

Altbierbrauereien mit langer Tradition

Beckum (gl). Bei Sanierungsmaßnahmen an der alten Apotheke am Markt in Beckum zeigte sich in Höhe des Treppnpodestes der steinerne Sturz über die Eingangstür zum ehemaligen Ratskeller (heute durch ein Brett verkleidet und dem Fachwerk angepasst). Diese ehemals zwei-flügelige Tür ist in der Bausubstanz noch gut zu erkennen und verbirgt sich hinter dem Treppenaufgang, der erst mit dem Bau der Apotheke entstand.

Damals führten die Stufen allerdings nach unten in den Ratskeller. Da das Niveau des Marktplatzes erheblich tiefer lag, waren es nur wenige Tritte. Hier im Ratskeller wurde jahrhundertlang Bier hergestellt, was damals ein alltägliches Getränk

war. Während die Bürger im Ratskeller für den eigenen Bedarf brauten, hatten sich die Bäcker durch das Bierbrauen mit eigenem Ausschank einen weiteren Verdienst geschaffen.

Auch im Kloster Blumenthal an der Südstraße und auf vielen Bauernhöfen der Umgebung braute man sein eigenes Bier.

So schreibt die „Glocke“ am 29. März 1936 über „Die einzige bäuerliche Altbierbrauerei des Kreises Beckum“, wobei sie drauf verweist, dass es noch keine 40 Jahre her sei, als auf jedem größeren Hof im Leserkreis der „Glocke“ Bier gebraut wurde.

Mit der Konfiszierung der Kupferkessel im Ersten Weltkrieg war das Bierbrauen tatsächlich auf vielen Höfen zum

Erliegen gekommen. Nur die Brauerei „Stiefel“-Jürgens hatte ihren Braukessel ausschließlich der resoluten Art der Wirtin Maria Jürgens zu verdanken, die dieses wichtige Utensil mit all ihrer Kraft verteidigt hatte. Übrigens auch die Brauerei Pott in Oelde konnte auf diese Art die Braupfanne vor dem Zugriff der Behörden retten.

So stand auch auf dem Hof Steinhoff in Unterberg, bei „Megger Bähnd“, wie Bernhard Steinhoff allgemein genannt wurde, ständig ein Gewehr bereit, um den Braukessel notfalls mit Waffengewalt zu verteidigen. Und so konnten hier 1936 noch jährlich zwölf Hektoliter Altbier für den Eigenbedarf gebraut werden. Dazu mussten die Fässer zunächst „verpicht“ werden, wo-

zu der Küfermeister Niehaus aus der Engelsgasse in Beckum auf den Hof kam. Da wurde Pech im gusseisernen Eimer erhitzt, ins Fass geschüttet und angezündet. Anschließend zügig der Boden eingesetzt, das Fass gedreht und gewendet und der Rest durch das Spundloch ausgeschüttet. Wenn dann das Pech ausgehärtet war, hatte das Fass von innen eine Teerglasur und war praktisch keimfrei.

Bei Steinhoff wurde bis 1968 und auf dem Hof Sudholt in der Bauerschaft Holtmar sogar bis 1980 gebraut, wozu die Brauerei Jürgens bis zuletzt das Braumalz lieferte. Heute ist „Stiefel“-Jürgens die letzte Beckumer Brauerei, wo mittlerweile in zehnter Generation Bier gebraut wird.

Hugo Schürbüscher