

Ratskeller am Rathaus diente als Brauhaus

Beckum (gl). Bier hat nicht nur in Beckum eine lange Tradition. Es wurde zu allen Zeiten in vielfältiger Form getrunken. Schon Kelten und Germanen brauten es, und während man in südlichen Ländern auch den Wein liebte, wurde schon im alten Ägypten das Bier gewerblich hergestellt.

Auch Westfalen war schon früh für seine Braukunst bekannt, wie Dr. Th. Hesseler aus Vellern vor dem Ersten Weltkrieg nachwies. So wurden im Kloster Freckenhorst im Jahre 1090 neben dem Met drei Biersorten gebraut. Met, ein uraltes, äußerst beliebtes Getränk und aus gegorenem Honig hergestellt, verlor aber vor neueren Biersorten immer mehr an Bedeutung. Viele der heute bekannten obergärigen Bierarten entstanden um 600 nach Christus, als erstmals Hopfen ein-

gesetzt wurde, vorher wurde ungehopft gebraut.

Im Münsterland, wie auch in Beckum waren insbesondere zwei Sorten beliebt. Das war zunächst das Kait, ein leichtes Bier, das meistens aus Hafer gebraut und auf dem Lande vorwiegend als Erntebier getrunken wurde. Aber auch als starkes, mit Weizenmalz gebrautes Altbier war es beliebt. Das Gerstenbier, auch Groitbier genannt, wurde, wie auch heute noch, nur aus Gerste ohne Weizen- oder Haferzusatz gebraut.

Als Brauhaus diente in Beckum der Ratskeller, ein Gebäude neben dem alten Rathaus, auf dessen Gewölben sich heute die Hirschapotheke befindet. Hier wurde nach einer strengen Brauordnung Bier gebraut und ausgeschenkt. Der Ratskeller unterstand den Prob- oder Schmackherren, die den Kellerwirt und seine Produkte beaufsichtigten und begutachteten. Aber auch

dem einzelnen Bürger war es möglich, im Ratskeller sein Bier zu brauen, denn aufgrund der erheblichen Anschaffungskosten von Braupfanne und -kessel, Malzdarre und anderen technischen Einrichtungen wäre es ihm sonst kaum möglich gewesen, eigenes Bier in größeren Mengen herzustellen.

Im Jahre 1669 besaß die Bäcker-gilde ebenfalls eine Braueinrichtung, die sie einem ihrer Amtsbrüder für jeweils ein Jahr verpachtete. Unter dessen Aufsicht war es den übrigen Gildemitgliedern gegen eine Gebühr möglich, ihr eigenes Bier zu brauen. Die Kapazität betrug dreieinhalb Tonnen (eine Tonne = 0,87 Hektoliter), so daß in einem Durchgang über 300 Liter Bier gebraut werden konnten.

Im Ratskeller wurde es ähnlich gehandhabt, auch hier mußte der Bürger ein „Braugeld“ zahlen. Er hatte sich vorher anzumelden, und

falls er Fristen verstreichen ließen, den Anspruch zum Brauen für ein Jahr verloren. Über die Größe der Gerätschaften ist hier nichts überliefert, da jedoch schon ein Braukessel vorhanden war, wird es sich hier sicherlich um größere Gebinde gehandelt haben. Der Kellerwirt konnte selbstgebrautes, aber auch fremdes Bier im Ratskeller anbieten, mußte jedoch sicherstellen, daß es nicht von außerhalb der Stadtmauern kam.

Durch Qualitäts- und Preiskontrollen wurde schon damals dafür gesorgt, daß die Bürger für ihr Geld ein gutes „ohnstraffliches“ Bier verabreicht bekamen. Festgelegt waren diese, bis ins kleinste Detail ausgearbeiteten Regularien in einer Brauordnung. Eine solche Brauordnung war die sogenannte „Beckumer Kellerordnung von 1608“, aber das ist eine andere Geschichte.

Hugo Schürbüsche

Glauke 30/31. Aug. 1997