Heimatblätter

Beilage von „Reichenhaller Tagblatt“
und „Freilassinger Anzeiger“

76. Jahrgang | Samstag, 30. August 2008 | Nr. 7

Vom großen Durst einer Salinenstadt

Die Geschichte des Brauwesens und der Bierkultur in Bad Reichenhall - von Stadtheimatpfleger Dr. Johannes Lang

Bad Reichenhall liegt im Salz begründet – jenem Stoff, der vor 250 Millionen Jahren entstanden ist und dem die Stadt ihr Werden verdankt. Die Bürger der bereits um die Mitte des 12. Jahrhunderts mit Mauern, Toren und Türmen versehenen Salinenstadt lebten fast ausschließlich von der Arbeit mit dem Salz. – Salz, das aus natürlicher Quellsole gewonnen und durch Erhitzung in großen Siedepfannen erzeugt wurde!

Schon im Mittelalter hatte sich ein ausgeklügelter Produktionsprozess entwickelt, der bereits industriell anmutete. Zeitweise sorgten über 700 Arbeiter dafür, dass Bayern und der süddeutsche Raum stets mit dem „Weißen Gold“ beliefert wurden. Dies erforderte umgekehrt ein perfektes System zur Versorgung der arbeitenden Bevölkerung innerhalb der Stadt. Doch das landwirtschaftlich nutzbare Land inmitten der Berge war beengt und nur bedingt dafür nutzbar. Also mussten in Ermangelung geeigneter Anbauflächen im Reichenhaller Tal sowohl Getreide als auch Wein stets eingeführt werden.

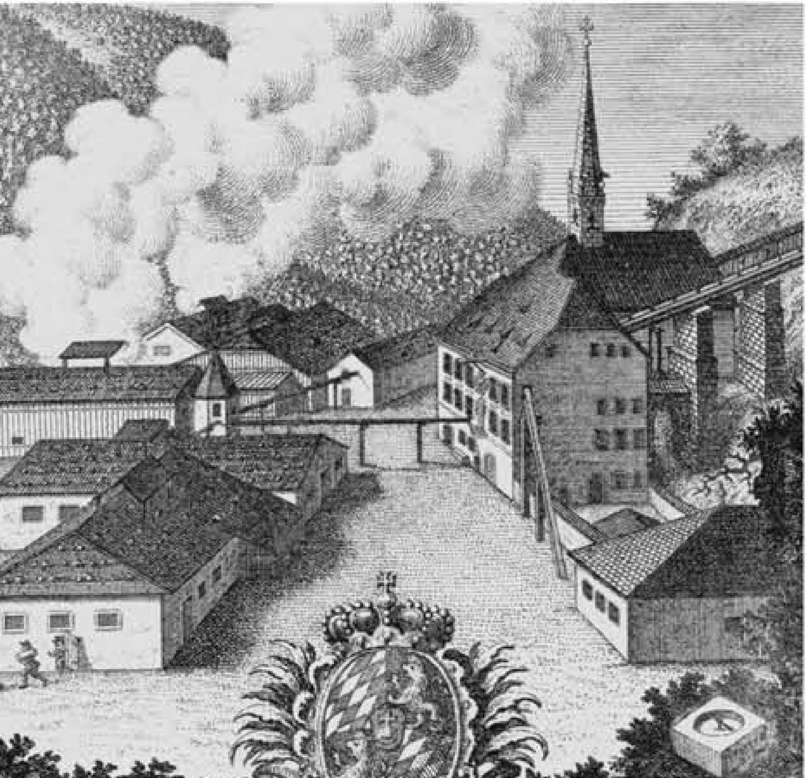
Wein galt vorerst – neben Wasser, versteht sich – als das am häufigsten konsumierte Getränk in der Salinenstadt, befanden sich doch auch in der näheren Umgebung, so etwa am Högl, größere Weinberge. Während der günstigen klimatischen Bedingungen des Hoch- und Spätmittelalters wurde Wein im kleinen Umfang an den Abhängen des Gruttensteinberges, den so genannten Leitgärten, angebaut. Für den Verkauf aber kamen nur größere Mengen in Frage, die in der Regel als Wagenladungen aus Niederösterreich – vornehmlich Weißwein – oder aus dem Bozener Raum – vornehmlich Rotwein – eintrafen. Man verkaufte ihn entweder auf dem Wochenmarkt oder aber unter Berücksichtigung der geltenden Getränkesteuer an die Wirte.

Neben dem Wein erfreute sich der süße Honigwein (Met) großer Beliebtheit. Und noch im Spätmittelalter gab es in Reichenhall neben einer überwiegenden Zahl von insgesamt 15 Weinschenken auch drei Metschenken. Gleichzeitig jedoch drängte immer stärker ein alkoholisches Getränk auf den Markt, das den Wein in seiner Beliebtheit dereinst ablösen sollte: das Bier.

Wirtshausgesellschaft anno 1848, im Beisein des Bräus Augustin Lindacher (links stehend), Vor-Vorgänger des Bürgerbräu. (Bild: Baumann-Schicht)

Die Ursprünge des Reichenhaller Brauwesens liegen im Dunkeln, doch dürften sie in das 14. Jahrhundert zurückreichen. Die 1389 im Zusammenhang mit der Salinenstadt urkundlich erwähnte Getränkesteuer bezog sich jedenfalls bereits auch auf das Bier. Rund einhundert Jahre später gab es immerhin schon vier Bierbrauereien und fünf Bierschenken. Reichenhalls erste Brauereien entstanden einhergehend mit dem schleichenden Qualitätsverlust des Weines, dessen Herstellung aufgrund klimatischer Veränderungen immer kostspieliger wurde. Da der von weit her importierte Wein sich zusehends zu einem Luxusartikel entwickelte, steuerte man mit der Produktion von Bier bewusst dagegen. Die regelmäßige Verteilung der Brauereien über die vier Stadtviertel – Tauerstein-, Wasenegger-, Thum- und Dingstattviertel – deutet darauf hin, dass man damit auch eine gleichmäßige Versorgung der Bevölkerung mit dem Gerstengebräu anstrebte. Bier galt allgemein als kraftspendendes Getränk, das vor allem unter den körperlich stark beanspruchten Salinenarbeitern dankbare Abnehmer fand.

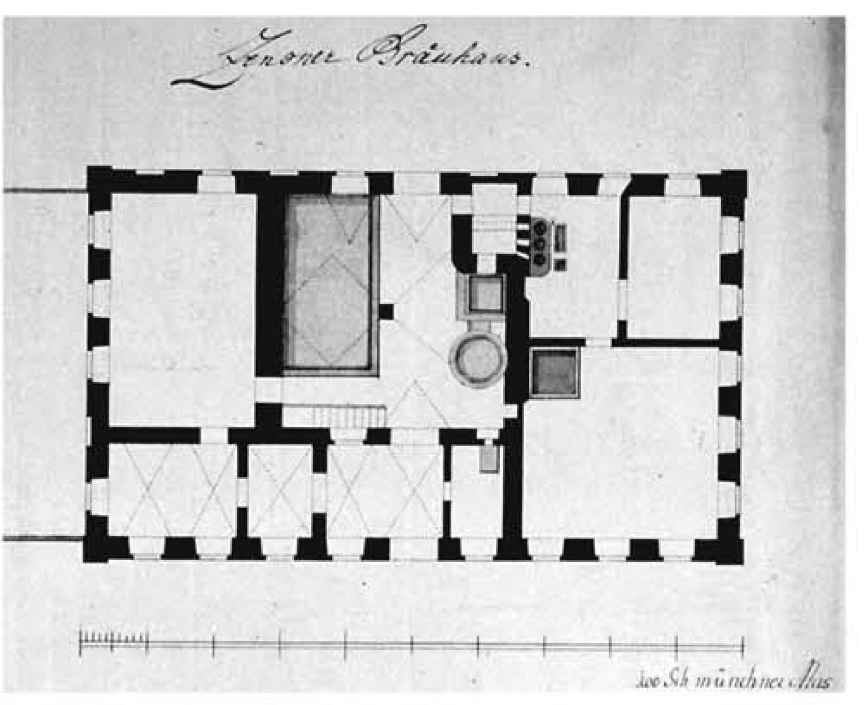
Die für das Bier benötigen Rohstoffe bezog man aus der weiteren Umgebung, so etwa das Getreide, das erst in der Gegend um den Waginger See ertragreich und in guter Qualität wuchs. Ähnlich verhielt es sich mit dem Hopfen, den wir im Spätmittelalter beispielsweise im Raum Petting, aber auch in alpinen Regionen finden – selbstredend dafür sei beispielsweise der Tiroler Markt Hopfgarten genannt. Und selbst mit dem wichtigsten Rohstoff, dem Wasser, hatten die Reichenhaller Brauer anfangs ihre liebe Not, denn innerhalb der Stadt suchte man Brauwasser von guter Qualität vergebens. Dies änderte sich erst, als im Jahre 1438 frisches Gebirgsquellwasser vom Lattengebirge mittels Holzrohren in die Stadt geleitet wurde, um die Trinkwasserversorgung der Bevölkerung zu gewährleisten. Nicht zuletzt diesem günstigen Umstand verdankte das Reichenhaller Bier später seinen außergewöhnlich guten Ruf. Da man dem Bier damals allerlei Ingredienzien beimengte – so etwa allerlei Harze, Samen und Kräuter – kam es vonseiten der Obrigkeit wiederholt zu Bierverordnungen, welche die bloße Verwendung von Wasser, Malz und Hopfen vorsahen. Durchgesetzt hat sich schließlich ein Gebot aus dem Jahre 1516, heute bekannt als „Bayerisches Reinheitsgebot“, wonach die innerhalb Bayerns gebrauten Biere nur Gerste, Hopfen und Wasser beinhalten durften. (Tatsächlich war es in Bayern aber bis weit in das 18. Jahrhundert herauf üblich und gesetzlich erlaubt, so genannte Einschläge, bestehend aus Salz, Kümmel und Wacholderbeeren, dem Bier beim Einsieden beizumengen!) Mit ihren Bierverordnungen trugen die bayerischen Herzöge nicht nur zur allgemeinen Qualität des Gerstengebräues bei, sondern sie sicherten sich im Jahre 1602 selbst auch das Privileg des Weißbierbrauens, das im Verlaufe des 16. Jahrhunderts, von Böhmen kommend, in Bayern bekannt geworden war. Anstelle der Gerste verwendete man hierbei den kostbaren und ursprünglich nur für die Lebensmittelversorgung der Bevölkerung vorgesehenen Weizen, weshalb dessen Verarbeitung ausschließlich in den landesfürstlichen Brauereien – den so genannten Hofbrauereien – erfolgen durfte. Verkauft wurde Weißbier freilich in den Wirtshäusern des gesamten Landes – allerdings zu einem vergleichsweise hohen Preis, womit Herzog Maximilian I. während des teuren Dreißigjährigen Krieges seinen angeschlagenen Staatshaushalt sanierte.



In der industriell anmutenden Salinenstadt, hier auf einem Stich des 18. Jahrhunderts, fand das von den Brauereien hergestellte Bier dankbare Abnehmer. (Bild: Stadtarchiv Bad Reichenhall).

Im so genannten Tauersteinviertel, nahe am Weißgerberbach gelegen, befinden sich die Ursprünge des Bürgerbräu. (Quelle: Stadtarchiv Bad Reichenhall)

Tonangebend in Reichenhall jedoch waren die bürgerlichen Brauer, so dass die Salinenstadt auch über die Aufhebung des Weißbiermonopols im Jahre 1798 hinaus von dunklen Bieren mit süßlich-malziger Geschmacksnote beherrscht wurde. Die dunkle Farbe rührte vom lange gedarrten Gerstenmalz her, weshalb man hierorts vom „Braunbier“ sprach. Bis in das 20. Jahrhundert hinein sollte das Dunkle in Reichenhall seine dominante Rolle verteidigen, ehe es von hellen Bieren sowie Weißbieren in den Schatten gestellt wurde.

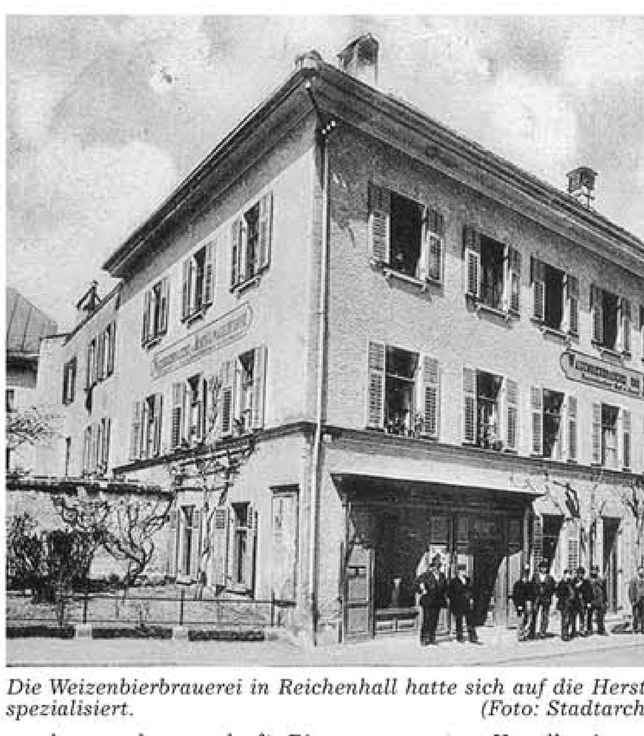


Im heutigen Pfarrhaus von St. Zeno befand sich von 1789 bis 1803 die Klosterbrauerei des Augustiner-Chorherrenstifts. An den Abhängen des Kirchholzes bestanden zwei Sommerbier-Keller. (Quelle: Bayerisches Hauptstaatsarchiv)

Zu Ende des 16. Jahrhunderts zählte man in Reichenhall sieben Braunbierbrauereien. Eine damals einsetzende dramatische Klimaveränderung, die dem mitteleuropäischen Weinbau empfindlich zusetzte, leitete in Reichenhall den endgültigen Siegeszug des Bieres ein. Bis dahin waren üblicherweise obergärige Biere hergestellt worden, für deren Gärung etwas höhere Temperaturen vonnöten sind. Als ideale Brauzeit galten daher die Monate von Oktober bis Dezember, schließlich wieder das wärmere Frühjahr bis zum Georgitag (23. April). Nach einer kurzen Abkühlung konnte es sogleich zum Ausschank kommen. Allerdings musste dieses so genannte Winter- oder Schankbier aufgrund geringer Haltbarkeit bis Mai ausgeschenkt werden, so dass sich in Reichenhall im 16. Jahrhundert zusätzlich das untergärige Brauverfahren durchsetzte. Dieses nur bei sehr niedrigen Temperaturen mögliche Verfahren kam in den üblicherweise kältesten Monaten – Januar und Februar, teilweise März – zum Zuge. Nicht zuletzt dank einer stärkeren Hopfung und mit Hilfe von Lagerkellern konnte das untergärige „Sommerbier“ ab dem Monat Mai den gesamten Sommer über ausgeschenkt werden.

Die möglichst kühl gehaltenen Keller legte man in Karlstein an, wo zwei weitere Brauer ansässig waren, an den nordseitigen Felsabhängen oberhalb des Kaitl-Wirtshauses, da dort die natürliche Umgebung die beste Kühlung versprach. Man überwölbte die Keller und bepflanzte sie anschließend. Noch heute kann man die Überreste dieser einst mächtigen Kellergewölbe erkennen. Am nah gelegenen Thumsee konnte schließlich das für eine lang anhaltende Kühlung benötigte Eis im Winter geschnitten und eingelagert werden. Die in unmittelbarer Nähe liegenden Wirtshäuser Kaitl und Moserwirt profitierten besonders von der Einrichtung der Keller, da sie das Bier „kellerfrisch“ ausschenkten. Auch Wolfgang Amadeus Mozart, den seine Musikreisen wiederholt durch das Reichenhaller Tal führten, kam des Öfteren in den Genuss dieses Reichenhaller Sommerbieres, das ihm im Gegensatz zum dort angebotenen Wein gemundet zu haben scheint: „... dazu tranken wir ein paar Trunck gutes Bier, denn der Wein war ein Laxiertrankl (= Abführmittel).“ Ein anderes Mal bemerkte dessen Vater Leopold, man habe beim Kaitl „ein Maas recht guten Merzenbiers“ getrunken. Da, ähnlich dem Wein, auch Bier nur begrenzt haltbar war, kannte man in den Reichenhaller Bierschenken seit dem 15. Jahrhundert den Brauch, das Bier „unter den Reifen“ zu verkaufen: In mehreren über die gesamte Stadt verteilten Ausschankstellen gelangte das im März letztmals eingesottene und eingekellerte Bier - daher die Bezeichnung „Märzenbier“ - frühestens am Sonntag vor dem St. Michaelstag (29. September) zum Verkauf. Zuvor jedoch mussten der Ausschank öffentlich verkündet und zum äußeren Zeichen ein hölzerner oder eiserner Fassreifen, was an ein Bier- oder Weinfass erinnern sollte, vor der Schankstube aufgestellt werden – ähnlich den „Buschenschenken“, wie sie heute noch in typsichen Weinbaugegenden zu finden sind. Man einigte sich darauf, dass jeweils ein Bierschenk zu einer bestimmten Zeit „unter dem Reifen“ ausschenken durfte und später vom nächsten abgelöst wurde, so dass reihum schließlich alle Schankstuben die Gelegenheit erhielten, konkurrenzlos ihre Produkte anzubieten. Neben den Schenken gab es schon im Spätmittelalter etliche Wirtshäuser, wobei sich die meisten entlang der Straßenzüge um die Ägidikirche gruppierten. Schließlich kamen täglich große Fuhrwerkstrosse und Säumerzüge in die Stadt, und sie alle wollten ordentlich verpflegt werden!

Aufgrund seines besonderen Stellenwertes als Nahrungsmittel galt das Bier auch im Reichenhaller Stadtrecht als eine feste Größe, dessen Zubereitung eine hohe Aufmerksamkeit durch die Obrigkeit erfuhr. So etwa sah das im Jahre 1652 erneuerte, jedoch mehrere Jahrhunderte zurückreichende Stadtrecht vor, den Bierbrauern der Stadt jährlich ein Gelübde abzunehmen, um die Güte des Bieres zu gewährleisten: Jeder Sud musste der Obrigkeit angezeigt werden, damit diese einen Überblick über die später zu verkaufenden Mengen erhielt. Schwarz gebrautes Bier hingegen zog „schwere, wohl empfindliche Geldstrafen“ nach sich und konnte sogar den Verlust des Gewerbes sowie der Bürgerrechte zur Folge haben. Verpönt war auch das Bierpanschen – das Mischen aus ober- und untergärigem oder altem und neuem Bier. Erst wenn das letzte Märzenbier im September/Oktober ausgegeben worden war, durfte Bier neu gesotten werden. Als Stichtag galt wiederum der Namenstag des hl. Michael. Dass sich der Staat schon damals sehr wohl um die Volksgesundheit sorgte, zeigt die Vorschrift regelmäßig nach München übersandter Bierproben. Und da konnte es schon einmal vorkommen, dass ganze Bierfässer aufgrund mangelnder Qualität vom Markt genommen werden mussten: Vor aller Augen wurde der Fassboden eingeschlagen und das Bier auf die Gasse geschüttet, was für den jeweiligen Brauer eine inszenierte Demütigung sondergleichen darstellte. Für die Qualität vor Ort sorgte der vom Rat eingesetzte Bierkommissar, dem man jedoch nicht selten eine ausgeprägte Spezlwirtschaft unterstellte, zumal etliche Brauer auch Ratsherren und sogar Bürgermeister waren. Zünftig organisiert, blieben die Brauer unter sich. Brauerssöhne heirateten die Töchter aus anderen Brauereien, oder zumindest versuchte man eine „gute Partie“ zu machen, indem man gut gestellte Wirts- oder Kaufmannstöchter ehelichte. In der Regel heiratete man innerhalb der Stadt; erst mit dem ausgehenden 18. Jahrhundert kam es öfter vor, dass Eheleute von auswärts zuzogen. Zweifellos gehörten die Brauer zu den vermögendsten Bürgern der Stadt, trugen aber über die landesfürstliche Getränkesteuer auch eine erhebliche Steuerlast. Mit Hilfe des so genannten Bierpfennigs, der in Reichenhall seit dem 14. Jahrhundert zusätzlich auf jede Maß Bier erhoben wurde und welcher der Stadtkasse zugeführt wurde, unterhielt man die Stadtbefestigung, Straßen und Brücken, oder man beglich damit etwaige Kriegsschulden.

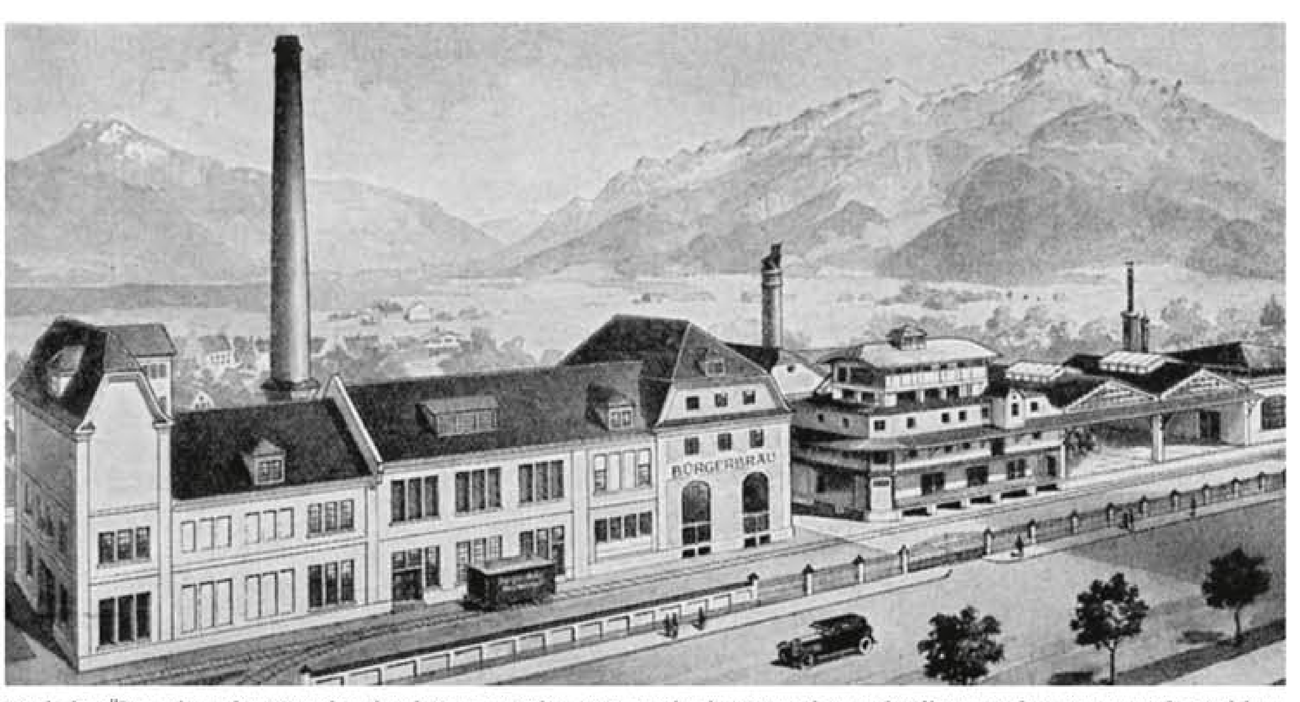


Die Weizenbierbrauerei in Reichenhall hatte sich auf die Herstellung von Weißbier spezialisiert. (Foto: Stadtarchiv Bad Reichenhall)

Den größten bürgerlichen Immobilienbesitz inner- und außerhalb der Stadt teilten sich die Brauer, die zusätzlich über eigene Ökonomien in Karlstein, St. Zeno und auf der Gmain verfügten. Seit dem ausgehenden 16. Jahrhundert reduzierte sich die Zahl der Brauer von sieben auf sechs, was wohl auf die verminderte Produktionsleistung infolge des Soleleitungsbaues zurückging: Seitdem man in Traunstein eine Hilfssaline errichtet hatte und in Reichenhall entsprechend weniger Salz hergestellt worden war, hatte sich die Belegschaft der hiesigen Saline verkleinert, wodurch auch die Nachfrage nach Bier sank. Ihre auf sechs beschränkte Zahl allerdings blieb seit der Mitte des 17. Jahrhunderts gleich – bis zum Jahre 1871, als der „Schwabenbräu“ gegründet wurde. Der Name rührt her vom zweiten Besitzer, Karl Albert Lutz, der aus Augsburg stammte. Gerade aber in der früheren Zeit bildete die Reichenhaller Brauerzunft eine eingeschworene Gemeinschaft, welche die Entstehung neuer Brauereien kaum zuließ. 1719 entstand mit der Klosterbrauerei von St. Zeno eine unmittelbare Konkurrenz, gegen welche die Zunft gemeinsam mobil machte. Da das Augustiner-Chorherrenstift weit mehr Bier braute, als es für den Eigenbedarf benötigte und damit einen deutlichen Gewinn erzielte, kam es zu einem jahrzehntelangen erbitterten Kleinkrieg, der nicht nur mit juristischen Mitteln ausgefochten wurde. Nicht einmal dem Landesfürsten gelang es, in Reichenhall mit einem eigenen Hofbräuhaus dauerhaft Fuß zu fassen. – Und dies, obwohl wiederholt die Klage der Salinenarbeiter laut wurde, man werde nicht mit genügend Bier versorgt! Ein erster Versuch im Jahre 1624, hierorts eine herzogliche Braunbierbrauerei zu errichten, scheiterte nach nur einem Jahr. Die bürgerlichen Brauer wurden daraufhin zumindest ermahnt, „einen gueten, geschmachen und zwar gesunden Trunk“ herzustellen. Dem Vorbild Traunsteins folgend, das ab dem Jahre 1619 durch eine Soleleitung mit den Reichenhaller Salzquellen verbunden war, nunmehr eine bedeutende Salinenstadt darstellte und seit 1612 auch ein fürstliches Weißbierbräuhaus besaß, kam 1649 die Idee eines „Weißbrauhauses“ in Reichenhall auf. – Es blieb bei der Idee, zumal die Salinenarbeiter ohnedies das kräftigere Braunbier dem Weißbier vorzogen, da es ihnen „hilflicher“ sei bei der schweren Arbeit. Das Weißbier hingegen wirke sich schädlich auf die Arbeitsleistung aus, führe zu Mattigkeit und Krankheit, was letzten Endes dem Staat abträglich sei, heißt es in den Quellen.

Der Fischerbräu an der Tiroler Straße, einst im Besitz von Reichenhaller Siedeherren, galt mehr als ein halbes Jahrtausend lang als die größte Brauerei der Salinenstadt. (Foto: Stadtarchiv Bad Reichenhall)

Der Kammererbräu, benannt nach Josef Kammerer († 1751) auf einer Postkarte um 1900. (Foto: Stadtarchiv Bad Reichenhall)



Nach der Übernahme des Betriebes durch August Röhm 1901 wuchs der Bürgerbräu schnell zur größten Brauerei des Weltkurortes Bad Reichenhall. (Bild: Stadtarchiv Bad Reichenhall)

Die Belegschaft der Saline blieb Hauptabnehmerin der Reichenhaller Brauereien, deren Bier gar nicht in genügend großen Mengen hergestellt werden konnte. Denn nicht selten gab es schon zu Septemberbeginn kein Bier mehr in der Stadt. So klagten die Salinenarbeiter regelmäßig über den großen Durst, der bei ihrer Tag- und Nachtarbeit besonders während des heißen Sommers ganz erheblich sei. Sie seien daher unbedingt auf das Braunbier angewiesen, da es ihnen Kraft und Stärke verleihe. Nun aber, da vorzeitig das letzte Märzenbier ausgeschenkt sei, könnten sie nur noch Wasser trinken, wodurch ihre Leistungsfähigkeit stark beeinträchtigt sei. In seiner Not wandte sich der Reichenhaller Pfleger an die Regierung in München, um eine Sondergenehmigung für ein früher anzusetzendes Einsieden des Bieres zu erwirken. Zeitweise hatte man offenbar noch versucht, mit der Herstellung von Apfel- und Birnenmost die Bierflaute zu überbrücken, doch setzte dies stets gute Obsternten voraus. Letztlich war dieses Geschäft zu unsicher. Im Verlaufe der Jahrhunderte entwickelte sich ein enger Schulterschluss zwischen den Brauern und den Salinenarbeitern, die sich gewissermaßen zur Schutzmacht des jeweils anderen aufschwangen.

Im Falle von Bierknappheit wurden die letzten Reserven üblicherweise den Wirten der Stadt vorenthalten, wogegen die Belegschaft der Saline die verbleibenden Restmengen konsumieren durfte. Die Salinenverwaltung ihrerseits machte sich bei der Regierung in München stark für eine Lockerung der Brauverbote.

Aber nicht nur der Eigenkonsum bereitete den sommerlichen Biermengen ein jähes Ende. Wallfahrer, die vor allem bei religiösen Bruderschaftsfesten zahlreich und teils von weit her in der Stadt erschienen, brachten auch einen gehörigen Durst mit, der die vorhandenen Biermengen merklich schrumpfen ließ. Zeitweise, wie beispielsweise bei der Errichtung der riesenhaften Gradierwerke um 1745, weilten mehrere Hundert Fremdarbeiter in der Stadt, die verpflegt werden wollten. Auch kriegerische Ereignisse und Truppendurchzüge sorgten – unwillkommen – für den plötzlichen Verschleiß des Bieres. So beispielsweise nächtigten im Jahre 1701 gut 18.500 österreichische Soldaten, aus Italien kommend, in der Salinenstadt; während der napoleonischen Kriege erlebte Reichenhall in rascher Abfolge in den Jahren 1800, 1805 und 1809 verheerende Requirierungen. Denn dass die Soldateska hier nicht zimperlich mit den Lebensmittelvorräten umging, liegt auf der Hand. Gerade weil die Brauereien in der Regel großzügig gebaut waren, wurden sie von den fremden Soldaten gerne als Quartiere heimgesucht. Für einen Brauer war es keine Seltenheit, einhundert und mehr Soldaten aufnehmen zu müssen. Nachdem im Jahre 1730 kaiserlich-österreichische Truppen durch Reichenhall marschiert waren, konnte man bereits um die Mitte des Monats Juli in der gesamten Stadt keinen Tropfen Bier mehr auftreiben, weshalb die Brauer um die Erlaubnis baten, mit dem Einbrauen des Winterbieres vorzeitig beginnen zu dürfen.

Aufgrund der geografischen Lage der Salinenstadt, die sich in unmittelbarer Grenzlage zum Fürsterzbistum Salzburg sowie zur Fürstpropstei Berchtesgaden befand und nur über die unwegsame Mauthäuslstraße mit dem bayerischen Mutterland verbunden war, erwies sich auch die Versorgung der Brauereien mit den notwendigen Rohstoffen Gerste und Hopfen als problematisch. Üblicherweise nämlich wurden die unterwegs liegenden Landbräuer zuerst beliefert, bevor die Getreide- und Hopfenfuhren endlich in diesem südöstlichsten Zipfel Bayerns angelangt waren. Entsprechend hoch waren die Transportkosten. Ab dem 18. Jahrhundert war zudem der Gerstenbezug aus Salzburg kaum mehr möglich, so dass sich die weiten Anlieferungen aus dem Erdinger Becken auch auf die Produktionskosten niederschlugen. Der Bierpreis hingegen musste sich seit dem Jahre 1719 stets an jenen der Stadt München anpassen. Hopfen hatte einen noch weiteren Weg hinter sich, ehe er in den Reichenhaller Brauereien verarbeitet werden konnte, bezog man ihn doch aus Böhmen – den berühmten „Saazer Hopfen“. Rohstoffknappheit – so etwa von Gerste – wirkte sich nachteilig auf das Bier aus, ebenso schadhafte Hefekulturen, die man aufgrund fehlender biochemischer Kenntnisse nie in den Griff bekam. Trotz aller Schwierigkeiten, mit denen die heimischen Brauer zu kämpfen hatten, genoss das Reichenhaller Bier über die Grenzen hinweg einen Ruf, der als besser galt als jener der Traunsteiner oder Salzburger Biere. Dennoch sorgte die exponierte Randlage für einen nicht unerheblichen Konkurrenzdruck vonseiten der salzburgisch-erzbischöflichen Hofbräuhäuser von Kaltenhausen, Teisendorf und Lofer sowie des fürstpröpstlichen Hofbräuhauses Berchtesgaden. Hinzu kamen die zahlreichen Landbrauereien.

Im April des Jahres 1945 fiel auch das Brauereigebäude des Bürgerbräu den Bomben zum Opfer. (Foto: Stadtarchiv Bad Reichenhall)

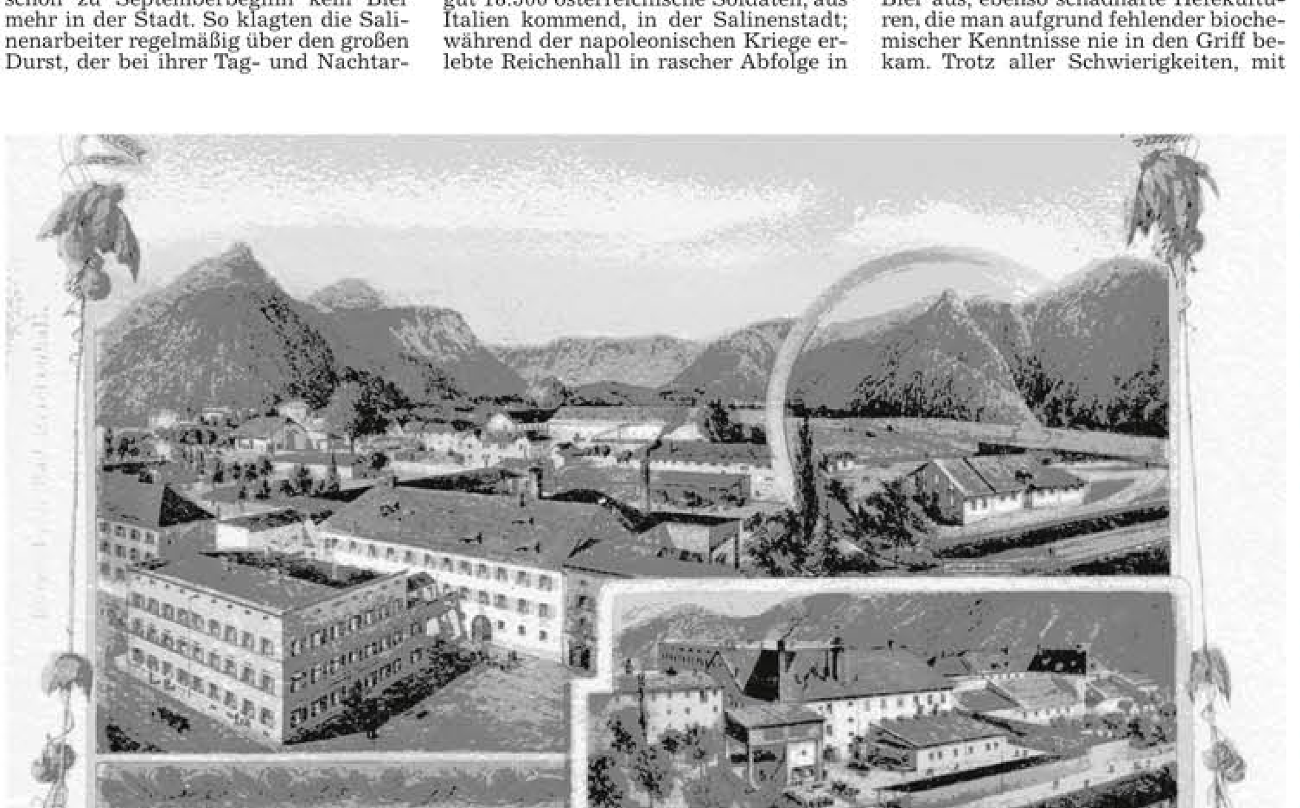
Im Gegensatz zu ihnen waren die Brauer in den bayerischen Städten und Märkten, so auch in Reichenhall, dazu verpflichtet, nach den Lehrjahren eine zwei- bis dreijährige Wanderzeit zu absolvieren. Denn erst „auf der Walz“ sollten sich die jungen Brauer bewähren und in alle Geheimnisse der hohen Braukunst eingeweiht werden. Auf diese Weise bewahrte sich das Bier aus der Stadt eine exklusive Note. Gerade in Zeiten von Biermangel war der Schmuggel des Gerstengebräus aus dem Ausland einerseits gang und gäbe, während andererseits beispielsweise auf der salzburgischen Gmain das Reichenhaller Bier mit Vorliebe konsumiert wurde. Obwohl ein Einfuhrverbot ausländischen Bieres in Reichenhall bestand, existierten Ausnahmen für das seit dem 18. Jahrhundert auf der Burg Gruttenstein stationierte Militär sowie die Salinenarbeiter, die sich im Falle eines Biermangels vor Ort mit Flaschenbier aus Salzburg behelfen durften, da das ganzjährig erhältliche Traunsteiner Weißbier zu teuer erschien. Gern sah man das freilich nicht vonseiten der Obrigkeit, wünschte sich der moderne Staat doch, dass kein Kapital ins Ausland floss.

Üblicherweise wurden die örtlichen Brauereien nach ihren bürgerlichen Besitzern benannt, so etwa der „Kaltnerbräu“ nach einem gewissen Josef Kaltner, der „Fischerbräu“ nach Kaspar Fischer († 1755) oder der „Kammererbräu“ nach Josef Kammerer († 1751). Die so genannte „Fuchs'sche Brauerei“ – benannt nach einem gewissen Michael Fuchs – trug außerdem den älteren Namen „Bauernbräu“, was möglicherweise auf die bäuerliche Herkunft eines dortigen Brauers hindeutete. Die während des 18. Jahrhunderts mehrere Generationen im Besitz der Brauersfamilie Landinhinger befindliche Brauerei erhielt bereits vor der Mitte des 19. Jahrhunderts einen regelrechten Kunstnamen: der „Löwenbräu“, wohl einem Modetrend folgend. Sie alle wurden als eigenständig geführte Betriebe teilweise noch im 19., die meisten hingegen in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts aufgegeben, als das „Brauereisterben“ in Deutschland regelrecht grassierte und sich Klein- und Kleinstbetriebe nicht mehr rechneten.

Als einzige Bad Reichenhaller Brauerei hingegen konnte sich bis zum heutigen Tag mit „UNSER BÜRGERBRÄU“ ein Unternehmen halten, dessen Haustradition bis in das Jahr 1633 reicht, dessen tatsächliche historische Wurzeln aber deutlich weiter zurückgehen. So etwa gehörte der Bräu zu den fünf bürgerlichen Brauereien, die bereits im Jahre 1494 in den Steuerbüchern der Stadt auftauchen. Im so genannten Tauersteinviertel – benannt nach dem Geschlechterturm „Tauerstein“ – finden wir neben dem Brauhaus im so genannten „Rauscherhaus“ (dem späteren „Fischerbräu“) einen Bräu namens Aigner, der mit großer Wahrscheinlichkeit an jener Stelle des heutigen Bürgerbräus ansässig war. Bedenkt man ferner den Umstand, dass Reichenhall als eine der ältesten Städte Bayerns bereits im Hochmittelalter eine vollendete städtische Infrastruktur besaß, so kann „UNSER BÜRGERBRÄU“ auf die wohl längste bestehende Brautradition im gesamten südostbayerischen Raum blicken. Denn wenn es schon am Ende des 15. Jahrhunderts insgesamt fünf bürgerliche Bierbrauereien in der Stadt gegeben hat, so müssen deren Anfänge weit in das 14., vielleicht sogar ins 13. Jahrhundert zurückreichen.

Zu Ende des 16. Jahrhunderts gehörte der Bräu einem gewissen Wolfgang Hainschwanger. Während der folgenden drei Jahrhunderte wechselte die Brauerei in rascher Folge den Namen, befand sich – teils durch Einheirat, teils durch Kauf – im Besitz der Familien Wolf, Schorn, Elmberger, Puchner, Lindacher und Graßl. Während dieser Zeit zählte sie eher zu den kleineren Brauereien der Stadt. Auch sie teilte das Los der anderen Brauereien Reichenhalls, bei dem katastrophalen Stadtbrand von 1834 arg in Mitleidenschaft gezogen worden zu sein, woraufhin das bereits aufgelassene Bräuhaus von St. Zeno für einige Zeit als Reichenhaller Bräustätte wieder genutzt wurde.

Während die wohl über ein halbes Jahrtausend mit einigem Abstand größte Brauerei der Stadt, der „Fischerbräu“, im Jahre 1876 von der Teisendorfer Brauerei Wieninger aufgekauft wurde – ebenso wie der „Schwabenbräu“ (1886) sowie der „Kammererbräu“ (1897) –, gelangte im Jahre 1901 auch der so genannte „Graßlbräu“ zum Verkauf. August Röhm (1868 – 1927), Inhaber einer Getreidefirma in Lauingen, erwarb die Brauerei und verlieh ihr als eine seiner ersten Aktionen den Namen „Bürgerbräu Bad Reichenhall“. Mit Röhm, selbst Gründungsmitglied einer bedeutenden Untergruppierung des Bayerischen Brauerbundes, begann für die altehrwürdige Brauerei eine neue Ära, die in ihrer Bedeutung gar nicht hoch genug zu würdigen ist, zumal der Kommerzienrat über ein hervorragendes Beziehungsgeflecht zur Brauindustrie verfügte. Innerhalb weniger Jahre entstand dank aufwendiger Investitionen die bei weitem modernste Brauerei des in jenen Jahren in Hochblüte stehenden internationalen Heilbades. Dazu gehörte etwa noch vor dem Ausbruch des Ersten Weltkriegs die Errichtung eines Lager- sowie Abfüllkellers, die Erbauung eines neuen Sudhauses, Kesselhauses, einer Malzdarre und eines neuen Gärkellers.



Der Bürgerbräu auf einer Postkarte, um 1910. (Quelle: Stadtarchiv Bad Reichenhall)

Parallel zu den technischen Investitionen erfolgte die Kreation einer neuen Produktlinie, die über das bisherige Einheitsbier, das Braunbier als das immer noch am häufigsten konsumierte Bier, hinausging: Die Erzeugung heller Biere nach österreichischer Art. In Anbetracht der großen Gästeströme aus Österreich-Ungarn, Russland und Preußen setzte Röhm den dortigen Geschmackstrend zu hopfenbetonten Bieren sehr bald auch in Reichenhall um, obwohl die einheimische Bevölkerung noch hauptsächlich am dunklen Bier festhielt. Gerade in der Habsburgermonarchie wurde schon damals den hellen Bieren der Vorzug gegeben; und dem trug man nun auch von seiten des Bürgerbräu Rechnung, womit die Bad Reichenhaller Brauerei eine Vorreiterrolle in Bayern übernahm:

Neben dem dunklen und hellen Lagerbier produzierte man das „Alt-Reichenhaller Sommerbier“, ein Exportbier nach Pilsener Art, einen hellen Bock namens „Suffikator“ (heute: dunkler Bock) sowie den damals zur Winterzeit eingebrauten dunklen „Rupertibock“ („Ruperti“ heißt heute das dunkle Schankbier). Insofern dürfte der Bürgerbräu einer der ersten im südostbayerischen Raum gewesen sein, der auf helle Biere setzte und damit anfänglich vor allem den Geschmack der Kurgäste traf. Waren bei Betriebsübernahme im Jahre 1901 rund 3.000 Hektoliter Bier jährlich erzeugt worden, so konnte man den Absatz bis zum Jahr 1914 auf immerhin 23.000 Hektoliter steigern. Nach dem Ersten Weltkrieg, der deutliche Einbußen und aufgrund von Rohstoffverknappung allgemein das so genannte „Dünnbier“ mit sich gebracht hatte, setzte August Röhm zusammen mit seinen Söhnen Ernst (1894 – 1955) und Willi (1896 – 1959) während der Nachkriegszeit die großzügigen Investitionen fort. Auf die Errichtung einer modernen Fasswäscherei sowie einer leistungsstarken Flaschenabfüllung folgte in den 1920er Jahren eine Vergrößerung der Malzdarre, so dass man im Jahre 1930 den jährlichen Bierausstoß auf 30.000 Hektoliter anheben konnte. Eigene Eisenbahn-Spezialwaggons lieferten die Bürgerbräu-Biere unter der Bezeichnung „Edelbiere aus den bayrischen Hochalpen“ nach Norddeutschland.

Bereits vor dem Weltkrieg war ein erster Umbau des Brauereigasthofs „Bürgerbräu“ erfolgt, dessen Ursprünge auf das Jahr 1879 zurückgehen, ehe die Gastwirtschaft 1925 durch umfangreiche Maßnahmen ein neues Gesicht erhielt. In einer Mischung unterschiedlicher Stilrichtungen verlieh man den Räumlichkeiten ein anheimelndes Gepräge, das die Atmosphäre eines altehrwürdigen Brauereigasthofs in bemerkenswerter Art widerspiegelte. Bezeichnenderweise zog man für die Arbeiten äußerst renommierte Fachleute heran, wie beispielsweise den Architekten Karl Böhm oder den Kunstmaler Hermann Stockmann, der für einen Wandfries rund um den sagenhaften Erfinder des Bieres, König Gambrinus, verantwortlich zeichnete. Nun konnte auch der Hotelbetrieb aufgenommen werden.

Erst 27-jährig, fungierte der promovierte Dr. Ernst Röhm ab 1921 als Vertreter der Verbände im Deutschen Brauerbund, wenige Jahre später wurde er Vorstandsmitglied des Bayerischen Brauerbundes, ehe er im Jahre 1949 zum Präsidenten des gewichtigen Bayerischen Brauerbundes gewählt werden sollte. Der machtvollen Position, die sich die Brauerei damit zwangsläufig auch erwarb, entsprach eine hohe Dichte an Investitionen und Neuerungen. Die 1930er Jahre brachten, vor allem in Folge der nationalsozialistischen Tourismusinitiative „Kraft durch Freude“, für den gesamten Kurort einen erheblichen Gästezustrom, der sich für die Brauerei freilich günstig auswirkte. Zu Ende der Dreißiger Jahre begann der Bürgerbräu mit dem käuflichen Erwerb mehrerer Gaststätten und Kleinbrauereien, so etwa dem „Pfaubräu“ in Trostberg.

Der bald darauf ausgebrochene Zweite Weltkrieg und der im April 1945 erfolgte Bombenangriff hingegen brachten große Zerstörung mit sich, nicht nur für die Stadt, sondern auch für den Bürgerbräu, der zahlreiche Plünderungen über sich ergehen lassen musste. Nach dem Krieg präsentierte sich das Brauereigebäude zu 80 Prozent derart zerstört, dass vorübergehend unter provisorischen Bedingungen – unter Zeltplanen – die Bierproduktion vonstatten gehen musste. Da die Besitzverwaltung in den ersten Jahren treuhänderisch geregelt war, konnte die Familie Röhm erst wieder 1948 aktiv an die Aufbauarbeit schreiten, die weitgehend aus eigenen Mitteln bestritten wurde. Rund sieben Jahre später setzte eine weitere Phase technischer Neuerungen ein, die der Brauerei einen neuen Gärkeller, ein neues Sudhaus, Kesselhaus, Lagerkeller-Tanks brachten. Mit der Kreation des „Kur-Pils“, das 1957 erstmals der Öffentlichkeit präsentiert wurde, gelang ein viel beachtetes handwerkliches Spitzenprodukt.

Auch beim Brauereigasthof war 1947 mit dem Wiederaufbau begonnen worden, ehe drei Jahre darauf eine Neueröffnung erfolgte. 1955 konnte zudem der Hotelbetrieb wieder aufgenommen werden, bevor man fünf Jahre später die Neugestaltung der Außenfassade zum Abschluss brachte: Während die um das Jahr 1924 von Josef Hengge ausgeführten Wandfresken – sie stellten unterschiedliche Brauermotive dar – beim Bombenangriff zerstört worden waren, bezeichneten die Münchener Kunstmaler Arnold Wothe und Ernst Bräuer ihr neues Fresko mit dem Titel „Begegnung“: Von Scheinwerfern auch des Nächtens angestrahlt, zeigt es bayerische und österreichische Schützen, die sich im Jahre 1809 noch feindlich gegenüber gestanden waren, nun aber feierliche Verbrüderung demonstrieren.

Aufgrund der ständigen Feuersgefahr beim Biersieden galt der hl. Florian als Patron der Reichenhaller Brauer: Zunftfahne von 1841(Bild links). - In der ehrsamen Zunft der Bierbrauer organisiert, feierten die Brauer und Brauknechte gemeinsam ihre religiösen Feste: Auf dem Bild rechts das Zunftkreuz von 1848. (Fotos: Baumann-Schicht)

Bereits in den 1930er Jahren waren Bürgerbräu-Biere vorübergehend ins Ausland exportiert worden – bezeichnenderweise hauptsächlich Exportbier. Zeitweise ließ sich sogar in Übersee oder in Südafrika das Bad Reichenhaller Bier genießen. Doch erst 1968 nahm man die regelmäßige Ausfuhr nach Österreich auf, wobei 90 Prozent auf das helle Exportbier entfielen; der Rest teilte sich auf die Sorten Pils und Hefeweizen auf. Seit dem Jahre 1980 wird auch der oberitalienische Raum mit Bürgerbräu beliefert, so dass die Brauerei heute mit insgesamt 13 Vertriebspartnern in Österreich und Italien zusammenarbeitet. Rechnet man sämtliches seit den letzten vierzig Jahren ins Ausland exportierte Bier zusammen, so kommt man auf die beachtliche Summe von 325.000 Hektoliter Bier, was immerhin einem Exportanteil von 26 Prozent entspricht.

1977 kreierte man einen grundsätzlichen Marken-Relaunch, der zur Personifizierung „UNSER BÜRGERBRÄU“ führte. Damit einhergehend entstand das Firmenlogo eines charakteristischen bärtigen Mannes, das in abgewandelter Form bis heute besteht. Derzeit bewegt sich der Jahresausstoß bei 45.000 Hektolitern, wobei etwa zehn Prozent auf alkoholfreie Getränke entfallen. Beim Bier lässt sich, mittlerweile einer rund einhundertjährigen Tradition gemäß, noch immer eine ausgesprochen hohe Sortenvielfalt feststellen: Export, helle und dunkle Schankbiere, helle und dunkle Weizenbiere, Pils, helle und dunkle Bockbiere, Weizenbock, Spezialbiere. Als mittlerweile einzige Brauerei in Bad Reichenhall hat der Bürgerbräu gewissermaßen das Universalerbe des einst vielfältigen bürgerlichen Brauwesens in der alten Stadt an der Saalach angetreten. Es ist dies das Erbe einer seit rund sieben Jahrhunderten hierorts verankerten Bierkultur, die sich stets aufs Engste verbunden sah sowohl mit den Bedürfnissen der Saline als auch mit den Geschmacksvorlieben des Heilbades.

Quellen- und Literaturnachweis:

Stadtarchiv Bad Reichenhall: Akten, Amtsbücher, Urkunden.

Franz Blasi Martin Wagner, Der Civil- und Cameral-Beamte oder auserlesene Anweiser zu Churfürstlich= und Landständischen Civil-, Cameral- und Policeydiensten, Teil 1, Landshut 1774, S. 53 ff.

Karl Gattinger: Bier und Landesherrschaft. Das Weißbiermonopol der Wittelsbacher unter Maximilian I. von Bayern 1598 – 1651, München 2007.

Johannes Lang: St. Zeno und das „fünfte Element“. Aufstieg und Niedergang der zenonischen Stiftsbrauerei, in: Heimatblätter 4 / 2002.

Johannes Lang: Vom Privatunternehmen zum Staatsbetrieb und wieder zurück – Zur Geschichte der Teisendorfer Brauereien, in: Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens e.V. (Hg.), Jahrbuch 2002, Berlin 2002, S. 243 – 257.

o.Verf.: 25 Jahre Bürgerbräu Bad Reichenhall, in: Industrielle Welt, München 1927, o.S.

Wilhelm Zils: Bürgerbräu Bad Reichenhall – Geschichte der Brauereien der Stadt Bad Reichenhall. Ein Beitrag zur Familien-, Kultur- und Wirtschaftsgeschichte von Bad Reichenhall, Landshut 1936.

„Heimatblätter“, Beilage zum „Reichenhaller Tagblatt“ und „Freilassinger Anzeiger“, gegründet 1920 von Max Wiedemann, Druck und Verlag der „Wiedemann'schen Buchdruckerei und Verlag OHG“, Bad Reichenhall.