

Wolfram Hiebsch

Bier und Brauwesen von den Anfängen bis in die Frühe Neuzeit

1. Eine kurze Geschichte des Bieres

9000 v. Chr. In Anatolien wurden 11000 Jahre alte Bierrückstände in 240 Liter fassenden Steinkrügen für kultische Handlungen (wegen der berausenden Wirkung) gefunden.

Wegen seiner heilenden Wirkung (da keimfrei) und da es verdauungsfördernd ist und günstig sein soll für Schwangere, wurde Bier zu allen Zeiten geschätzt. Natürlich wurde es insbesondere wegen der berausenden Wirkung von Anfang an zu kultischen Zwecken verwendet und lustig geht's dabei ja auch zu. Hildegard von Bingen (um 1100) sagt dazu:

„Das Bier macht das Fleisch des Mannes fett und gibt seinem Antlitz eine schöne Farbe durch die Kraft und den guten Saft des Getreides“.¹

3000 v. Chr. Die Sumerer hinterlassen ein schriftliches Bierrezept: aus feuchten Emmerfladen mit Honig, Zimt, Safran und Anis.

„Iss das Brot, das gehört zum Leben, trinke das Bier, wie es im Leben Brauch ist.“

*Gilgamesch Epos,
sumerisch, 3. Jhtsd. v. Chr*

1500 v. Chr. Die Babylonier haben 20 verschiedene Biersorten.



*Abbildung 1:
Bild aus einem
Pharaonengrab:
Zuerst wird
Brot halb gar
gebacken, dann
zerbröckelt und
mit Dattelmus
vermengt, mit
Wasser aufge-
gossen, gefiltert
und im Bottich
zu Ende gegoren.*

1500 v. Chr. Die ägyptischen Herrscher bezahlen ihre Beamten und Soldaten mit Brot und Bier (Bier ist Grundnahrungsmittel).

500 v. Chr. Bei den Griechen, Juden und Römern trinken die Armen Bier in großen Mengen, die Reichen dagegen Wein.

100 v. Chr. Die Römer (Cäsar) lernen bei den Kelten (die in dieser Zeit auch Bayern und unser Gebiet besiedeln) im heutigen Frankreich gutes Bier kennen und schätzen.

Um Chr. Geburt Die Germanen brauen ihr Bier nicht mehr wie bisher aus gärenden Brotfladen, sondern wie heute aus keimendem und dann getrocknetem Getreide (= Malz) mit Myrte, Eschenlaub und Eichenrinde. Sie glauben, dass ihre Götter Wotan, Frigga und Thor Bier brauen, wenn sie dicke Wolken am Himmel sehen.

5. bis 9. Jhd. Bierbrauen in unbegrenzter Menge war ein Brauch und ein Recht für jeden Germanen (743 festgehalten im Lex Baiuvariorum = Gesetz der Bayern unter Herzog Odilo). Auch in den Königshöfen und Königsstationen (wie Deuerling) wurde viel gebraut und getrunken, so trank auch Kaiser Karl der Große (um 800) erhebliche Mengen Bier. In den Klöstern wurde dickes und kräftiges Bier, auch gegen den Hunger in der Fastenzeit, von spezialisierten Mönchen gebraut und



hatte deshalb eine bessere Qualität als das der Bauern, die damals sicher noch mehr Heiden als Christen waren. Trinkopfer an ihren Gott Wotan waren noch lange üblich. Ende des 7. Jahrhunderts dichteten deshalb die Mönche des heiligen Columbanus: „Ihr opfert Bier den Göttern? Ei, was ficht Euch an? Schickt's lieber uns ins Kloster! So ruft Sankt Columban!“

Abbildung 2: Bildliche Darstellung der Getreideernte im Aug(ust), Monatsbilder in der Salzburger Handschrift Clm 210, um 818.

Im Kloster St. Gallen galt um 900 die Regel: Täglich 7 Essen mit reichlich Brot und nicht mehr als 5 Mass Bier und ein Essen mit einer Mass Wein. Da auch Reisende und Pilger versorgt wurden, entstanden Klosterschenken. Im Benediktinerkloster Weihenstephan, gegründet im Jahr 725, existierte nachgewiesener Maßen bereits im 9. Jhd. eine Klosterbrauerei mit Schenke. Um diese Zeit verkaufte das Benediktinerkloster in Nürnberg 4500 „Eimer“ Bier pro Jahr, was 3000 Hektolitern entspricht.

1050 ist die Brauerei im Kloster Weltenburg schriftlich bezeugt, auch wenn dort schon viel früher gebraut wurde. Etwas später gab es dann ca. 300 Klosterbrauereien in Bayern.

Um 1200 erteilte der Landesherr, im Gegensatz zu früher, als jeder brauen durfte, das Braurecht gegen Abgaben. So entstanden auch einige weltliche Brauereien, die aber wegen Steuern und Arbeitslöhnen viel teurer produzierten als die Klosterbrauereien. Erstere wurden aber von den Landesherren gefördert, da sie damit Einnahmen erzielen konnten, weshalb sogar einige *Klosterbrauereien* als lästige Konkurrenten durch die Landesherren verboten wurden.

Im Süden Deutschlands wurde aber trotzdem wesentlich mehr Wein bzw. Birnenmost getrunken, weil die Wasserqualität insbesondere in den Städten schlecht war und wegen des wärmeren Klimas der Wein besser gedieh als in Norddeutschland, wo zu dieser Zeit das

*Abbildung 3:
Winzer bei der
Arbeit, um 1500.
(aus: Anger,
Mittelalterliche
Berufe)
(aus: Hausbuch
der Mendelsch.
Zw., Bd. 1)*





Brauereiwesen deshalb erheblich stärker ausgeprägt war. Trotzdem lebten die einfachen Leute meist von Brot und Bier; oft gegessen wurde auch die Bier-Brot-Suppe. In solchen Häusern wurde für den Eigenverbrauch gebacken

*Abbildung 4:
Bierprobe im
15. Jahrhundert:
Das Fastenbier
war stark genug,
wenn nach
zweistündigem
Sitzen der Rats-
herren die Bank
beim gleichzeitigen
Aufstehen
kleben blieb.*

und gebraut (schon Rumpelstilzchen sagt: heute back' ich, morgen brau' ich ...).

Aus Sicherheitsgründen wurde dies aber in den Holzhäusern der Dörfer und den eng bebauten Städten im **13. Jhdt.** untersagt, so dass Gemeinschaftsbacköfen und Brauereien in Steingebäuden benutzt werden mussten. Man teilte sich diese in einer festgelegten Reihenfolge und brachte die entsprechenden Rohstoffe mit. Auch das lag im Interesse der Landesherren, für Deuerling jetzt der bayerische Wittelsbacher Herzog, da diese die Braurechte an einzelne Untertanen gegen Gebühren vergaben. Kaiser Friedrich II. gewährte seiner freien Reichsstadt Regensburg im Jahr 1250 das volle Braurecht und damit jedem Bürger. Bier aus Norddeutschland, auch aus Dortmund, wurde bis ins 16. Jhdt. in ganz Europa gehandelt. Damit verbunden ist der Aufstieg der Hansestädte, die insbesondere Bier nach Skandinavien verkauften. Einem Matrosen standen z.B. 12 Mass Bier pro Tag zu.

Die Brauer einer Stadt schlossen sich zu Zünften zusammen. Das bedeutete einen Bierzwang: Kein fremdes Bier durfte eingeführt oder getrunken werden, was die Qualität wegen der Spezialisierung einerseits steigerte, andererseits aber auch senkte, da keine echte Konkurrenz vorhanden war.

In Süddeutschland wurde aber auch, wie schon erwähnt, viel Wein getrunken.

Auch Deuerling ist vom Thema Wein betroffen:

- So wird bei der ersten schriftlichen Nennung Deuerlings um 1150 auch der Weinbau mit erwähnt. In den „Traditionen des Klosters Prüfening“ ist folgende Besitzübertragung zu finden: *Eberhart de Scorgaste acceptis a fratribus XL talentis et carada vini tradidit monasterio sancti Georgii predium quale in Tuerlingin habere visus est*² (zu Deutsch: Nachdem Eberhart von Schorgaste von den Mönchen 40 Talente und 40 Weinstöcke erhalten hatte, übergab er dem Klosters des hl. Georg (Prüfening) ein Anwesen – den Stegenhof – , das er in Deuerling besaß).
- Der Deuerlinger Pfarrer Johannes Grasser, später Abt des Klosters Prüfening, besaß einen Weinberg zu (Maria-) Ort, den er 1495 verkaufte.³
- Schließlich erfahren wir noch vom Weinanbau hinterm Stegenhof, der sogar noch 1849 existierte, ebenso wie ein Hopfgarten.⁴

Deshalb forderte der bayerische Herzog Stephan II. 1450 seine Untertanen sogar extra zum privaten Bierbrauen auf, da er an den Einnahmen beteiligt sein wollte.

1453 erlässt der Rat der Stadt Regensburg eine Brauordnung nach der die Brauer schwören mussten, „*dass weder Samen noch Gewürz oder Gestrüpp*“ verwendet werden. Bei Zuwiderhandlung war als Strafe das Trinken des eigenen „*elenden*“ Biers angedroht. Solche Gebote waren notwendig, da die Brauer ihr Bier mit Ochsen-galle, Pech, Schlangenkraut, Eiern, Ruß, Kreide und Ähnlichem versetzten, um es haltbarer zu machen und den Geschmack sauer gewordenen Biers zu überdecken. Auf einem Marterl aus dieser Zeit ist die Inschrift zu finden: „*Bet Wandersmann, bet drei Vaterunser, hier liegt ein arger Bierverhunzer.*“ Menschen erkrankten und starben sogar nach dem Trinken solchen Bieres.

Am **3. Juli 1473** wird das Wirtshaus in Steinerbrückl erstmals schriftlich erwähnt⁵, als sich der Bruder Ludwig von Ingolstadt des bayerischen Herzogs Albrecht bei diesem wegen einer steuerlichen Auseinandersetzung in Bezug auf Deuerling und die Wirtschaft Steinerbrückl beschwert („die Irrung, so Herzog Albrecht des Wirthes zu der Steinerbrucken halber, thut“). Auf der Karte von Christoph Vogel (oben) taucht es 1598 wieder auf.



Abbildung 5: Kopie des ‚Reinheitsgebots‘ aus der bayerischen Landesordnung von 1516.

Vom Rat der Stadt München wurde 1447 in einer Brauordnung vorgeschrieben, nur noch Gerste, Hopfen und Wasser⁶ beim Brauen zu verwenden; das gleiche Gebot wird **1493** für das Teilherzogtum Bayern-Landshut (Niederbayern) erlassen und schließlich in dieser Form am **23.4.1516** als „**Reinheitsgebot**“ durch beide bayerischen Herzöge für Ober- und Niederbayern.

Da ab 1505 das Teilherzogtum Pfalz-Neuburg von Bayern getrennt worden war, galt es wohl dort zunächst nicht. **1531** holte dann Pfalzgraf Friedrich dies für die Obere Pfalz nach. Dadurch wurde die Bierqualität in Bayern allmählich besser, insbesondere weil „Bierschauer“, auch „Bierkieser“⁷ genannt, diese ständig kontrollierten. Weizen durfte nicht verwendet werden, da er für das Brot gebraucht wurde.

1514 wird zum ersten Mal die *Tafern* (= Großwirtschaft) in *Deuerling* (heutige Brauerei Goss) schriftlich im Salbuch des Pflegamts Laber bezeugt.

Ab 1550 importierten die bayerische Herzöge regelmäßig gutes Bier aus Einbeck in Niedersachsen, wegen des Stadtnamens auch „Bock“ genannt. Aber auf Dauer war dies wegen des großen Bierkonsums am Hof zu teuer. Die Münchner spotteten: „Es war ein Herzog in Bayern, den dürstete gar sehr; er hatte auch viele Diener, die dürstete noch mehr!“ Deswegen betrieben die Herzöge ihre eigene Brauerei, das Münchner Hofbräuhaus, ab 1604 auch das Regensburger Hofbräuhaus.

1553 wurde der Erlass veröffentlicht, dass untergäriges Bier in der Kühle herzustellen sei. Wegen der Haltbarkeit wurde es im März kräftiger gebraut und war im kühlen Sommerkeller (6 °C bis 9 °C) zu lagern und heißt deswegen bis heute „Märzen“. Davor wurde meist nur im Winter Bier hergestellt.



Abbildung 6: Auf einer der Karten, die Christoph Vogel zur Bestandsaufnahme des Herzogtums Pfalz-Neuburg 1598 anfertigte, ist Deuerling dargestellt: Im Zentrum die Laberbrücke und darunter die ehemalige Tafernwirtschaft (heute Goss) mit der Fahne. Am Bildrand ganz rechts ist die Steinerbrückler Schenkstadt gezeichnet.

Ab 1610 wurde in den Hofbräuhäusern auch für Wirte und Privatleute gebraut und damit viel Geld verdient, da extrem viel getrunken wurde. Max I. bezahlte von diesen Einnahmen sogar den 30-jährigen Krieg. Dieser zerstörte in Norddeutschland die Brauereien, in Süddeutschland die immer noch zahlreichen Weinberge.

In *Deuerling* erhielt 1607 Paul Meisinger von der Pfalz-Neuburgschen Regierung das Recht, Bier für den Eigenverbrauch seiner immer durstigen Hammerknechte zu brauen (*... wurde auf das Meüsingersches Hammerguett Von Weylandt Pfalzgawen Phillips Ludtwig die Gerechtigkeit pir zu preüen sovill es zur Hausnotürfft Consumiren kann*)⁸. Den Kupferhammer selbst hatte er 1580 erbaut. Wie lange diese kleine Brauerei überlebte, ist nicht bekannt.

Da die in den eigenen Wohnhäusern für den Eigenbedarf brauende Bevölkerung eine erhebliche Brandgefahr hervorrief, bauten die größeren Kommunen, z. B. Hemau oder Laaber, steinerne Brauereien. Für Laaber ist ein solches **Kommunbrauhaus** bereits 1435 bezeugt⁹, für Hemau 1456¹⁰.

Das Laaberer stand auf der Westseite des Marktplatzes unterhalb der Burg und war mit der Amtsstube (Rathaus) zusammengebaut. Auch die Wirte ließen dort von einem von der Kommune angestellten Braumeister ihr Bier brauen, so dass ab dieser Zeit in großen Gemeinden mit Kommunbrauhaus keine privaten Brauereien existierten.



Abbildung 7:
Darstellung
des Laaberer
Kommunbrau-
hauses (K), um
1800, auf dem
Marktplatz
direkt unter der
Burg¹¹

Abbildung 8:
Stich von Ludwig
Richter: *Tafern*
im Jahr 1512,
also wie die
Deuerlinger
Tafern, Biertrinker
mit Wirt, der
Kranz zeigt an,
dass es Bier gibt.
Der Kamin der
Brauerei raucht.

Dazu brachten die Wirte die Rohstoffe und das Brennmaterial mit und fuhren dann den frischen Sud (ca. 20 Hektoliter) im Fass nach Hause, wo er im Keller garte, mindestens 14 Tage, so war es vorgeschrieben. Für die kalte Jahreszeit wurde obergäriges Bier bei höheren Temperaturen hergestellt, während für den Sommer das, wie schon erwähnt, stärkere Märzen gebraut und bei 6 °C bis



9 °C im Sommerkeller gelagert wurde. Für unsere Tafern befand sich dieser wohl im nahe gelegenen Felsen gegenüber dem Geigeranwesen. Auch wenn ein Wirt einer Schenkstatt im Gegensatz zum Tafernwirt nicht selbst brauen durfte, musste er wegen des Bierzwangs sein Bier aus der Kommunbrauerei seines Pflegamts beziehen.

Solche gemeindeeigenen Kommunbrauereien entstanden im 16. Jhd. in der ganzen Oberpfalz in vielen Orten. An den Tafernwirtschaften wurden „Bierzeiger“ (Fahnen, Sterne oder Kränze) angebracht als Zeichen dafür, dass es Bier gab: Deshalb auch der Name **Zoiglbier**. Die Schenkstädten (also ohne eigene Brauerei) hatten keine solchen Bierzeichen (vgl. Vogelkarte: Die Tafern in Deuerling mit Bierfahne und die Schenkstatt in Steinerbrückl ohne Bierzeiger). Die zwei Schornsteine auf dem Gebäude zeigen an, dass bei der Tafern vermutlich Bier gebraut wurde.

Die Wirtschaft in *Steinerbrückl* gehörte im 16. Jhd. zur Hofmark Eichhofen und musste deshalb das Bier wegen des „Bierzwangs“ aus der dortigen Brauerei beziehen; ebenso die mindestens seit dem 16. Jhd. existierende Schenkstatt in der *Deuerlinger Bodenhill*, die aber auch zur Hofmark Eichhofen gehörte.



Aus dem Jahr **1615** stammt eine Bierbrauordnung für Hemau, die aber sicher so ähnlich für das Amt Laaber galt, zu dem ja auch der Deuerlinger Wirt gehörte. Bei einem Sud entstanden ca. 20

Abbildung 9: Pferdefuhrwerk vor Tafern (mit Fahne), dazu Hafertrog. (aus: Mühlheim, Geschichte und mehr)

Hektoliter. Eine durchschnittliche Tafernwirtschaft schenkte etwa 100 Hektoliter aus.

Da Deuerling an der Hauptverkehrsstraße Regensburg, Hemau, Nürnberg lag, ist wegen des Fuhrverkehrs für Salz, Vieh und Wein ein noch höherer Verbrauch von durchschnittlich 200 Maß pro Tag zu erwarten. Es wurde nicht nur zuhause, sondern auch in den Wirtschaften viel getrunken, so dass der Deuerlinger Wirt ca. zehn Mal im Jahr brauen musste. Für Laaber lässt sich für das 18. Jhd. aus Brauereiaufzeichnungen errechnen, dass jeder Laaberer Bürger im Durchschnitt, also Kind oder Erwachsener, weiblich oder männlich, 4 Mass Bier pro Tag trank¹². Ein normaler, erwachsener Mann trank sicher wesentlich mehr. Eine Maß kostete einen Kreuzer, wobei der übliche Tageslohn für einen Handwerker bei 22 Kreuzern lag.

1618 begann der Dreißigjährige Krieg. Im für Deuerling folgenschwersten Jahr **1633** zogen auf der Landstraße viele Truppenteile mit mehreren Tausend Soldaten der



Abbildung 10 und 11: Umherziehende, brandschatzende und moderne Landsknechte. (aus: 'Landsknechte' von Thomas Hilwig).



Abbildung 11:

katholischen Liga und anschließend der Schweden durch Deuerling, machten auch teilweise Station, brandschatzten u. a. den Pfarrhof, verursachten also Elend und Chaos.

Auch durch Armutswandlung und die Pest wird die Deuerlinger Bevölkerung auf ein Zehntel dezimiert. Ab 1655 wird aber der Großwürth Hanns Hunger mit seiner Frau mehrmals erwähnt, d.h. die Tafern hatte den Krieg überstanden, ebenso wie die zwei Schenkstädten Bodenhill und Steinerbrückl. Der Deuerlinger Chronist Joseph Pöppel schreibt im Jahr 1850, dass zu dieser Zeit der Tafernbrief, der **1770** von der Regierung ausgestellt worden war, noch existierte.¹³

Zu Beginn des **19. Jhdts.** wurde den Bürgern eine Reihe von Freiheiten als Folge der französischen Revolution gewährt. So galten die alten Tafernrechte, die den Wirten viel Geschäft und Macht gaben, nur bis 1802. Außerdem wurde in zwei Erlassen 1807 und 1811 die Aufhebung des Kommunbrauens durchgesetzt, so dass jetzt als Form der neuen Gewerbefreiheit Privatbrauereien errichtet werden konnten. Der Markt Laaber versteigerte sein Kommunbrauhaus 1808 an zwei Laaber Wirte, die ab da privat weiter brauten.

Der Bierzwang war aufgehoben, so dass jetzt auch von außerhalb der Kommunen bzw. der Pflögämler Bier von den Wirten für den Schankbetrieb gekauft werden konnte. Woher die Deuerlinger Taverne, die ja im 17. oder 18. Jhd. die Brauerei aufgegeben hatte, das Bier jetzt bezog, ist nicht bekannt. Vielleicht aus Eichhofen, von wo auch die Wirtschaft in Steinerbrückl ihr Bier erhielt oder aus Hemau. Jedenfalls gab es in der Umgebung von Deuerling nur Brauereien in Laaber, Eichhofen, Etterzhausen und Hohenschambach.

Der Deuerlinger Tafernwirt Salzhuber stellte 1844 deshalb den ersten Antrag auf eine eigene Brauerei, der aber von der Verwaltung – wie meist in solchen Fällen, da der ablehnenden Haltung der umliegenden Brauereien stattgegeben wurde – abgelehnt wurde.

Durch die beginnende Industrialisierung in Bayern, in Deuerling durch zwei Spiegelglasschleifen, stieg der Handelsverkehr, auch auf der Straße durch Deuerling. Der Anteil der armen Leute stieg und damit die Nachfrage nach einem billigen und nahrhaften Lebensmittel, also dem Bier, dem „Brot der armen Leute“. Also stellte Salzhuber 1862 seinen zweiten Antrag, eine Brauerei errichten zu dürfen, dem diesmal stattgegeben wurde.

2. Die Klosterschenke in Pollenried

Auch in der Nähe von und im Zusammenhang mit Deuerling gab es einst eine Klosterschenke. 1224 gründete Ritter Konrad von Hohenfels im Auftrag des Regensburger Bischofs Konrad und des Bayerischen Herzogs Ludwig der Kelheimer in „*Pulenrieth*“ (Pollenried) zum Heil seiner Seele ein Hospital als Vorläufer des Klosters Pielenhofen, welche beide von Zisterzienserinnen betrieben wurden.

Dort wurden Kaufleute, Pilger, Wanderer und Arme und Bettler¹ mit Nahrung versorgt, wozu natürlich eine Klosterschenke nötig war. Das Hospital lag an der Hauptverkehrsstraße, auch als Königsstraße bezeichnet, von Regensburg über Deuerling und Hemau nach Nürnberg. Dazu verzichteten der Regensburger Bischof und der bayerische Herzog

auf ihre Rechte in Pollenried, welches bis dahin zur Pfarrei Deuerling gehört hatte und zu dieser zehentpflichtig war, während die Pfarrei Deuerling eine „Manse“ (Gut) im Tausch erhielt, die vorher Konrad von Ehrenfels als Reichslehen inne hatte.²

So ganz nebenbei erfahren wir also auch, dass es in Deuerling ein ehemaliges Reichsgut, also königlichen Besitz gab. Einen Teil der Wiesen, die zum ehemaligen Reichsgut gehörten, übergab er an die Pfarrei (Pfaffenberg, Pfarrerplatte), während er den anderen Teil für das Hospitz in Pollenried zurückbehielt (Pollenrieder Höh).

Dies wird durch den Deuerlinger Chronisten Pöppel bestätigt, der ca. 1850 schreibt: „*Ursprünglich befand sich daselbst (in Pollenried), wie alte Männer von ihren Vorfahren sich erzählen ließen, ein Nonnenkloster, samt Kirche und Friedhof, dann eine dazugehörige Schenke (gegenwärtig das alte Wirtshaus genannt).*“ Pöppel schreibt, dass es zu seiner Zeit noch die Gebäudereste gab.³

3. Was ist eine Tafern (Tafernwirtschaft, wie früher unser Goss)?

Das Wort Tafern geht auf das lateinische *taberna* zurück und wurde von den Römern über Europa verbreitet. Es bedeutet ursprünglich Hütte, dann aber Lokal an den römischen Fernstraßen, auch im besetzten Bayern. Als das römische Reich Ende des 5. Jhdts. zusammenbrach und die Römer abgezogen, blieben die jetzt von Germanen bzw. von Baiuwaren geführten Gastwirtschaften. Da sowieso jeder zu Hause Brot backte und Bier braute, tat man dies



Abbildung 12: Die Bauernhochzeit von P. Bruegel, 1568. Das flämische Gemälde zeigt das Innere einer Tafern und wie die Gäste feiern. So ähnlich hat die Deuerlinger Tafern auch ausgesehen.

eben auch für Reisende und Gäste, so dass Brauerei und Wirtschaft im selben Gebäude lagen.

Die Möglichkeit, privat Bier zu brauen, brachte überall Wirtschaften hervor, in denen auch übermäßig getrunken wurde. In einer Schankordnung von 1250 legte Herzog Ludwig der Strenge für Bayern u.a. fest, dass die Wirte nur mit behördlicher Genehmigung

anschieben durften und zwar bis zu 2 Gulden für Bauern und Arbeitsleute, bis zu 5 Gulden für Bürger, aber bis zu 10 für einen Geistlichen.¹ Damit sollte verhindert werden, dass die Menschen Haus und Hof vertranen.



Abbildung 13:
Der Wirt
animiert Gäste,
einzutreten.
Holzschnitt,
1536, von
Erhard Schön,
gut zu erkennen
sind die Reisen-
den zu Fuß und
mit Karren.

Erasmus von Rotterdam schrieb im 16. Jhd. erstaunt: „Es ist zum Verwundern, welches Lärmen und Schreien sich erhebt, wenn die Köpfe vom Trinken warm werden. Keiner versteht den anderen. Häufig mischen sich Possenreißer und Schalksnarren in diesen Tumult. Kaum glaublich, welche Freude die Deutschen an solchen Leuten finden, die durch ihren Gesang, ihr Geschwätz und Geschrei, ihre Sprünge und Prügeleien solch ein Getöse machen, dass die Wirtsstube einzustürzen droht. Keiner hört, was der andere sagt. Und doch glauben die Deutschen, so recht angenehm zu leben.“² Große Wirtschaften, die auch Übernachtungen mit Speisen und Pferdeunterstände anboten, hießen Tafern oder „vollkommene Wirtschaft mit einem Großwirt“, denen ihre Rechte, aber auch Pflichten, durch einen Tafernbrief des Landesherrn vorgeschrieben wurden. Die Inhalte waren in ganz Mitteleuropa ähnlich. Zu den Rechten gehörte in der

Regel der Ausschank von Bier, Wein und Branntwein, die Ausgabe von Speisen, auch das Bierbrauen und Brandweinbrennen, aber auch die Backgerechtigkeit.

Hier ein Beispiel für einen solchen Brief von 1611³ (Für unsere Gegend sind solche nicht erhalten):

„Leopold Carl. Frh. vom Stain, Herr zu Niderstotzingen, Bechenhaim und Bühel, verleiht dem Simon Beckhenstein seine Taferne mit dem Recht, darauf zu schenken, zu „würthen“, „gemerz“ und huggerey“ mit Salz, Schmalz und dem damit Verbundenen zu treiben und den Flecken mit Brot zu versehen, dazu ein Feldlehen, beides auf Lebenszeit nach Tafern-, Schenken-, Huckerei- oder „merzlin“-Recht, mit allen Zugehörden (zu Dorf, Holz und Feld, an Äckern und Wiesen). – Wegen Schenkstatt, Huckerei und Lehen hat Beckhensteindem A getreu, gehorsam, gerichts-, bot-, vogt-, reis- und steuerbar zu sein und ist dem A auch zu täglichen Diensten mit Leuten und Rossen gesessen. – Taferngeld und Herrengült (auf Martini zu Kasten und Behausung des A): 2 [Pfund] h in Münz, je 2 M Roggen, Vesen und Haber, 1 Henne, 100 Eier, 2 B aus dem Krautgarten, von jedem ausgeschenkten Esßlinger Eimer Wein die 15. Maß oder 2 fl für Ungeld, alles Gienger Maß, Maß, Gewicht und Währung. Bei Nichtbezahlung von Gült, Zins, Ungeld, bei Nachlässigkeit (an Diensten, Maß und Gewicht), bei Wüstung, bei Versetzung von Taferne und Lehen ohne Wissen des A kann Beckhenstein vom A in Monatsfrist davon abboten werden. – Nach Tod des Beckhenstein kann die Taferne von dessen Ehefrau oder einem mindestens 14 Jahre alten Kind (Sohn oder Tochter) gegen Zahlung von je 100 fl Bestandgeld und Abfahrt bestanden werden. Stirbt aber auch die Witwe ohne Hinterlassung eines mindestens 14 Jahre alten Kindes, fällt die Taferne heim. Beckhenstein kann die Taferne zu Lebzeiten verkaufen. – Z[eugen]: Herr Conrad Daur und Wolff Dietterich Miller, Stadtschreiber zu Haidenheim; dazu: Wirt Simon Beckhenstein, Michel, Thoman und Hanß die Beckhenstein und Barthel Gauggenmeyer, alle aus Suntheim, Leonhard Buckh aus Prenz

und Zimprecht Schwarz aus Bechenheim (Eltern, Brüder, Schwäger bzw. Beistände des Beckhenstein). – Beckhenstein erstattet handgelobte Treue und Eid lt. Reversbrief.

*Geben und geschehen
an sant Martins tag 1611“*

In kleinen Orten war der Wirt meist auch der Vertreter des Landesherrn. In Deuerling wohl 1514 nicht, da neben der Tafeln mit dem Wirt Ulrich Sigl im Laberer Salbuch auch der, wie oben beschrieben, größte Hof im Pfflegamt Laber mit dem Bauern Schmiedmaister genannt wird. Die Zinsen (Abgaben) der anderen Deuerlinger Höfe und der Tafeln mussten „in“ diesen „Hof“⁴ gezahlt werden, so dass dem Bauern Schmiedmaister die Rolle des Dorfoberen zukam. Später wurde die Tafeln dem Hof einverleibt. In der Tafeln wurden Gerichtsverhandlungen und Bürgerversammlungen abgehalten. Außerdem hatte der Wirt meist den Anspruch, dass Verlöbnisse, Hochzeiten, Taufen, der Leichen-



*Abbildung 14:
Der Bauerntanz
von P. Bruegel,
1568. Der Tanz
findet vor der
Tafeln mit Fahne
statt.*

schmaus und die Nachlassverhandlungen mit Testamentseröffnung bei ihm stattfanden sowie Tanzveranstaltungen. Aus sozialer Verantwortung heraus musste er aber auch wandernde Handwerksgesellen ohne Bezahlung unterbringen. Schenken, wie die in Steinerbrüchl und die Bodenhill, die erst im 18. Jhdt. zu Tafern erklärt wurden, hatten diese Rechte und Pflichten nicht, sondern schenkten meist nur Getränke aus. Deshalb hatten sie auch nicht, wie die Tafern, eine Fahne als äußeres Zeichen. Dieses Tafernrecht galt in Bayern bis 1807.

4. Die Deuerlinger Tafernwirtschaft (heute Brauerei Goss)

1514 wird erstmals die Deuerlinger Tafern im Salbuch (Steuer- und Besitzbuch) des Pflegamts Laber schriftlich erwähnt¹, wobei von einem wesentlich früheren Entstehen an dem Laberübergang auszugehen ist. Das Salbuch wurde erstellt, um die Besitz- und Zins (Steuer)-Verhältnisse nach dem Entstehen des bayerischen Teilherzogtums Pfalz-Neuburg im Jahr 1505 nach dem Landshuter Erfolgskrieg festzuhalten.

Die damalige Infrastruktur Deuerlings wird folgendermaßen beschrieben:

Zum Pflugamt Laber gehörig: Hof (Bauer Schmidmaister); dieser hatte als Zins u. a. 2 Schaff Korn (Roggen), je 1 Schaff Weizen und Gerste und 3 Schaff Hafer zu entrichten und war damit der größte Hof im Pflugamt Laber; Schmiede (Gilg Schmid); Tafern (Sigl); Mühle (Wolfgang Mullner), 8 Sölden (kleine Höfe);

Zum Pflugamt Kehlheim (Bayern) gehörig: 1 Amtshaus, 1 Pfarrhof, 1 Sölden, Stegenhof; Deuerling hatte also 16 Anwesen.

Ulrich Sigl (der Tafernwirt) taucht schon 1506 in einer Verkaufsurkunde für Gilg Schmid als Zeuge neben Jorg Müller aus Deuerling² auf.

In einem später ausgestellten Tafernbrief wird das (falsche) Gründungsdatum 1554 genannt. In der Grenzbeschreibung des Amtes Kelheim von



Abbildung 15: Im Zentrum, unterhalb der Laberbrücke, liegt die Tafern (mit Fahne und einem oder zwei großen Kaminen, im Vergleich der ebenfalls große Kamin des Kupferhammers mit den drei Wasserrädern oberhalb), ganzrechts die Steinerbrückler Wirtschaft ohne Fahne.

1585 tauchen „die Felder des Wirths zu Theuerling“³ als beim Wutzenfelsen liegend auf, ebenso wie mehrmals in der Grenzbeschreibung von 1655^{4,5} Hans Hunger, Würth zu Theuerling.

Im Jahr 1598 erstellt Christoph Vogel seine Landkarte des Plegamts Laber, in die er Grenzen, Dörfer, Straßen und Wälder einzeichnet. Da er wichtige Häuser einzeln darstellt, lässt sich sogar die Deuringer Tafernwirtschaft an der Fahne (Bierzeiger) erkennen, wobei der große Kamin (eventuell auch zwei) auffällt. Diese Einzelheit ist insofern wichtig als auch die Wirtschaft in Steinerbrückl eingezeichnet ist, aber ohne Kamin. Das lässt sich wohl nur so deuten, dass das bei jeder Tafern liegende Recht, Bier zu brauen, in Deuring ausgeübt wurde, während in der „Schenkstatt“ Steinerbrückl dies eben nicht der Fall war.

1599 stirbt eine Magd („Dirn“) des Deuerlinger Wirts an der Pest, festgehalten in den Pfarrbüchern der Pfarrei Nittendorf, zu der damals auch Deuerling gehörte.⁶ Irgendwann später wird die Brauerei aufgegeben, nicht aber die Tavernen, denn 1844 stellt der damalige Wirt Wolfgang Salzhuber den Antrag, eine Brauerei errichten zu dürfen, da es in Deuerling keine gebe. Möglicherweise wurde die erste Brauerei durch die Gemeinde Deuerling wegen Feuersgefahr verboten, da sie dem Deuerlinger Eisenhammer jedenfalls 1693 die Errichtung eines zweiten Schmelzfeuers auch aus diesem Grund untersagte.⁷ Das Bier musste aber wegen des „Bierzwangs“ aus dem Pflegamt Laber bezogen werden, also aus dem Kommunbrauhaus in Laber. Der Sud wurde dann zurück nach Deuerling gebracht und in einem Bierkeller gelagert. Selbst brauen durfte der Deuerlinger Großwirt aber nicht, da dies den Laberer Bürgern vorbehalten war. Diese sind auch namentlich bekannt.⁸ Somit musste das Bier wohl von diesen gekauft werden.

Allerdings beantragt und erhält Paul Meisinger 1607 die Erlaubnis, „Bier für den Eigenverbrauch seiner Hammerknechte zu brauen“⁹, so dass es kaum vorstellbar ist, dass zur damaligen Zeit die gegenüberliegende Tavernen keine eigene Brauerei gehabt hätte. Also muss der Bierkauf aus Laber später begonnen worden sein, vielleicht in Zusammenhang mit dem 30-jährigen Krieg ab 1618. In den Jahren 1656 bis 1688 tauchen in den Pfarrbüchern der Deuerlinger Kirche St. Martin immer wieder die Namen der beiden „pfälzischen“ Wirtsleute Eva und Hanns Hunger im Zusammenhang mit Schenkungen auf, so z.B. im Jahr 1656: *„Dies Jahr an dem hl. Pfingst Sonntag hat Frau Eva Hungerin, die gros Würthin zu Teurling ein neyes althartuch in dem werth bey 3 fl (Gulden) in die kürchen zu Teuerling zu Ehren des hl. Martini Pischoffs und beichtigers machen lassen.“*¹⁰

1770 stellt Pfalz-Neuburg einen Tavernenbrief aus und erwähnt dabei das schon oben genannte falsche Gründungsjahr 1554 der Tavernen.¹¹

Damit ist gezeigt, dass es in Deuerling durchgängig von vor 1514 bis heute die Deuerlinger Tafern gibt, die Brauerei auf dem Anwesen allerdings mit Unterbrechungen.

5. Die Wirtschaft Bodenhill, das Bayerische Bäckerhaus und der Pfälzische Wirt

In der Grenzbeschreibung, die nach einer Begehung der Grenze zwischen den Ämtern Kelheim und Laaber bzw. Hemau im Jahr 1585 verfasst wurde¹, wird erwähnt, dass das Amt Kelheim in Deuerling „ain Sölden“ hat, „so ein Schenkstadt (Schenke, aber keine Taferne, d.V.) ist, Zapfenrecht auf Kasten (Finanzkasse, d.V.) Kelheim, in Hofmark Schönhofen gehörig“.^{2,3} Schon im Salbuch des Pflögamts Laaber von 1514 wird für Deuerling ein Anwesen als „1 Sölden (kleiner Bauernhof), zum Amt Kelheim gehörig“ bezeichnet, so dass es sich um dieselbe Schenkstadt handeln könnte.

Sie war allerdings damals wohl recht unbedeutend, da sie in Vogels Karte von 1598 nicht zu finden ist. Ihr Name könnte daher rühren, dass sie am Weg der „Boten“ nach Laaber lag (das Haus, an der nördlichen Einmündung der Regensburger Straße in die B8 gelegen, wurde 2014 abgerissen). Die Route nach Nürnberg über Laaber wurde nämlich meist nur von berittenen Boten und Fußgängern benutzt, wie wir aus dem 16. Jhdt. wissen⁴.

Diese Schenke wird auch 1655 wieder bezeugt durch die Nennung ihres Wirts: „Hans Strobl zu Theurling auf der *Schenkstadt*, 50 Jahr.“⁵ Hans Strobl ist als Zeuge bei der erneuten Grenzbereitung 1655 als Kelheimer Untertan genannt, wobei er wohl ausgewählt wurde, weil er einerseits ortskundig und andererseits auch angesehen war.

Abbildung 16:
Die heutige
Regensburger
Straße in der
Uraufnahme
von 1835 mit
Bodenhill
(Nr. 1, Pfeil) und
„Bayerischem
Bäcker“ (Nr. 9,
Pfeil), das heuti-
ge Bräustüberl;
Entnommen aus
Bayernatlas/
Historische
Karte



1752 werden in einer Zusammenfassung aller Untertanen des Pflieg-
amts Kelheim für Deuerling ein Anwesen „1/16 Rödlmözger“ und ein
„1/32 Bayerisches Gütl (Wirt und Bäcker) zur Hofmark Eichhofen gehö-
rend“⁷ genannt. Die zweite Erwähnung bezieht sich jedoch nicht auf
die *Bodenhill*, denn in einem Verzeichnis des Amtes Laber von 1791⁸
wird für Deuerling u. a. angegeben: „Mit Hoch- und Niedergerichtsbar-
keit zum Landgericht Kelheim: 1/16, 1 Haus, Hofmark Eichhofen: 1 Bau-
sölden (kleiner Hof, d.V.)“.

Also ist das größere Anwesen (1/16) die *Bodenhill*, während das kleinere
(1/32) mit „Wirt und Bäcker“ das heutige *Bräustüberl* in der Regens-
burgerstraße ist.

1835 wird das Anwesen mit der Hausnummer 1, die *Bodenhill*, in der
Beschreibung zur Uraufnahme mit einer radizierten Taferngerechtig-
keit⁹ aufgeführt und war damit eine respektable Gaststätte.

Die kleinere Wirtschaft mit Bäckerei, in der Uraufnahme von 1835 die
Hausnummer 9, wurde damals als „der bayerische Bäcker“ bezeichnet.
Es gehörte zur Hofmark Eichhofen und damit zu Niederbayern, wäh-

rend die große Tafern (heute Goss) zu Pfalz-Neuburg gehörte und dieser Wirt somit der „*pfälzische Wirt*“ genannt wurde.

6. Das Wirtshaus Steinerbrückl

Steinerbrückl hat seinen Namen von der, für damalige Zeiten besonderen, steinernen Brücke über die Laber, die vor 1080 gebaut wurde, um den Schwerlastverkehr von Regensburg über Undorf, Hemau nach Nürnberg zu bewältigen. 1080 wird der Ministeriale, der mit der Aufsicht über diesen Übergang vom Burggrafen in Regensburg betraut wurde, zum ersten Mal schriftlich als Egilof von Steinbruck benannt. Da es für die Fuhrleute und Reisenden an dieser Stelle öfters Aufenthalte gab, liegt die Existenz einer Wirtschaft an dieser Stelle nahe.

Am 3. Juli 1473 wird sie zum ersten Mal schriftlich genannt: Im Gebiet südlich von Deuerling griffen die Ämter Kelheim und Laber seit 1435, dem Verkauf der Herrschaft Laber an Bayern – Landshut ineinander und die Zugehörigkeiten der Bewohner von Schönhofen, Eichhofen, Loch und Steinerbrückl wurden erst durch mehrere Verträge zwischen 1522 und 1576 geregelt.¹

So nimmt es nicht Wunder, dass sich Herzog Ludwig, zu dessen Einflussgebiet das Amt Laber gehörte, bei seinem Vetter Albrecht, dem Herzog von Oberbayern, dem Herrn über das Pflögamt Kelheim, beklagt wegen der „*Irrung, die uns unser Vetter Albrecht des Dorfes Teuerling, und des Wirthes zu der Steinerbrucken halber, die in das Gericht Laber gehören, thut*“.²

Die Lehensrechte lagen zu dieser Zeit eindeutig bei Laber, trotzdem gehören vier der sechs Anwesen in Steinerbrückl zur Hofmark Eichhofen, darunter auch die Wirtschaft, die aber noch keine Tafernrechte besaß. Die Hofmark gelangt per Vertrag im Jahr 1556 zum Amt Kelheim, und damit auch die Wirtschaft.³ 1556 wird auch das Bräuhaus in Eichhofen

Abbildung 17:
Kopie der
Vogel-
karte durch
G. Pez von
1772: Gut zu
erkennen ist die
Fahne an der
Steinerbrücker
Wirtschaft.



erstmal erwähnt.⁴ Wegen des „Bierzwangs“ musste somit unsere Wirtschaft das Bier aus dieser Brauerei beziehen.

1598 wird das Wirtshaus erneut nachgewiesen, denn Christof Vogels Karte enthält dieses Gebäude an der heutigen Stelle, allerdings ohne die Fahne wie bei der Deuerlinger Tafern, weil es das Bier eben nicht selbst braute.

1766 heißt es in der Steuerbeschreibung des Amtes Kehlheim: Steinerbrückl: 4 Anwesen: 1/8 Gut, Mayr (Wirt).⁵ 1772 erstellt G. Pez eine Kopie der Karte von Christoph Vogel, wobei er aber einige wesentliche Änderungen vornimmt, so zeichnet er jetzt das Wirtshaus mit der Fahne, das heißt, es hatte jetzt Tafernrechte erworben.

Fußnoten:

1. Eine kurze Geschichte des Bieres ...

- 1 GÖLLER, Elmar: Braukunst Frankens. Ansbach 2007, S. 12.
- 2 SCHWARZ, Andrea: Die Traditionen des Klosters Prüfening (= Quellen und Erörterungen zur bayerischen Geschichte, Bd. 39). München 1991, S. 135.
- 3 SCHMID, Joseph: Entwurf einer Geschichte der Pfarrei Deuerling (Archiv des Historischen Vereins für Oberpfalz und Regensburg MS O 982) [sc Deuerling 1894], S. 7.
- 4 PÖPPEL, Joseph: Monographie oder historisch-topographische Ortsbeschreibung des Schulsprenghaus Deuerling (Archiv des Historischen Vereins für Oberpfalz und Regensburg MS O 313), S. 34.
- 5 MÜLLER, Johann Nepomuk: Chronik der Stadt Hemau nach den verlässlichen archivalischen Quellen bearbeitet. Regensburg 1861 [ND Hemau 1973], S. 257-262.
- 6 LOHBERG, Rolf: Das große Lexikon vom Bier. Wiesbaden 1982, S. 116.
- 7 BRUNNER, Joseph: Bier in der Oberpfalz (1933) 21, S. 143 – S. 155, hier: S. 151f.
- 8 PÖPPEL, Monographie, S. 4
- 9 SCHWAIGER, Dieter; HAMMERL, Karl: Brauereien im Labertal (III). Das Brauwesen im Markt Laaber, in: Die Oberpfalz (2004) 92, S. 171-187, hier: S. 174.
- 10 DERS.: Die Entwicklung des Brauwesens in der Stadt Hemau, in: BÖHM, Ernst (Hrsg.): „.... das man hinfüro guettes Pier gnueng habe“ Brauereien, Wirtshäuser und Bierkeller in Hemau und Umgebung, S. 10-55, hier: S. 114.
- 11 DERS., Brauwesen im Markt Laaber, S. 175.
- 12 Ebda. S. 174.
- 13 FEUERER, Thomas: Die Brauereien in Hohenschambach, Kollersried und Neukirchen, in: DERS.; SCHWAIGER, Dieter; BÖHM, Ernst (Hrsg.): „.... das man hinfüro guettes Pier gnueng habe“ Brauereien, Wirtshäuser und Bierkeller in Hemau und Umgebung, S. 138-181, hier: S. 138.
- 14 JEHLE, Manfred: Parsberg (= Historischer Atlas von Bayern, Heft 51). München 1981, S. 144.

2. Die Klosterschenke in Pollenried

- 1 JEHLE, Parsberg, S. 64.
- 2 Ebda., S. 63.
- 3 PÖPPEL, Monographie, S. 29.

3. Was ist eine Tafeln (...)?

- 1 LOHBERG, Rolf: Das große Lexikon vom Bier. Wiesbaden 1982, S. 151.
- 2 Ebda., S. 153.
- 3 Reinhard Seitz, BÄCHINGER URKUNDEBUCH, Augsburg 1981, Nr. 614.
- 4 JEHLE, Parsberg, S. 144.

4. Die Deuerlinger Tafernwirtschaft

- 1 JEHLE, Parsberg, S. 144.
- 2 Staatsarchiv Amberg, staatseigene Urkunden 2251: Veit Rammelsteiner und sein Sohn Ruprecht zum Loch verkaufen 1 ½ Tagwerk Wiese aus der sogenannten Angerwiese oberhalb der Breitenwiese neben der Katharinenwiese von Nittendorf dem Gilg Schmid zu Deuerling. Zeugen: Ulrich Sigl und Jorg Müller von Deuerling.
- 3 Paulus, Georg, StAla, Rentkastenamt, B22: Hohenwarth, 2007, S. 32.
- 4 Ebda., Grenzbeschreibung, S. 100.
- 5 Ebda., S. 102-105.
- 6 SATTLER, Doris; PAULUS, Georg: Die Pest von 1599 in den Pfarreien Nittendorf/Deuerling und Laaber, in: Die Oberpfalz (2007), S. 47-52, hier: S. 50.
- 7 GÖTSCHMANN, Ernst: Oberpfälzer Eisen. Weiden 1986, S. 159.
- 8 SCHWAIGER, Brauwesen im Markt Laaber, S. 176.
- 9 PÖPPEL, Monographie, S. 4.
- 10 SCHMID, Geschichte der Pfarrei Deuerling, S. 15.
- 11 PÖPPEL, Monographie, S. 3.
- 12 SCHWAIGER, Dieter: Brauereien im Labertal (II). Die Brauhäuser von Schönhofen, Loch, Eichhofen und Deuerling, in: Die Oberpfalz (2002) 90, S. 301-309, hier: S. 308.

5. Die Wirtschaft Bodenhill, das Bayerische Bäckerhaus und der Pfälzische Wirt

- 1 Paulus, Georg, StAla, Rentkastenamt, B22: Verzeichnus, Hohenwarth, 2007, S. 34.
- 2 Ebda., S. 76.
- 3 Große Teile der Hofmark Schönhofen gehören bereits im 16. Jhd. zwar zum Pflegamt Laber, der Rest aber nach Kelheim und dabei auch die Schenkstadt.
- 4 Paulus, Georg/Frank, BayHStA, Pfalz-Neuburg Akten Nr. 412. Die Nordgauische Straßenbereitung, Regensburg 2014, S. 12.
- 5 Wie Anm. 1, S 32.
- 6 MAGES, Emma: Kelheim (= Historisches Atlas für Altbayern, Bd. 64). München 2010, S. 289. Der Eigentümer ist ein gewisser Rödlmözger. Also führte damals diese Wirtschaft ein Metzger namens Rödl.
- 7 Ebda., S. 304.
- 8 JEHLE, Parsberg, S. 473.
- 9 GIESL, Hans: Deuerling. Gemeinde und Pfarrei Anno dazumal. Horb am Neckar 1999, S. 18f.

6. Das Wirtshaus Steinerbrückl

- 1 JEHLE, Parsberg, S. 417.
- 2 KRENNER, Franz von: Landtagshandlungen, Bd. 8. München 1804, S. 113.
- 3 JEHLE, Parsberg, S. 419.
- 4 SCHWAIGER, Dieter: Gasthaus und Brauerei Eichhofen, in: Die Oberpfalz (2008) 96, S. 139.
- 5 MAGES, Kelheim, S. 304.
- 6 GIESL, Pfarrei Deuerling, S. 92.