

500 Jahre Qualitätsgebot

Reines Bier statt trüben Wassers

Beckum (gl). Nicht nur das Bier als Allerweltsgetränk ist in aller Munde, sondern sprichwörtlich auch das Reinheitsgebot zum Brauen des Gersten- safts. Das existiert bereits seit 500 Jahren.

Mittlerweile geht der Trend zu kleineren Brauereien mit speziellen und örtlich beliebten und auch alkoholfreien Bieren, wobei auch Gerste aus regionalem Anbau bevorzugt wird, wie das schon vor zehn Jahren in der Oelder Brauerei Pott versucht wurde. Auch in Beckum wird in der ältesten Brauerei Westfalens nach alten Rezepten und Techniken gebraut. In der Handwerksbrauerei Stiefel Jürgens, eine von fast 1400 Brauereien in Deutschland, werden neben den herkömmlichen Biersorten

Spezialitäten hergestellt, deren Rezepte nur im Kopf des Braumeisters Heiner Jürgens verzeichnet sind. Obwohl nur Zutaten wie Wasser, Malz, Hefe und Hopfen zulässig sind, bieten diese einen schier unerschöpflichen Vorrat an Bierkreationen.

Das Reinheitsgebot war jedoch nicht immer einzuhalten, denn in Notzeiten wurde neben den verschiedensten Gewürzen auch schon mal Malz aus anderen Getreidesorten oder sogar Kartoffeln und Mais hergestellt. Den Vorzug bekamen letztendlich Hopfen und Gerste, um bei Hungersnöten kein Brotgetreide ver-

wenden zu müssen. Dabei blieb es und wurde Tradition.

Seinerzeit mangelte es in Beckum an gutem Trinkwasser, so dass Bier, weil keimfrei, alltägliches Getränk war. Schon als Morgengetränk und Biersuppe wurde es verabreicht. Denn wie in allen mittelalterlichen Städten fehlte es in Beckum an der allgemeinen Hygiene, und eine Abwasserbeseitigung gab es nicht. So führten die Brunnen durch die intensive Viehhaltung mit den vielen Jauchegruben und offenen Mistfäulen in der Regel verseuchtes Wasser.

Damals hatte der Rat beschlossen, allen Bürgern das Brauen zu ermöglichen. Dazu schaffte man für den Ratskeller die erforderlichen Gerätschaften an, bestimmte „Prob- und Schmackherren“, so

dass gegen eine geringe Gebühr jedermann sein Bier brauen konnte.

Der Ratskeller, ein großes geräumiges Kellergewölbe, befindet sich nach wie vor im Kellergeschoss unterhalb der Apotheke am Markt. Sogar der direkte Zugang zum Marktplatz ist im Prinzip noch vorhanden. Er liegt unter der Treppe zur Apotheke und führte über ein paar Stufen zur doppelflügeligen Tür, die allerdings zugemauert ist. Weitere, seitliche Arbeitszugänge werden noch heute genutzt. Damals rollten hier die Biertonnen und -fässer. **Hugo Schürbüscher**



46 Brauereien vor Ort

Beckum (os). Gebraut wurde früher in fast jedem größeren Haushalt. Auch die Kirche besaß eine Braupfanne, und das Kloster Blumenthal verfügte sogar über ein eigenes Brauhaus. Wer aber keine Möglichkeit hatte, sein eigenes Bier zu brauen, nahm die städtische Braupfanne in Anspruch, die später dem Braukessel wich.

Auch die Bäckergilde schaffte 1696 eine Braupfanne „von dritteinhalb Tonnen Größe“ für die Gemeinschaft



an und bestimmte einen Amtsbruder, der jeweils für ein Jahr die Verpachtung und Kontrolle übernahm. Eine Tonne fasste rund 25 Liter und vier Tonnen waren ein Fass, wobei seinerzeit oft Maße und Gewichte regional unterschiedlich ausfielen.

Doch nicht nur für den eigenen Bedarf wurde produziert. Wurde ursprünglich so gut wie in jedem Haushalt gebacken und gebraut, entwickelten sich mit der Zeit Gewerbe, wobei neben Bäckern und Getreidehändlern auch viele Bürger Bier zum Verzapfen

und für den Export brauten. Bier, das die Stadt verließ, unterlag einer strengen Kontrolle. „Die Biertonnen sollten, nachdem sie 14 Tage gelagert waren, probiert und geeicht sein“.

Denn die Beckumer waren für ihre Braukunst bekannt und hatten schon im Jahre 1268 das Privileg von Bischof Gerhard, der bestimmte, dass „zur Erhaltung der Güte des Bieres nur in Münster, Beckum und Bocholt gebraut werden sollte.“

Und so gab es vor 400 Jahren (1617) in Beckum

46 namentlich überlieferte Bierbrauer. Und 55 Jahre später werden immer noch 40 Brauer genannt. Das brachte der Obrigkeit natürlich erhebliche Steuereinnahmen, die in verschiedenen Akzisen versteckt waren. Die Brau-Akzise; die Mahl-Akzise als Abgabe auf das Brauerkorn, eine Trank-Akzise und eine Pfennigakzise, womit die Ein- und Ausfuhrzölle gemeint waren. Diese alten Steuerlisten ermöglichen uns heute einen Einblick in die Geschichte der Beckumer Bierbrauerei. (os)