
1640 gegründet
1878 Kommunbrauerei
1886 Brauerei C. F. Serfling
1896 Brauerei Richard Serfling
1908 Brauerei Gustav Serfling
1920 Brauerei Albert Serfling
1960 geschlossen





Die ehemalige Brauerei Schleifreisen am Ortsausgang Richtung Zeitzgrund.





Silberthal

1871	gegründet
1886	Dampfbierbrauerei Voigt
1894	Dampfbierbrauerei Oswald Niesel
1896	Dampfbierbrauerei Gebrüder Tibbe
1903	Dampfbierbrauerei Carl Sonnenschein
1932	Dampfbierbrauerei Fritz Tibbe

In Silberthal wurde 1871 eine Dampfbrauerei gegründet. In der DDR daraus wurden Betriebsferienheim und Kinderferienlager des VEB Industrie- und Kraftwerksrohrleitungsbau Bitterfeld (IKR) Bitterfeld und nach 1989 zu einer Pension umgestaltet. Droschka habe, so Prof. Amende[15] damals, 119 Einwohner, zum Dorf gehöre auch der kleine Ort Silberthal, „aus einer Dampfbrauerei und 9 Häusern bestehend, 43 Einwohner. Durch das Dörfchen fließt ein Bach westlich zur Gleise. Es gehörte früher zur weimarischen Parochie Thalbürgel, erst 1890 ist es mit dem Kirchspiel Serba vereinigt worden.“

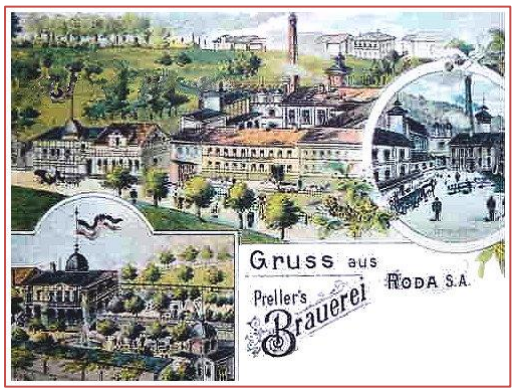




St. Gangloff
1659 gegründet
1876 Brauerei Hermann Th. J. Krahner gegründet
1896 geschlossen

1878 Brauerei F. L. Panzer gegründet
1898 geschlossen

Stadtroda (bis 1925 Roda)
1310 gegründet
1870 Genossenschaftsbrauerei
1896 Genossenschaftsbrauerei Roda
1905 Braugenossenschaft Roda
1926 Klosterbrauerei Stadtroda AG
1952 VEB Klosterbrauerei Stadtroda
1964 VEB Brauerei Stadtroda











Thalbürgel
1878 gegründet ehemaligen Gaststätte „Grünen Aue“
1892 Klosterbrauerei Gottlieb Brömel
1920 Klosterbrauerei Eduard Brömel





Ehemalige Gaststätte „Grüne Aue“ Thalbürgel

Thiemendorf
1659 gegründet
1??? geschlossen

Trockenborn

1870 gegründet
1880 geschlossen

Tröbnitz

1790 gegründet
1911 Dampfbierbrauerei Adolf Prager
1950 Brauerei Tröbnitz
1965 Kellerei Tröbnitz
1968 Schließung der Brauerei, heute Getränkehandlung





Der Mohr im Wappen

Warum der Tröbnitzer Gasthof den Namen „Gasthaus zum Mohren" trägt

Nicht nur Menschen, sondern auch Häuser haben ihre Schicksale. Wir wissen aus einer Urkunde der Grafen von Schwarzburg aus dem Jahre 1310, daß schon damals in Tröbnitz ein Erbkretzschmar (Kretzschmar = Schenke) bestand.

Der Name dieses ehrwürdigen 600jährigen Gasthofes führt zu dem einstmaligen Herrengeschlecht der Heimat. Die Herren von Meußbach besaßen unter vielen als Erb-, Lehens- und Gerichtsherren auch das Rittergut und Dorf Tröbnitz. Dieses Geschlecht hatte einen Mohren im Wappen. Bei der Erhebung in den Freiherrnstand, Wien 1683, wird ihm folgendes Wappen verliehen:

„Ein Schild, in der Mitte in 2 gleiche Teile geteilet, deren der untere weiß oder silberfarb in welchen ein nackender schwarzer Mohr, um den unteren Leib ein Federschurz, und den Kopf eine fliegend weiße Binden, in den Ohren güldene Ringe habend, in der Hand ein weißes Pferd beim Zügel haltend, der Oberteil rot, in welchem 2 grüne Rautenkränze miteinander zu beiden Seiten des Schildes leiend."

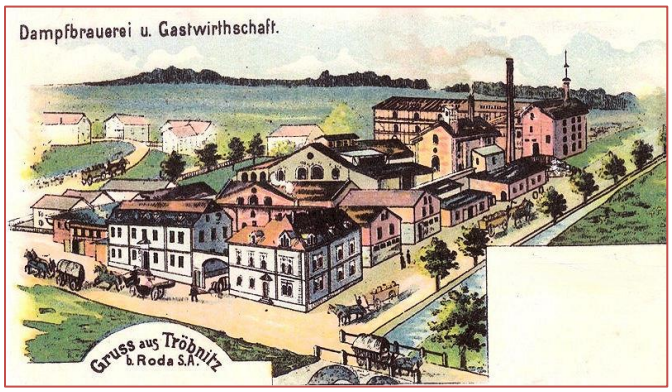
Dieses Wappen findet sich schön erhalten in der Kirche zu Auma. Ebenso bekannt ist der Mohrenkopf an der Kirche zu Lippersdorf. In der Tröbnitzer Kirche gewahrt man es an der Grabplatte des Christoph v. Meußbach (gest. 1612).

In einem Aktenstück vom Jahre 1754 heißt es vom Schenkenwirt Hans Karl Schmidt im Erbkretzschmar zu Tröbnitz: „Besagter Schenkenbesitzer hat alle Jahre zu Michaeli in die Kirche einen Gulden (ungefähr 2,20 M) Zins zu geben als ein alt gestift vor dasjenige Mohrenbild, so in der Kirche hänget und ist Mohrengeld benannt worden. Dieses Bild soll das uralte Meußebachsche Wappen anzeigen und ist von alters her gebracht."

So waren Gerichtsherren, Wappen und Schenke seit ältester Zeit eng miteinander verbunden. Die Lehensherren dieser Schenke sind längst ausgestorben, Mohrengeld und Zins gehören der Vergangenheit an, nur das Gasthaus ladet noch immer jedermann zu einem guten Trunke ein.

Jenaer Volksblatt
Beilage Sonderdruck 1936













Tünschütz
1659 gegründet
1??? geschlossen

Unterbodnitz
1876 gegründet Traugott Hädrich
1910 geschlossen

Waldeck
1876 gegründet Carl Lange
1896 geschlossen

Walpernhain
1659 gegründet
1??? geschlossen

Weißenborn
1696 gegründet Braurecht zusammen mit Klosterlausnitz
1880 Brauerei G. Schache
1892 Brauerei Hermann Meißner
1896 Brauerei A. Bethmann
1902 Brauerei Franz Jäger
1920 Brauerei Berthold Härdrich



Ziegenmühle

Seit dem 23.09.2017 besitzt die Gastwirtschaft „Ziegenmühle“ im Zeitzgrund bei Schleifreisen offiziell das Braurecht.
An diesen Tag wurde die Brauerei in einem Brauereifest feierlich übergeben.





Ziegenmühle um 1912




Ziegenmühle 2011





Ziegenmühle 2013 (Umbau / Sanierung)




Brauerei der Ziegenmühle





Brauerei der Ziegenmühle

[1] Ein einfaches Gerstenbier

[2] Ein Weizenbier mit Honig

[3] Als obergärige Hefe bezeichnet man die Stämme der Bierhefe Saccharomyces cerevisiae, die bei der Gärung Zellverbände bilden, in denen sich Bläschen von Gärungsgas ansammeln, wodurch die Hefe nach der Fermentation als sogenannter Gest auf der Oberfläche des Jungbiers schwimmt.
Obergärige Hefe benötigt bei der Gärung höhere Umgebungstemperaturen (15–20 °C) als untergärige Hefe (4–9 °C) und ist daher anfälliger für Verunreinigungen mit Fremdpilzen und Bakterien. Die Vergärung verläuft dafür jedoch wesentlich schneller und ist auch ohne Kühlung möglich. Die mit obergäriger Hefe gebrauten Biere werden auch obergärige Biere genannt.
Dazu zählen zum Beispiel Kölsch, Altbier, Weißbier, Gose, Dampfbier, Berliner Weiße und Ale.

[4] Hopfen (Humulus) ist eine Pflanzengattung aus der Familie der Hanfgewächse (Cannabaceae). Alle Hopfen-Arten kommen auf der Nordhalbkugel vor. Der bekannteste Vertreter der Gattung ist der Echte Hopfen, der zum Bierbrauen verwendet wird.

[5] Pippin der Jüngere, genannt auch Pippin III., Pippin der Kurze und Pippin der Kleine (* 714; † 24. September 768 , war ein fränkischer Hausmeier und seit 751 König der Franken. Er war der Sohn Karl Martells und der Vater Karls des Großen.

[6] Während der Gärung wird der Bierwürze Hefe zugefügt. Hierfür verwendet man entweder obergärige oder untergärige Hefe. Obergärige Hefe - die Hefezellen bleiben verbunden und werden durch aufsteigende Kohlensäure an die Oberfläche gebracht. Untergärige Heferassen bleiben nicht verbunden und sinken nach ab.
Die ganzjährige Herstellung von untergärigen Bieren kennt man erst seit der Erfindung der Kältemaschine seit 1876.

[7] Ludwig Bechstein (* 24. November 1801 in Weimar; † 14. Mai 1860 in Meiningen) war ein deutscher Schriftsteller, Bibliothekar, Archivar und Apotheker. Er ist heute vor allem durch die von ihm herausgegebene Sammlung deutscher Volksmärchen bekannt (u. a. Deutsches Märchenbuch und Neues deutsches Märchenbuch).

[8] Nobelpreisträger für Literatur.

[9] Von lat. stupa / stopa Fass.

[10] Thüringer Landesamt für Denkmalpflege

[11] Das Stadtrecht wurde bereits vor dem Jahr 1234 verliehen, womit Bürgel zu den 20 ältesten Städten Thüringens zählt.

[12] Huldreich Matthes (* 12. Oktober 1850 in Bürgel; † 12. Mai 1926 in Eisenach) Forstmann und Hochschullehrer. Er besuchte die Realschule I. Ordnung in Weimar und wählte den Beruf eines Försters. Seine erste Anstellung war im Revier Stadtroda.

[13] Der Gallustag (auch Sankt-Gallen-Tag oder Gallentag) ist der 16. Oktober. Der Gallustag ist ein Festtag zu Ehren des irischen Mönches Gallus, der 612 / 613 in einer Einöde die Galluszelle gründete, aus der sich die Abtei St. Gallen und die Stadt St. Gallen entwickeln konnte. Er starb am 16. Oktober 620 oder 640.

[14] Ernst Rudolf Bernhard Zersch (✶11.06.1881 Köstritz ✞ 24.03.1939 Hartmannsdorf)

- 01.04.1907 tritt er als Mitinhaber in die Fürstliche Brauerei Rudolf Zersch Köstritz ein.
- 01.03.1926 kauft er das Rittergut Hartmannsdorf b. Crossen.
- 1927 kauft er das Rittergut Crossen an der Elster.
- 01.07.1928 Umzug von Bad Köstritz nach Hartmannsdorf in das dortige Herrenhaus des Rittergutes.
- 1936 ließ er in Hartmannsdorf einen Glockenturm mit 4 Glocken bauen. Den Turm schenkte er der Gemeinde.
- 13.05.1937 erwarb er aus einer Zwangsversteigerung das Schloss Crossen mit dem dazugehörenden Park und bewahrte es vor dem Verfall.
- 24.03.1939 starb er im 58. Lebensjahr und hinterlies keine Nachkommen.

[15] Professor Ernst Amende (1852- 1940) - Rastloser Altertumsforscher bis an sein Lebensende