



Industriearchitektur
in Magdeburg

Brauereien, Mühlen, Zucker- und Zichorienindustrie



Stadtplanungsamt Magdeburg

Mitarbeiter:

Hans-Reinhard Adler	Angelika Meyer	22/94	Die Curie-Siedlung in Neustadt
Heike Albrecht	Heike Moreth	23/94	Gartenstadtsiedlung Westernplan
Christa Anger	Ute Neumann	24/95	Fachwerkhäuser in Magdeburg
Kamran Ardalán	Bernd Niebur	25/95	Stadtentwicklungskonzept Rothensee
Birgit Arend	Doris Nikoll	26/95	Gartenstadt Hopfengarten
Heidrun Bartel	Corina Nürnberg	27/95	Die Wohnsiedlung Schneidersgarten in Sudenburg
Roswitha Baumgart	Heinz-Joachim Olbricht	28/94	Magdeburger Bundesgartenschau 1998 – Rahmenplan
Martina Beichert	Bernd-Ediko Olesch	29/94	Workshop · Siedlungen der 20er Jahre der Stadt Magdeburg ·
Sylvia Böttger	Dr. Carola Perlich	30/95	Südwestliche Stadterweiterung
Renate Dilz	Dr. Eckhart W. Peters	31/I/98	Parkanlagen der Stadt Magdeburg
Ulrich Ernst	Dirk Polzin	32/I/95	Stadtfeld Nord
Michael Ertel	Liane Rehbaum	32/II/95	Stadtfeld Süd
Jutta Fittkau	Ronald Redeker	33/95	Das Magdeburger Märktekonzept
Hannelore Friedrich	Karin Richter	34/I/98	Städtebau in Magdeburg 1945-1990 – Planungen und Dokumente
Heidrun Frosch-Teichmann	Katja Richter	34/II/98	Städtebau in Magdeburg 1945-1990 – Baustandorte und Wohngebiete
Jeanette Fuchs	Dirk Rock		
Margot Gottschalk	Burkhard Rönick		
Jürgen Gippert	Jens Rückriem	35/95	Siedlungsentwicklung in Westerhüsen Magdeburg Südost
Katrin Grögor	Elke Schäferhenrich	36/95	Tempo 30 – Verkehrsberuhigung in Magdeburg
Marlies Grunert	Hannelore Schettler	37/95	Siedlung Fermersleben
Andrea Hartkopf	Monika Schubert	38/95	Gartenstadt- und Erwerbslosensiedlungen aus der Zeit der Weimarer Republik in Magdeburg
Bernd Heine	Helga Schröter		
Anette Heinicke	Anja Schulze	39/I/95	Magdeburg – Die Stadt des Neuen Bauwillens –
Ingrid Heptner	Hans-Joachim Schulze	39/II/95	Magdeburgs Aufbruch in die Moderne
Stephan Herrmann	Hannelore Seeger	41/95	Stadtteilentwicklungsplanung Olvenstedt
Kathrin Jäger	Rudolf Sendt	42/95	Stadtsanierung Magdeburg-Buckau
Wolfgang Jäger	Katja Sperling	43/II/95	Nationalsozialistischer Wohn- und Siedlungsbau
Heinz Jasniak	Marie-Eva Steffens	44/95	Klimagutachten für das Stadtgebiet Magdeburg – ein Beitrag zum Flächennutzungsplan
Sabine Keller	Siegrid Scabó		
Krista Kinkeldey	Heike Thomale	45/95	Soziale Bauherren und architektonische Vielfalt
Hannelore Kirstein	Judith Ulbricht		
Dieter Klimpel	Edgar Voigtländer	46/I/99	Magdeburger Wohnungsbaugenossenschaften im Wandel
Jutta Klose	Rolf Weinreich	47/95	Industriearchitektur in Magdeburg – Maschinenbauindustrie
Helga Körner	Martina Welle	48/II/95	Workshop · Universitätsplatz ·
Annett Kümmler	Astrid Wende	49/95	Symposium BRUNO TAUT
Brigitta Kunz	Dietrich Weyland	49/95	Gutacherverfahren Elbebahnhof
Christa Kummer	Reiner Wedekind	50/95	Stadtteilentwicklungsplan Cracau/Prester
Sybillie Krischel	Hubert Wiesmann	51/95	Gründerzeitliche Villen Magdeburgs
Andrea Leis	Christine Wolf	52/95	Vom Luftbild zur Biotopkartierung
Thomas Lemm	Johannes Wöbse	53/96	Stadtteilentwicklungsplanung Lemsdorf
Gisela Lenze	Burkhard Wrede-Pummerer	54/96	Entwicklungskonzept Innenstadt Magdeburg
Marlies Lochau	Birgit Zeise	56/97	Stadtsanierung Buckau –
Christiane Mai		57/98	Die Sanierung des Voldsbades Buckau
		58/99	Magdeburg – Neu Olvenstedt
		59/97	Genossenschaft als Bauherr, Chancen für die Zukunft
		60/98	Stadtteilentwicklungsplan Magdeburg-Diesdorf
		61/97	Magdeburger Friedhöfe und Begräbnisstätten
		64/97	Dorferneuerungsplan Randau
		67/98	Verkehrskonzeption „Innenstadt“
		68/98	Dorferneuerungsplan Pechau
		70/98	Gestaltungsfibel Alt-Olvenstedt
		71/00	Magdeburgs Innenstadt lebt – Die Bebauung des Zentralen Platzes im Stadtzentrum von Magdeburg
		72/01	Kirchen und Klöster zu Magdeburg
		73/98	Gemeinschaftsinitiative URBAN
		73/99	Städtebaulicher Denkmalschutz
		74/98	Städtebaulicher Denkmalschutz
		75/00	Hauseingangsbereiche, südliches Stadtzentrum Magdeburg
		76/01	Von Magdeburg nahm ein FRÜHLICHT seinen Weg – Gedanken zur Zukunft der Stadt
		78/02	Flächennutzungsplan 2000
		79/01	Industriebau in Magdeburg II – Brauereien, Mühlen, Zucker- und Zichorienindustrie
		80/01	Der Fürstenwall
		81/02	Die Geschichte des Magdeburger Domplatzes
		82/01	Magdeburger Kasernen
		83/01	Magdeburger Verkehrsanlagen
		84/02	Das Magdeburger Häuserbuch
		85/02	Das neue ÖPNV-Konzept und der Nahverkehrsplan 2001-2005 der Landeshauptstadt Magdeburg
		86/02	Stadtbaukonzept 2002 – Landeshauptstadt Magdeburg
		87/01	Magdeburg 21 – Das Tor zur Innenstadt
		88/02	Das Magdeburger Märktekonzept
		89/01	10 Jahre Stadtsanierung Buckau
		90/01	Der Denkmalpflegeplan
		91/03	Workshop Handelshafen
		92/02	Die Geschichte des Magdeburger Domplatzes
			Glasgestaltung Magdeburg

Bisher erschienene Dokumentationen des Stadtplanungsamtes

1990	Workshop · Die Zukunft des Magdeburger Stadtzentrums ·
1/93	Strukturplan
2/93	Verkehrliches Leitbild
3/95	Das Landschaftsbild im Stadtgebiet Magdeburgs – ein Beitrag zum Flächennutzungsplan
5/93	Sanierungsgebiet Buckau - Städtebaulicher Rahmenplan ·
5/93	Kurzfassung Stadtsanierung Magdeburg-Buckau
6/93	Städtebaulicher Ideenwettbewerb · Domplatz Magdeburg ·
7/93	Workshop · Nördlicher Stadteingang ·
8/93	Städtebaulicher Denkmalschutz
9/93	Radverkehrskonzeption
10/93	Öffentlicher Personennahverkehr
11/93	Workshop · Kaiserpfalz ·
12/94	Kleingartenwesen der Stadt Magdeburg
13/94	Herrmann-Beims-Siedlung
14/94	Siedlung Cracau
15/94	Städtebauliche Entwicklung 1990 – 1994
16/95	Gartenstadtkolonie Reform
17/94	Schlachthofquartier
18/I/94	Die Napoleonischen Gründungen Magdeburgs – Sozio-urbane Untersuchungen
18/II/94	Die Napoleonischen Gründungen Magdeburgs – Zur Baugeschichte der Neuen Neustadt
18/III/95	Die Napoleonischen Gründungen Magdeburgs – Zur Baugeschichte der Sudenburg
19/94	Die Anger-Siedlung in Magdeburg
20/94	Bruno Taut – eine Dokumentation
21/95	Stadtteilentwicklung Ottersleben

Landeshauptstadt Magdeburg

Stadtplanungsamt Magdeburg

Industriearchitektur in Magdeburg

Brauereien, Mühlen,
Zucker- und Zichorienindustrie

Sabine Ullrich



Inhaltsverzeichnis	Seite	Seite
Grußwort des Oberbürgermeisters	3	
Einleitung Dr. Peters	6	
Magdeburger Brauereien	18	
1. Zur Geschichte der Bierbrauerei in Magdeburg	18	
2. Wie entsteht Bier? Wie muss eine Brauerei aussehen?	37	
2.1 Das Mälzen	42	
2.2 Das Sudhaus	45	
2.3 Gärung und Lagerung	47	
2.4 Abfüllung	53	
3. Magdeburger Brauereien	55	
3.1 Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg (1841 – 1991)	55	
3.2 Brauerei Bodenstein (1823 – 1991)	68	
3.3 Buckauer Dampfbierbrauerei Reichardt & Schneidewin (1864 – 1918)	77	
3.4 Cracauer Brauerei R. Sieger & Co. (1866 – ca. 1916)	84	
3.5 Sudenburger Brauhaus Dummér und Döring (gegr. 1882)	89	
3.6 Brauerei Wallbaum & Co. (1872 – ca. 1923)	92	
3.7 Beispiel für eine Bierniederlage: A. und W. Allendorff	95	
Einige Daten und Zahlen aus der Magdeburger Lebensmittelindustrie im Vergleich	98	
Quellen und Literatur zu Brauereien	100	
Magdeburger Mühlenindustrie	101	
1. Vom Reibestein zur Industriemühle	101	
1.1 Die Anfänge	101	
1.2 Wassermühlen	104	
1.3 Schiffsmühlen	106	
1.4 Windmühlen	114	
1.5 Von Dampfmühlen und Industriemühlen	119	
2. Wind-, Wasser- und Rossmühlen in und um Magdeburg	124	
3. Bedeutende Beispiele der Magdeburger Mühlenindustrie	151	
3.1 Bockwindmühle Pechau	151	
3.2 Magdeburger Mühlenwerke	153	
3.3 Konsummühle	163	
3.4 Magdeburger Hafentmühle Hermann Bergmann	175	
3.5 Sudenburger Dampfmühle W. A. Drenckmann	178	
4. Die Ölindustrie	181	
4.1 Entwicklung der Ölherstellung	181	
4.2 Vereinigte Ölfabriken Hubbe und Farenholtz	183	
Speichergebäude auf dem Kleinen Werder	202	
Quellen und Literatur zur Mühlenindustrie	204	
Liste ausgewählter Mühlen in Sachsen-Anhalt	205	
Zucker- und Zichorienindustrie in Magdeburg	208	
1. Zuckerindustrie	208	
1.1 Von den Anfängen des Zuckers	208	
1.2 Die Erfolgsgeschichte des Rübenzuckers	211	
Zuckerfabrik Jakob Hennige	220	
Zuckerraffinerie Magdeburg AG	225	
Saccharin-Fabrik Fahlberg, List & Co.	229	
1.3 Schokoladenindustrie	233	
2. Zichorienindustrie	241	
Zichorienfabrik Dommerich & Co. in Buckau	255	
Zichorien- und Schokoladenfabrik Johann Gottlieb Hauswaldt	259	
3. Denkmale der Zucker- und Zichorienindustrie in Magdeburg	264	
3.1 Wasserkunst	264	
3.2 Villa Jordan	266	
3.3 Villa Böckelmann	269	
3.4 Zuckerspeicher A und B	270	
3.5 GHI - Hafenspeicher	272	
3.6 Dommerich & Co.	275	
3.7 J. G. Hauswaldt, Ritterstraße	277	
3.8 J. G. Hauswaldt, Mittagstraße	277	
3.9 Schokoladenfabrik Müller und Weichsel Nachf.	280	
3.10 Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik Schondorff & Curio	284	
3.11 Kaffeeabrik Röstfein	288	
3.12 Verwaltungsgebäude der Saccharin-Fabrik in Salbke	296	
Quellen und Literatur zu Zucker und Zichorien	298	
Abbildungsnachweis	299	



Liebe Leserinnen und Leser,

„Kartoffel, Rübe und Zichorie“ beförderten vor mehr als 150 Jahren das Aufblühen der Lebensmittelindustrie in Magdeburg mit den modernen Begleiterscheinungen der neuen Technik.

Nicht nur, dass die Landwirtschaft Maschineningenieure motivierte, Gerätschaften – mit Dampf betrieben und Motoren gesteuert – für die Produktion auf dem Lande zu entwickeln. Vor allem siedelten sich in Magdeburg Unternehmen zur Verarbeitung der kostbaren Güter der umliegenden Bördeäcker an. „Kartoffel, Rübe und Zichorie“ – theatralisches Motiv der Neuzeit und Rückbesinnung auf ein entscheidendes Stück unserer Stadtgeschichte.

Die vorliegende Publikation des Stadtplanungsamtes erweitert die Betrachtungen zur „Industriearchitektur in Magdeburg“. 1999 erschien bereits ein Band in der populären Reihe mit diesem Titel. Im Mittelpunkt standen die denkmalgeschützten Anlagen, Gebäude und Hallen aus 150 Jahren Maschinen- und Anlagenbau in der Elbestadt. Nun begibt sich ein zweiter Teil auf die Spuren von Zuckerbaronen, Brauereien, Mühlen und Röstereien, zeigt eindrucksvoll die Bedeutung der uns aus dieser Zeit erhaltenen Bauwerke und spürt der Geschichte der Lebensmittelherstellung in unserer Region nach.

Magdeburg zeichnet sich durch eindrucksvolle Industriearchitektur aus, die große Teile der Stadtsilhouette bestimmt. Mit dem Beginn der Industrialisierung an der Elbe ab ca. 1830 veränderte sich die Stadt in ihrer Funktion und in ihrer Gestalt ganz wesentlich. Dass diese Veränderung im 19. Jahrhundert vor allem auch

mit dem Bau von repräsentativen Villen, der Schaffung von Parkanlagen, dem Bau und Abriss von Festungsanlagen, der Stadterweiterung und der gestalterischen Neuordnung der Stadt verbunden war, verdeutlicht, welche ein gewaltiger Umbruch in der Stadtgeschichte zu dieser Zeit einsetzte.

Mit der Ansiedlung von Mühlen oder Brauereien in der Neustadt wurde die Entwicklung des Hafens begünstigt. Gewerbeansiedlungen verhalfen der Sudenburg, der größten Magdeburger Vorstadt, zu Blüte und Aufschwung. Das Buch beweist: Buckau war nicht nur Maschinenbaustandort.

Ein Technikmuseum ist die eine Seite, Industriegeschichte zu konservieren. Eine andere, für das Stadtbild bedeutende Seite, bildet die auch heute noch vorhandene Industriearchitektur. Der Erhalt dieser historischen Industrieanlagen beginnt mit der Entwicklung eines Bewusstseins für ihre Baugeschichte und ihr Entwicklungspotential. Die Gebäude benötigen neue Nutzungskonzepte und investives Engagement, das eine Kommune allein nicht leisten kann. Der als Wohnhaus sanierte Speicher in Buckau oder die Entwicklung des Schlachthofareals als Wohn- und Gewerbegebiet sind ermutigende Beispiele. Das Projekt „Wissenschaftshafen“ und das Jugendbildungshaus Ottersleben setzen auf das Zukunftspotential der Gebäude dieser Zeit. Die Bewahrung industrieller Kulturdenkmale trägt letztendlich auch zur Identität der Bürgerinnen und Bürger Magdeburgs bei. Dafür stehen das jährlich gut besuchte Mühlenfest in Pechau und der Erfolg von „Röstfein“-Kaffee.

Folgen Sie den Spuren Magdeburger Unternehmer, entdecken Sie neue Aspekte der oft noch das Stadtbild belastenden Industriebrachen und vielleicht engagieren Sie sich selbst für ihre Neugestaltung.

Ich wünsche der „Industriearchitektur in Magdeburg“ ein interessiertes Lesepublikum und eine lebendige Zukunft.

Dr. Lutz Trümper
Oberbürgermeister



DIG UND DAG
DIE MISSION DES
OBRISTEN v. LADESTOCK

VON
HANNES
Hegen

Es war doch ein schönes Gefühl für die Digidags, wieder in der Messe des Raumschiffs zu sitzen. Sie dachten fröstelnd an den unwirtlichen Planeten zurück, den sie soeben verlassen hatten und hofften, daß sie auf dem nächsten eine bessere Aufnahme finden würden. — „Das wird noch eine Weile dauern“, erwiderte Bhur Yham auf ihre Frage. „Ihr habt genügend Zeit, uns die nächsten Kapitel der Geschichte vom Riesen Dampf zu erzählen.“ — Auch Ingenieur Knips wollte gerne wissen, wie es denn nun mit der Entwicklung der Dampfmaschine weiterging. — „Wir hatten zu Anfang unserer Geschichte berichtet, daß sich der Ägypter Heron neben dem Dampf noch einen zweiten Riesen dienstbar gemacht hatte, nämlich den Luftdruck,“ sagte Dig. „Aber erst viele Jahrhunderte später erkannte Otto von Guericke den Nutzen dieser Kraft. Mit ihm erlebten wir die folgenden Abenteuer.“

Die Magdeburger trinken unser Ratsbräu am liebsten. Das sieht man daran, daß von hier aus andauernd ganze Wagenladungen von Fässern in die Stadt zu den Schenken rollen.

Ich glaube, das Bier ist deshalb so beliebt, weil der Bürgermeister Otto von Guericke der Besitzer der Brauerei ist. Die Leute trinken es, weil sie ihrem Bürgermeister zeigen wollen, wie sehr sie ihn schätzen.

Du, Dag, wir haben eigentlich schon lange nicht mehr trainiert. Glaubst du, daß wir unseren Faßtrick aus dem Zirkus noch können?

Warum nicht, Dig? Wir können es ja gleich einmal probieren. Dieses Faß hier hat gerade die richtige Größe.



Das können doch nur die Dagedags sein, die solchen Unfug mit meinen Bierfässern machen! Na wartet nur, euch ziehe ich die Ohren lang!

Das klappt ja noch ausgezeichnet, Dag!

Gelernt ist gelernt. Jetzt machst du einen Drehsprung, Dig, und ich riskiere einen dreifachen Salto.



Halt, halt! Das ist ja lebensgefährlich, was ihr da macht!



Au, mein Fuß!

Volle Kraft zurück, Dig! Wir sind unserem hochverehrten Prinzipal über die Zehen gerollt!



Schluß damit, ihr verflixten Gaukler! Etwas mehr Ernst bei der Arbeit bitte ich mir aus!



Ihr geht jetzt gleich in mein Laboratorium und holt mir die Luftpumpe her, die auf meinem Arbeitstisch liegt. Unterdessen mag man ein neuverpichtes Faß in den Keller schaffen.



Magdeburger Stammtisch mit dem Posamentenfabrikant Heinrich Metscher ca. 1860

„Stadt und Land trinkt Diamant“,
 „Einen Lichtblick im Alltag bringt
 Sudenburger Bier“ und
 „Unsereiner trinkt Bodensteiner“

Meyers Konversationslexikon beschreibt 1895 das Bier wie folgt: „... *gegornes und noch in schwacher Nachgärung befindliches alkoholisches Getränk, welches aus Getreide (meist aus Gerste), Hopfen und Wasser, oft unter Benutzung von Surrogaten bereitet wird ...*“.

Das Bierbrauen in Magdeburg hat Tradition und immer wieder sind in historischen Quellen Hinweise auf das Bierbrauen zu finden. Nach den Raub- und Verwüstungszügen Otto's IV. im Jahr 1217/18 stieg der Preis für einen Himten (Eimermaß) Roggen auf drei Mark Silber. Dem Mangel an Brotkorn half man auf Rat des Grafen von Falkenstein dadurch ab, dass man nur dünnes, das Stübchen (vier Quast) zu einem Pfennig,

brauen ließ und alle Schankhäuser im Lande schloss. Schon in der Schöppenchronik wird im Jahre 1309 darauf verwiesen, dass der Streit zwischen Erzbischof und den Bierbauern beigelegt wurde ... *Borchart von Schrapelawe to Magdeborch to biscope gekoren ... ok beswerede he de browere mit dem banne, dat se or beir nicht mosten setten, als se van older gedan hadden ...* . Dieser Streit wird am 21. November 1309 geschlichtet und wird detailliert in den Chroniken von Rathmann und Hoffmann beschrieben. Bei der ausführlichen Beschreibung Magdeburgs durch Hoffmann sind immer wieder Hinweise auf das Bierbrauen zu finden.

Hoffmann, Bd. II Magdeburg 1885, S. 47:

... die Kropbrüder (Brauer, welche keine eigenen Brauhäuser besaßen, sondern nur dergleichen gemietet) sollten bloß für den eigenen Haushalt Bier bereiten und höchstens 3-4 Faß, welche ihnen übrig geblieben, nach eingeholter Genehmigung des regierenden Bürgermeisters verkaufen dürfen ...

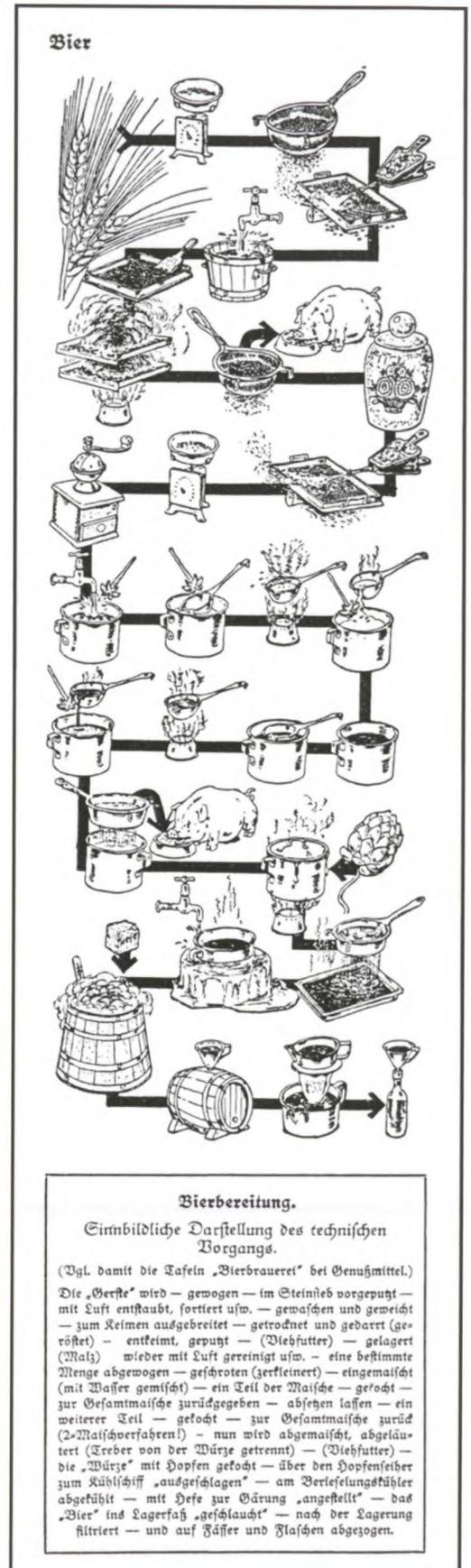
S. 358:

(1731, Friedrichsstadt) Der Fürst von Anhalt forderte die Magdeburger Brauereieinnung auf, daselbst eine Brauerei anzulegen, fand aber mit seinem Antrage kein Gehör bei derselben. Nun entschloss sich ein Schneider aus der Stadt, namens Graue, zur Errichtung einer Broihausbrauerei; er erhielt die Braugerechtigkeit und das von ihm verfestigte Getränk fand, da es das der Altstädter Brauer an Güte weit übertraf, so vielen Beifall und so starken Absatz, dass Graue ein ganz vermöglicher Mann wurde.

Nach den Zerstörungen des 30-jährigen Krieges und der notwendigen Lösegeldzahlungen erwarb Otto von Guericke durch das Bierbrauen das notwendige Geld, um sich und seine Familie zu ernähren. Das Bier wurde in den mittelalterlichen Kellern gelagert und oftmals mit dem aus der Elbe gewonnenen Eis gekühlt. So gibt der Name „Eiskellerplatz“ in Sudenburg noch heute einen Hinweis auf diese Tradition. Im Jahr 2002 (400. Geburtstag Otto von Guericke) wurde von der Colbitzer Brauerei das neue „Guericke Bier“ hergestellt und am 10.07.2002 feierlich der Otto-von-Guericke-Gesellschaft in der Lukasklausen übergeben.

In Magdeburg gab es im 18. Jahrhundert über 300 Brauereirechte und der Aufschwung Magdeburgs nach den Zerstörungen durch den 30-jährigen Krieg

Aus dem Bieralmanach



Magdeburger Stammtisch mit Max Thurm ca. 1910



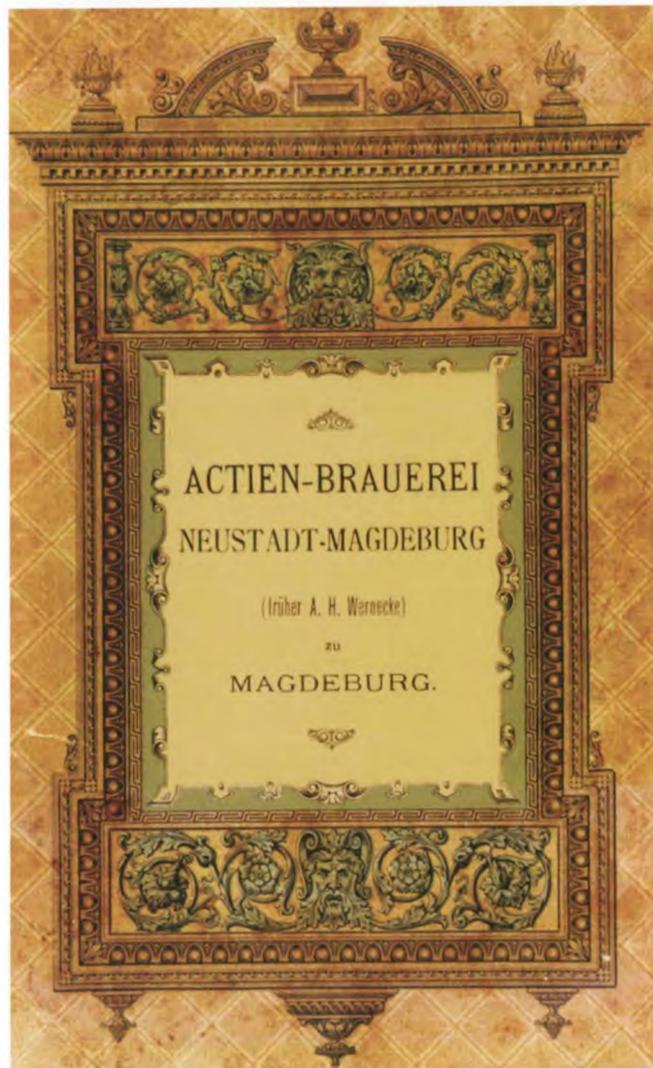
ist auch in der Herstellung und im Absatz des Gersensaftes begründet. So ist es nicht verwunderlich, dass schon seit mehreren Jahrhunderten Hopfenanbau in der Altmark betrieben wurde. Große Frachtwagen (und auf der Elbe auch per Schiff) fuhren den getrockneten Hopfen in großen Säcken zu den Handelsplätzen Magdeburg, Lübeck, Braunschweig und Hamburg. Haupthandelsplatz des Hopfenanbaubereiches (Gardelegen, Kalbe und 125 Dörfer) war Gardelegen und um 1914 exportierte die Altmark 1 Million Kilogramm. Am Bartholomäustage (24. August) begann die Ernte und je höher die Preise waren, desto fröhlicher war man in der Altmark. Heute hat der Hopfenanbau in der Altmark völlig an Bedeutung verloren – wo ist die Fröhlichkeit geblieben?

Immer wieder wird in der Literatur auf die besondere Bedeutung des Bierbrauens in Magdeburg verwiesen und ich glaube, die Magdeburger haben rege ihre Ausflugslokale besucht, nicht nur wegen der frischen Luft. Der Stammtisch, das Tanzvergnügen in den Ballsälen und im Freien gewinnen an Bedeutung. Sie sind das Ventil zur Entspannung für die beginnende Industrialisierung. Viele Postkarten – erst gemalt, später fotografiert – zeigen die Lokaltäten und viele Fotos in Magdeburger Familienalben dokumentieren bei ihren Festakten Stammtische und Vergnügungsrunden. Das Bier gehörte immer dazu, manchmal auch ein kleiner „Schluck“ (Schnitt). Es wurde mit „eigenem Krug“ angestoßen, der in der Stammkneipe mit einer Nummer oder eigenem Namen stand; manchmal vom Bierverleger beschriftet.

Die Bierrestaurants und Garten-Restaurants waren viel besuchte Lokaltäten – an Wochenenden oftmals von der ganzen Familie, verbunden mit einem Ausflug. Die Fahrten mit den neu entwickelten Fahrrädern gewannen an Qualität, und mir liegt der Fahrtbericht meines Großvaters vor, der sonntags nicht nur den Stammtisch, sondern auch seine Fahrradtouren pflegte – von Sudenburg über Tarthun nach Staßfurt und zurück. Die Garten-Restaurants hatten oft auch noch einen Saal für das Tanzvergnügen wie die älteste Gaststätte in Ottersleben, der „Schwarze Adler“ und die Schankwirtschaft am Deich in Prester.

Bei der Vielzahl der Biertrinker verwundert es nicht, dass die Größe und der Umsatz der Brauereien im 19. Jahrhundert rapide anstieg, so verarbeitete allein die Actien-Brauerei in der Magdeburger Neustadt jährlich 100 000 Zentner Gerste zu Malz und stellte von 1900 jährlich 180 000 Hektoliter (hl) Bier her.

Die Schwere der Arbeit und die Hitze in den Fabriken führten dazu, dass vor den Toren der Fabriken oftmals Gaststätten angelegt wurden (Buckau-Insel in der



heutigen Sudenburger Straße gab es auf ca. 200 m Länge sieben Gaststätten), nicht nur zur Freude der Arbeiter, oftmals fing die Familie den Vater mit dem Wochenlohn (der ja noch bar ausgezahlt wurde) vor der Fabrik ab, um den Vater mit dem Geld nüchtern nach Hause zu bugsieren ... was nicht immer gelang.

Ein kleines Buch „Die Alkoholfrage im Rechenunterricht“ (Hrsg. im Auftrags des Deutschen Bundes erhaltensamer Erzieher, Berlin 1927) verdeutlicht, dass im Jahre 1913/14 die 60 Millionen Deutschen (69.200.000 hl) durchschnittlich (!) ca. 115 l Bier getrunken haben, dass ein Arbeiter 3 Schnäpse (je 0,15 = 0,45 RM) und 2 l Bier (1 l = 0,65 RM = 1.30) pro Tag trinkt und dass eine Familie mit drei Kindern im Urlaub an der Ostsee 20 RM pro Tag benötigt.

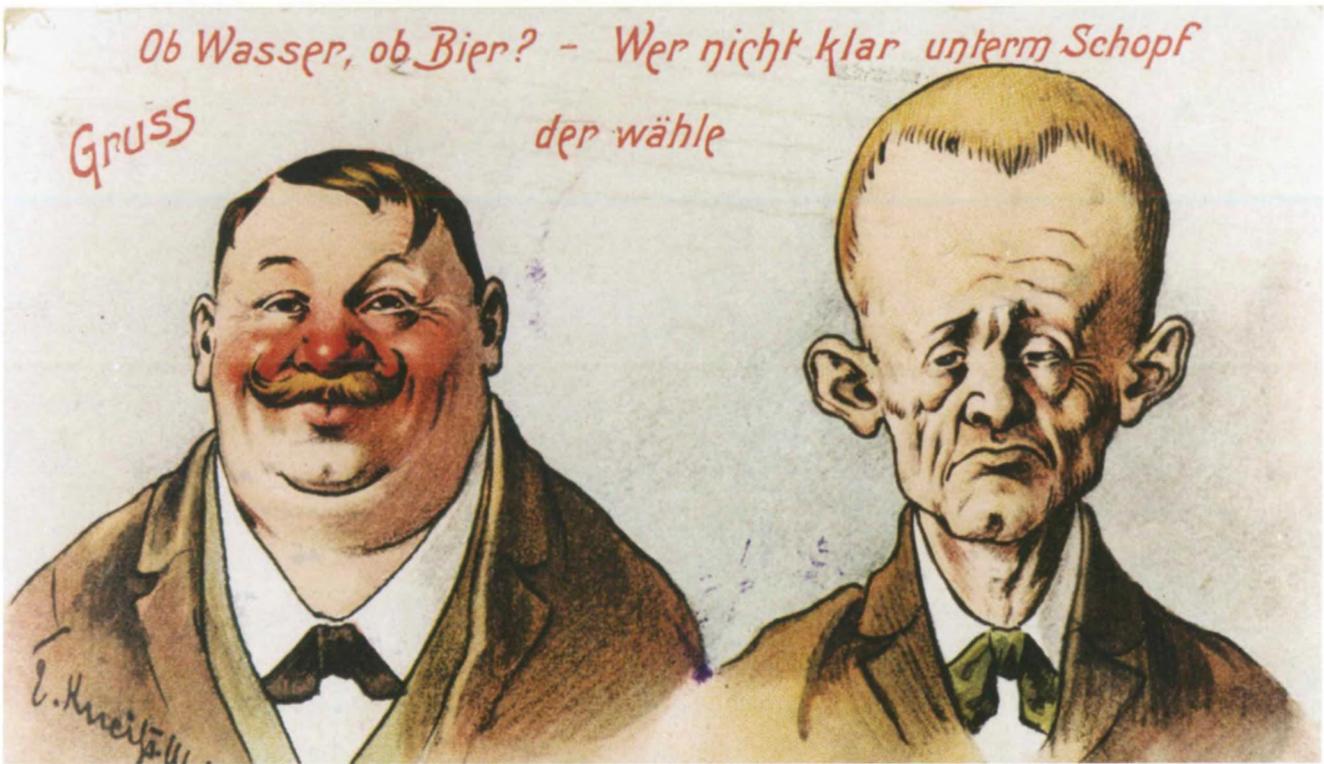
Zu Hause befanden sich besondere Krüge, die zu bestimmten Anlässen hergestellt wurden, zum Beispiel Er-



Stammtisch in der ehemaligen „Traube“ Helmholzstraße ca. 1910

40-jähriges Dienstjubiläum in Buckau, 1925 (Wilhelm Peters)



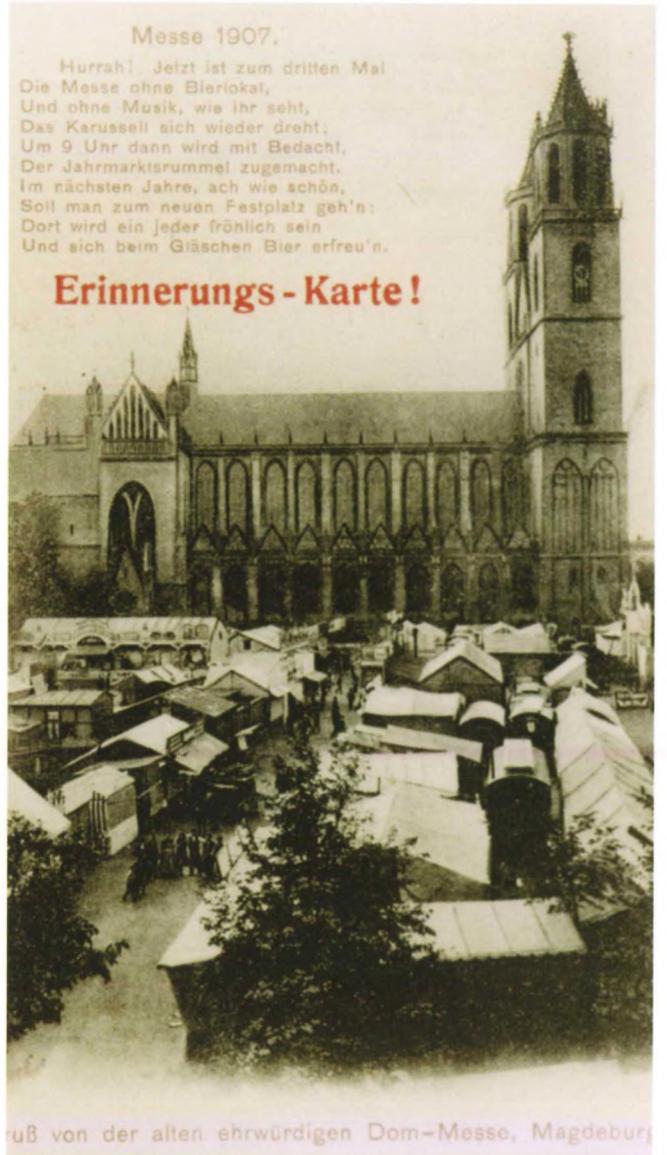


W. Peters gew. z. 10jähr. Vorstandsmitgliedschaft v. d. Kam. d. Kürassier-Verein Magdeburg, 26. 10. 07



	Land.	Haupt	Spangl.
13/7. Schramm	-	-	2
Gr. Muel	-	1	1
Hellwiesing	-	1	-
Tarhum	-	3	2
Jahnndling	-	2	-
Winnigen	2	1	1
Haupt	-	3	-
Wollwitz	-	1	1

Radfahrertour um 1900, von Magdeburg über Staßfurt und zurück (Genußliste)



IV. GASTSTÄTTEN

Von empfehlenswerten Gaststätten wird unter anderen auf folgende hingewiesen. (* bedeutet Unterhaltungsmusik.) Die Hotels sind nicht nochmals besonders aufgeführt.

a) WEINRESTAURANTS UND WEINSTUBEN

A. W. Aschemanns Likör- und Weinstuben, Alte Ulrichstr. 15 a.
 *Otto Bastaniers Weinstuben, Breiter Weg 198.
 Dankwarth & Richters, Weinstuben (Inh. Heinrich Voth), Breiter Weg 55
 Jonas Kühne, Weinstuben, Hasselbachstr. 10.
 *Ratskeller (im Rathaus) mit Bischofszimmer (Inh. Oskar Keilberg), Alter Markt 15.
 Weinrestaurant im Hotel Magdeburger Hof, Alte Ulrichstr. 5/6.

b) BIERRESTAURANTS

Altdeutsche Bierhalle am Hasselbachplatz, Otto-von-Guerickestr. 56.
 Altstädter Bürgersäle (Inh. Ferd. Preuße), Apfelstr. 9.
 *Blauer Elefant, Otto-von-Guericke-Str. 22.
 Bürgerbräu, Haus Weißer Schwan, Breiter Weg 160/162.
 *Coburger Hofbräu, Berliner Str. 30/31.
 Fürstenhof-Restaurant, Otto-von-Guericke-Str. 94.
 Hackerbräu (Inh. Karl Riegelmann), Himmelreichstr. 3.
 Pschorrbräu, Otto-von-Guericke-Str. 100.
 *Reichshalle (Inh. Richard Joppich), Otto-von-Guericke-Str. 19.
 Restaurant Alter Fritz (Inh. F. Kirchhof), Berliner Str. 9.
 Restaurant Artushof (Inh. Richard Schirmer), Johannsberg 3.
 Restaurant Drei Raben, Breiter Weg 250.
 Restaurant Eitel, Schönebeckstr. 1.
 Restaurant und Speisehaus Monopol, Kölner Str. 1.
 Restaurant „Zum Dortmunder“, Himmelreichstr. 15/16.
 Restaurant „Zum Patzenhofer“ (Inh. Hermann Holste), Bärstr. 1.
 Würzburger (Inh. O. Mahnke), Alter Markt 29/30.

Besonderen Charakter haben:

Clausers Weißbierstuben, Königshof 7.
 Ewige Lampe, Weißbierstube, Goldschmiedebrücke 13.
 Fideles Gefängnis, Kulmbacher Bierstube, Neue Ulrichstr. 1.
 Fritz Mettig, Weißbierstube, Schulgasse 2.
 Pilsner-Urquell-Stube (Inh. Albert Schmidt), Otto-von-Guericke-Str. 95.
 Tucher-Bräu (Inh. W. Dohme), Breiter Weg 3 a.
 Otto Wolters, Weißbierstube, Kölner Str. 18.

Bemerkenswert sind endlich:

Fischspezialküche (Hochsee-Restaurant), Breiter Weg 122.
 Meusels Wurststuben: Breiter Weg 131, Große Münzstr. 1, Viktoriast. 3.
 Schnellimbühalle, Otto-von-Guericke-Str. 18.
 Alkoholfreies Speisehaus (auch vegetarisch), Alter Markt 17.

c) CAFÉS († bedeutet Tanz.)

*Café Monopol, Breiter Weg 224.
 †Café Peters, Breiter Weg 20.
 †Café Probst, Breiter Weg 39.
 Café Vaterland, Staatsbürgerplatz 7.
 †Fürsten-Café, Große Diesdorfer Str. 12.

*†Café Hohenzollern, Breiter Weg 139/140.

*†Café Voth, Breiter Weg 55.

Kaiser-Café, Staatsbürgerplatz 8.

*Palast-Café im Hotel Magdeburger Hof, Alte Ulrichstr. 5/6.

*†Schloß-Café, Breiter Weg 30.

*†Stadt-Café, Otto-von-Guericke-Str. 21 (Stadttheater).

Besonderen Charakter haben:

Café Kerkau, Große Münzstr. 18 (Billardsäle).

Café Dom, Oranienstr. 11 (Zeitungs- und Schach-Café).

d) KONDITOREIEN

Hans Behrend, Alte Ulrichstr. 17.

Robert Behrens, Kölner Str. 14.

Friedrich Brandt, Johannsberg 15.

Kurt Herden, Otto-von-Guericke-Str. 17, Eingang Kantstr.

Hermann Körner, Breiter Weg 110 und 213.

Carl Meffert, Hofkonditorei, Breiter Weg 24, Ecke Berliner Str.

Friedrich Sachtleben, Breiter Weg 165, Ecke Alte Ulrichstr.

e) GARTEN-RESTAURANTS

Name	Straße, Ort		Straßenbahn-Verbind.
Ausstellungs-Hauptrestaurant Böning	Ausstellungsgelände	Große Terrasse am Adolf-Mittag-See	Linie 10
Ausstellungs-Hauptcafé Brandt	Ausstellungsgelände	Große Terrasse am Adolf-Mittag-See	Linie 10
Herrenkrug	Herrenkrugpark	Konzertgarten mit 12000 Sitzplätzen	Linie 6
Hofjäger	Adelheidring 4b	Konzertgarten, Großer Festsaal	Linien 3 u. 5
Hohenzollernpark	Gr. Diesdorfer Str. 1	Konzertgarten, Festsaal	Linien 3 u. 5
Klosterberggarten	Schönebecker Str. 129	am gleichnamigen Park in unmittelbarer Nähe der Gruson-Gewächshäuser	Linien 2, 7, 12, 14
Konzerthaus	Leipziger Str. 62	Konzertgarten, Ballsäle	Linie 5
Margaretenhof	Herrenkrugstr. 72	Garten, Veranda	Linie 6
National-Festsäle	Hohefortestr. 57	Garten, Festsäle	Linie 3
Stadtpark-Restaurant	im Stadtpark	Garten, Spielwiese	Linie 10, 6 Min. v. d. Endst.
Luftkurort „Salzquelle“	Rotehornspitze	Garten, Ballsaal, Blick auf Strom- und Alte Elbe mit regem Segel- und Rudersport	Linie 10, 15 Minut. von der Endst., Autostr.
Rennwiesepark	Herrenkrugpark	Blick auf die herrlichen Rennwiesen	Linie 6, 3 Minuten von der Endst.
Schützenhaus	Rotes Horn	Konzertgarten, Saal, in unmittelbarer Nähe der Stadthalle und des Ausstellungsturmes	Linie 10
Stadt Loburg	Herrenkrugstr. 1	Kaffegarten, Ballsaal	Linie 4, Endstelle Linie 6
Vogelgesang	Vogelgesangpark	Parkrestaurant, Konzertgarten, Rosarium, Dahliengarten	Linie 1 u. 10, 10 Min. v. d. Endst.
Wilhelma	Lübecker Str. 129	Konzertgarten, Festsäle	Linien 1 u. 10
Wilhelmspark	Editharing 40	Konzertgarten	Linien 3, 4, 5, 5 Min. v. d. Haltest.
Waldschänke	Biederitzer Busch	Kaffegarten im Walde (an den Rennwiesen vorüber in 20 Minuten zu erreichen)	Linie 6 Endstelle

Quelle: Führer durch Magdeburg, Seite 26, ca. 1928

innerungskrüge von den diesbezüglich Beteiligten, Reservistenkrüge, und manchmal, wenn sie geleert wurden, ein besonderes Bild am Boden des Kruges zeigten. Dazu gibt es die großen Krüge, mit denen das Bier vom Bierverlag oder aus der Gaststätte geholt wurde.

Umso bedauerlicher ist der Niedergang der Magdeburger Brautradition. 1994 wurde die Diamant Brauerei (Nachfolger der Actienbrauerei in der Neuen Neustadt) von der Jever-Brauerei aufgekauft und die Pro-

duktion nach Jever verlegt. Die Jever-Brauerei soll von der Bavaria und die Bavaria soll von Brau und Brunnen aus Dortmund gekauft worden sein.

Ich denke schon, dass die Schankwirtschaften auch mit eigener Bierherstellung und entsprechendem Ambiente wieder an Bedeutung gewinnen. Neben dem Klosterbier aus Hadmersleben gibt es jetzt das Klosterbier aus Helfta. Und das Brauhaus in Qued-

linburg oder gar die Kleine Brauerei in Colbitz haben sich die Achtung des Biertrinkers verdient.

Zum guten Biergenuss gehört auch die Entspannung und zurzeit schmeckt mir persönlich das sogenannte „sieben Minutenbier“ von Alexandra im SFC in Fermerleben am besten.

Die Industrialisierung Magdeburgs hat jedoch nicht nur die Expansion der Brauereien ermöglicht, sondern schon Ende des 18. Jahrhunderts wurde die erste Dampfmaschine für den Abbau von Salz entwickelt.

Vor dem Beginn des Maschinenbau-Industriezeitalters, vor etwa 150 Jahren, war Magdeburg ein bedeutendes Zentrum für die Lebensmittelindustrie.

Begründet aus der günstigen Lage, am Rande der fruchtbaren Magdeburger Börde mit ihren Lößböden und der Elbe als idealem Handelsweg, bilden sich, gleichzeitig zur Entwicklung des technischen Fortschritts, schon frühzeitig Bereiche in der Lebensmittelindustrie heraus. Eine Magdeburger Brauer- und Bäcker-Innung gab es bereits seit Anfang des 14. Jahrhunderts. Mühlen sind schlechthin die ältesten Maschinen der Menschheit. Für Magdeburg können sie seit dem 13. Jahrhundert nachgewiesen werden.

Der technische Fortschritt und die wirtschaftliche Entwicklung, etwa die nach der „Wende“ am Anfang der 90er Jahre, ließen viele Betriebe verschwinden. Übrig bleiben, als Zeitzeugen, ehemalige Produktionsgebäude und Geräte. Diese stehen mehrheitlich, aufgrund ihrer signifikanten Industriearchitektur, unter Denkmalschutz und bilden in der Stadt eine der wenigen noch vorhandenen identitätsstiftenden Kuliszen.

Doch wie geht man mit historischen Industriegebäuden um? Die beste Lösung ist der Erhalt der ursprünglichen Nutzung und Funktion mit einer gegebenenfalls notwendigen Modernisierung der Produktionsweise. Eine weitere Möglichkeit besteht in der Umnutzung zu Wohnzwecken oder aber, wie in vielen Beispielen bereits praktiziert und bedingt aus dem Größenumfang der meisten Gebäude, zu Kultur- und Freizeiteinrichtungen. Es sollte aber darauf geachtet werden, dass in der jeweiligen Region, bei der Vielzahl der zu erhaltenden Industriegebäude, kein Überangebot an derartigen Einrichtungen entsteht, da sonst ein schnelles Ende der geplanten Nutzungen zu befürchten ist.

Das Antik- und Trödelcenter in der Fichtestraße hat sich zu einem bei Sammlern und Händlern beliebten Magneten entwickelt, das weit über die Grenzen Magdeburgs hinaus bekannt ist. Neben den hiesigen Sammlern sind es Touristen und Händler aus England



„Die Liebsten“ im durchsichtigen Boden eines geleerten Bierglases

Bierkrugdeckel mit Namen





heutige Ansicht Antik- und Trödelcenter in der Fichtestraße

und Holland. Die wesentlichen Konstruktionsmerkmale – dreischiffig mit erhöhtem Mittelteil – des Werkstattgebäudes der ehemaligen Bendel'schen Maschinenfabrik und Eisengießerei sind erhalten geblieben und nach wie vor ist die gewaltige Kranbahn in der 70 m langen Halle funktionsfähig. Die parallel dazu westlich liegende renovierte Halle wird als Antiktrödel- und Veranstaltungshalle genutzt – mit wachsendem Erfolg.

Ein weiteres positives Beispiel im Umgang mit Industriedenkmalen zeigen die seit 1896 bestehenden Magdeburger Mühlenwerke, die als Einzige in der Stadt noch heute vollständig in Betrieb sind. Derzeit ist eine geplante Erweiterung der Mühlenwerke zur Baugenehmigung eingereicht. Es soll ein Mehlspeicher mit einer Höhe von 50 m errichtet werden. Er soll rund 4000 m³ Mehl fassen. Das Unternehmen will sich damit für den zunehmenden Wettbewerb auf dem Markt fit halten. Mit dieser Höhe wird der Mehlspeicher zur städtebaulichen Dominante in der Alten Neustadt, daraus resultiert ein hoher architektonischer Anspruch auch in Korrespondenz mit den alten Gebäuden.

Noch ein Beispiel für den erfolgreichen Erhalt von Industrieanlagen zeigt das heute privatwirtschaftlich organisierte Unternehmen „Röstfein-Kaffee Magdeburg“. In den Gebäuden, die in den Jahren 1908/10 entstanden sind, werden weiter mit großem Erfolg die bekannten Kaffeemarken produziert und damit der Erhalt der Gebäude in der Hafenstraße 9 gesichert.

Ein neues Stück Industriegeschichte ist mit der Neuanlage einer BIO-Rapsanlage in der Straße Am Hansehafen, Hafenbecken II geschaffen worden. Unter dem Motto „Gas geben mit Dieseldieselkraftstoff aus biologischem Anbau“ stehen unmittelbar an der Kaimauer die Gebäude, bestehend aus einem Hallenkörper für die Anlieferung, Presserei und die Umesterung sowie einem zweigeschossigen Verwaltungsbau. Der Betrieb begann im Oktober 2002 und hat bis zum Sommer 2003 schon 2300 Tonnen Biodiesel produziert.

Beispiele für Umnutzungen von Fabrikgebäuden findet man in der Braunschweiger Straße 44. Hier werden die Gebäude der ehemaligen Schokoladen- und Zuckerfabrik Schondorff & Curio und die Fabrikantenvilla zur Zeit für Wohnzwecke umgebaut.

20 JAHRE JUCKREIZ

Juckreiz

DIE BESTE **NDW**-BAND DER WELT



3. MAI 20 UHR

NEU

ANTIK- & EVENTCENTER
KESSELSCHMIEDE

AM ANTIK- UND TRÖDELZENTRUM MAGDEBURG - FICHESTRASSE

MIT "JUCKREIZ" / BREAK-DANCE-SHOW / DANCE "SWEET DEVILS" / AUSSCHNITTE
AUS DEN ROCKMUSICALS "DIE FABRIK" + "CRYSTAL PALACE" MIT KALLI & FRIENDS

UND STARGAST **MARCUS** "ICH WILL SPASS"

EINTRITT: 14,-EURO, VORVERKAUF BEI: VOLKSSTIMME TICKETSHOP, KARSTADT, CASHBOX

SPONSORED BY:



ANTIK- & EVENTCENTER
KESSELSCHMIEDE



heutige Ansicht Antik- und Trödelcenter in der Fichtestraße

Elbespeicher mit Kontor- und Wohnhaus, Modellfoto 2002,
Entwurf Cornelia Kristin Weiser



In der Olvenstedter Straße 11a befindet sich eine ehemalige Brauerei, die ein architektonisches Kleinod darstellt. Durch eine sinnvolle Umnutzung zu Büros konnte diese Brauerei nachhaltig erhalten werden.

Ebenfalls zu Wohnzwecken wurde der ehemalige Speicher in der Bleckenburgstraße 11a umgenutzt. Das 17 994 m³ umfassende Gebäude, welches direkt an der Elbe gelegen ist, zeigt eines der frühen Beispiele des Magdeburger Industriebaus aus Stahlbeton. Er wurde 1911/12 als Getreidespeicher gebaut und bis 1993 als solcher genutzt. Der Ausbau der Trichterspeicher und der Umbau zu einem Wohn- und Geschäftshaus stellte die Planer vor eine diffizile Aufgabe. Über 120 Fensteröffnungen wurden in den Beton geschnitten, dutzende Zwischendecken eingezogen und ein komplettes Treppenhaus mit Aufzug eingebaut. Das Erdgeschoss mit der Eingangshalle und den 440 m² Gewerbefläche erfährt sein Ambiente durch den Erhalt der Deckentrichter und der 12 massiven Stahlbetonstützen, die als gestaltende Elemente genutzt werden. Mit dem durch Stadt und Land geförderten Umbau wird ein historisches Bauwerk erhalten, das sich dominant in die Stadtsilhouette einreicht. In der Wittenberger Straße 17 wird der Zuckerspeicher bereits seit dem Anfang des 20. Jahrhunderts durch das Elektrizitätswerk genutzt. Anbauten, die 1908/09 entstanden, sind so verschmolzen, dass die Gestalt derer nicht mehr zu erkennen ist.

ehemaliger Getreidespeicher in Buckau, Luftbild



Auch im Rahmen von Diplomarbeiten und Workshops werden Ideen und Nutzungskonzepte zur Umnutzung dringend sanierungsbedürftiger Gebäude gesucht. So nahm sich die Diplomandin Cornelia Kristin Weiser in ihrer Arbeit der Umnutzung des Speichergebäudes auf dem kleinen Werder von Paul Mebes an. Es entstand, unter dem weitestgehenden Erhalt der vorhandenen Bausubstanz und verschiedenen Ergänzungen eine Vision, die eine Nutzung als Archiv vorsieht.

Solche und ähnliche Ideen machen Mut, dass für jedes erhaltenswerte Industriegebäude eine maßgeschneiderte Lösung gefunden werden kann und sie damit dem Stadtbild erhalten bleiben.

„Börde-Bier, das rat' ich Dir“ ...na dann, Prost!

Eckhart W. Peters

Gruß aus Magdeburg



Magdeburger Brauereien

1. Zur Geschichte der Bierbrauerei in Magdeburg

„Magdeburg hat grosse, bedeutende und gut eingerichtete Brauereien, welche ein leichtes und gut bekömmliches Bier brauen.“¹

(Festschrift für die Mitglieder und Theilnehmer der 57. Versammlung deutscher Naturforscher und Ärzte, Magdeburg 1884)

Neben Zucker, Schokolade und Kaffeersatzstoffen nahm das Brauereigewerbe im 19. Jahrhundert unter den übrigen Bereichen der Magdeburger Lebensmittelindustrie den ersten Platz ein. Zu diesem Zeitpunkt konnten die Magdeburger Brauer bereits auf eine mehrere hundert Jahre alte Tradition zurückblicken. Ursprünglich stellten zahlreiche kleine und größere Brauereien in Magdeburg Bier her. Drei von ihnen, die Diamant-Brauerei, die Börde-Brauerei und das Sudenburger Brauhaus bestanden bis zum Ende des Zweiten Weltkrieges und produzierten während des DDR-Regimes als VEB Vereinigte Brauereien weiter. Versuche, die Brauereien nach der Wende 1989/90 wieder in Privateigentum zu überführen und wettbewerbsfähig zu machen, scheiterten. Noch 1991 ließ die Diamant-Brauerei ein Jubiläumsheft zum hundertfünfzigsten Firmenjubiläum drucken. Darin heißt es auf der ersten Seite: „Seit Generationen gehört das Magdeburger Bier zur Lebensart, zur einheimischen Küche und ist ein wertvolles Stück Gemeinsamkeit und Identität und ein Stück Traditionsbewußtsein. Das ist die Fähigkeit, die eigenen Leistungen, das gewachsene handwerkliche Können einer bedeutenden Region zu schätzen und zu bewahren. So bleibt einer der reinsten Genüsse auch für die Zukunft erhalten: die Freude an einem der Spitzenbiere der Diamant-Brauerei Magdeburg.“² Der geäußerte Optimismus half nicht, die Brauerei musste wenige Jahre später schließen. Seit 1994 existiert in Magdeburg keine Brauerei mehr.

In dieser Schrift zur Geschichte der Magdeburger Bierbrauerei wird auf diejenigen Brauereien Bezug genommen, die sich im Bereich der heutigen Stadt Magdeburg befanden. Auf die Tatsache, dass die einzelnen Vororte erst nach und nach eingemeindet worden sind, wird nicht näher eingegangen.



Bierdeckel der Diamant-Brauerei zum 100-jährigen Jubiläum 1941



Bierdeckel der Diamant-Brauerei, aus DDR-Zeiten



Bierdeckel der Börde-Brauerei

¹ Weinlig, R., Die Industrie Magdeburgs, in: Festschrift für die Mitglieder und Theilnehmer der 57. Versammlung deutscher Naturforscher und Aerzte, Magdeburg 1884, S. 77.

² 1841 – 1991, Diamant, Spitzen-Biere Magdeburger Braukunst, 150 Jahre Diamant-Brauerei Magdeburg, Magdeburg 1991, s.p.



Reklameanzeige der Diamant-Brauerei 1937

Obwohl sich speziell in Magdeburg keine Brauerei gehalten hat, ist die deutsche Bierlandschaft mit ihren rund 5.000 verschiedenen Biersorten einzigartig in der Welt. Bier wurde schon im 4. Jahrtausend vor Chr. in Mesopotamien gebraut. Die älteste ergrabene, 4.500 Jahre alte Brauerei fanden Forscher der Universität Yale zusammen mit einer Bäckerei in der Nähe von Kairo. In Babylon gab es um 1.800 vor Chr. schon diverse verschiedene Biersorten. Bier trank man fast überall auf der Welt, wenngleich es mit unterschiedlichen Zugaben gebraut wurde, in Südostasien mit Reis, in Afrika mit Hirse und in Südamerika mit Mais. Auch Griechen, Römer und besonders die Germanen verzehrten Bier. In der Antike und im frühen Mittelalter gehörte das Brauen des Bieres zu den häuslichen Aufgaben der Frau. Dies änderte sich erst, als die neu entstehenden Klöster sich der Brauerei widmeten. Sie entwickelten eine Vielzahl neuer Biersorten. 1040 wurde dem bayerischen Kloster Weißenstephan das Brau- und Schankrecht verliehen. Das Kloster ist heute die älteste noch bestehende Brauerei.

Erst im 12. Jahrhundert entdeckten Mönche den Hopfen als wohltuenden Bestandteil des Bieres. Der erste unzweifelhafte Hinweis auf die Verwendung von Hopfen beim Bierbrauen stammt von der Äbtissin Hildegard von Bingen (1098 – 1179). Ob Hopfen, wie teilweise vermutet wird, auch zuvor in der Antike schon

vergleichbare Verwendung fand, lässt sich nicht sicher belegen.

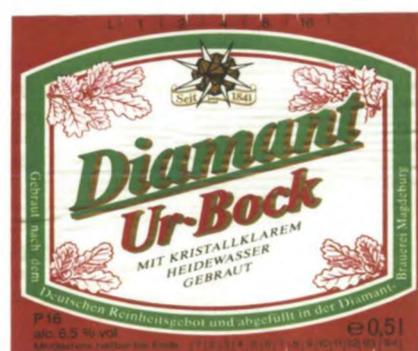
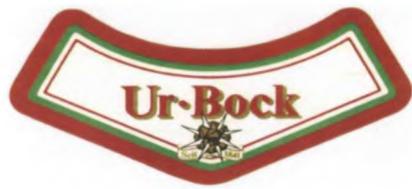
Während sich in Süddeutschland überwiegend die Klöster der Brauerei widmeten, waren es in Norddeutschland schwerpunktmäßig Haus- und genossenschaftliche Brauereien, denn die meisten großen Haushalte brauten selbst. Ab der Wende vom 13. zum 14. Jahrhundert entstanden auch Handelsbrauereien, große private Bierbrauereien. Etwa gleichzeitig gründete sich die Bierbrauerzunft.

Bier aus Magdeburg lässt sich erstmals 1023 urkundlich nachweisen. Erzbischof Hunfried übereignete die Leibgutstiftung Volkmarsdorf der Witwe Emke dem Kloster Unser Lieben Frauen in Magdeburg, nachdem er die Ansprüche der Erben der Stifterin abgelöst hatte. Als Gegenleistung musste der Propst jährlich den Domherren eine Mahlzeit und den Armen eine Spende geben. In der Auflistung über den Umfang der Mahlzeit heißt es: „decem amphore cervisie“.³

Im Ursprung war das Bierbrauen eng mit dem Brotbacken verknüpft. Beide Tätigkeiten dienten der Grundversorgung. Das Getreide stellte bis ins 18. Jahr-

³ Israel, F. und Möllenberg, W., Urkundenbuch des Erzstifts Magdeburg, Bd. 1 (937 – 1192), Magdeburg 1937, Nr. 146 (1023 – 51).

Flaschen-Etiketten Magdeburger Biere



hundert den dominanten Bestandteil der täglichen Ernährung, sowohl in fester als auch in flüssiger Form, als Brot und als Bier, woraus man wiederum Suppen und Breie zubereitete. Eine Magdeburger Brauer- und Bäcker-Innung gab es spätestens seit Anfang des 14. Jahrhunderts. Urkunden belegen, dass diese 1330 als gemeinschaftliche Innung gegründet wurde und bis 1736 bestand.⁴ In diesem Jahr trennten sich die Bäcker von den Brauern wegen des bestehenden Missverhältnisses, denn die Bäcker machten nur einen Bruchteil der Innungsmitglieder aus.

Die Magdeburger Brauer gehörten zu den angesehensten und wohlhabendsten Bürgern der Stadt. In das Kinderbuch, begonnen 1634 nach der großen Zerstörung von 1631, ließen die Brauer und Bäcker ihre Kinder eintragen, um ihnen hierdurch urkundlich die Mitgliedschaft in der Innung zu sichern. Diese stand ihnen zu, sobald sie das Erwachsenenalter erreichten. Das Kinderbuch bot sozusagen Ersatz für die Dokumente aus den im Dreißigjährigen Krieg sämtlich vernichteten Innungsarchiven. Zu diesem Zeitpunkt waren viele Familien komplett ausgerottet. Zahlreiche Brauhäuser lagen Jahrzehnte lang in Trümmern. Ihre Eigentümer blieben unbekannt, da auch Kirchen- und Privaturkunden verbrannt waren.⁵ Das einzige, im Dreißigjährigen Krieg unversehrte Brauhaus war das Brauhaus zum Vossloch (Fuchsloch, davon abgeleitet Faßlochsberg).⁶

Eberhard Lorenz meint hingegen, die Magdeburger Brauerinnung ließe sich bereits seit 1309 nachweisen.⁷ Er verweist auf eine Urkunde, in welcher der Erzbischof Burchardt einen Vertrag mit der Stadt Magdeburg über die zwischen ihnen schwebenden Streitpunkte schließt. Der Vertrag handelt vom Verbot „ausländischen Bieres“ in der Altstadt, in Sudenburg und in der Neustadt und von den Abgaben der Brauer, berechnet nach der Menge gebrauten Bieres, an Erzbischof und Rat der Stadt:

„Ouck sy wy mit den borgern und sie mit uns des eindrechtlich geworden dorch unser und der stad und des landes gemeyne beternige und fromen, dat men allerleie uthlendesch bier wedder in der stad noch to Sudenborch noch in der nyenstad noch in unsen gotchapen und in unsen lande, war wy des overfundlich werden, dat men die uthlendischen bere veile hedde oder selde in diessen benomden steden, die scal dat verbuten mit dren punden; der buthe scolen uns twene penninge werden und den borgern die dridde.

(...) Ouck so scolen die bruwer van der aldenstad des brokes und der vare ledich syn umb den gehst und scolen stellen, warmede sie willen; hirumb scolen alle die browere in der aldenstad, die veyle bruwen, geven van jowelkem foder beres, dat sy bruwen unde fathen,

einen schillingk Magdeburgscher penninge, die scal half uns werden und halff den borgern.

Ouck so scal man in der nyenstad und to Sudenborch glier wisz als in der aldenstad geven einen schilling van jowelkem vad bers, die scal uns bliven to unsem behove“. Die Urkunde ist besiegelt u. a. vom „meister der innunge“.⁸

Die Erzbischöfe ließen sich die Gewährung der Innungsprivilegien bezahlen. Auseinandersetzungen waren nicht selten. Erzbischof Burchard III (1307 – 1325) wollte die Brauer zwingen, ihre Hefe wie in früherer Zeit in seiner eigenen Brauerei zu kaufen. Als sich die Brauer weigerten, legte er sie in Bann und löste diesen nur gegen das Versprechen, für jede Kufe gebrauten Bieres sechs Pfennige zu zahlen.⁹ Noch 1562 verlangte Erzbischof Sigismund von den Brauern der Magdeburger Altstadt jährlich eine Kufe, entsprechend ca. acht Hektolitern Bier.¹⁰

Das großzügige Innungshaus der Bäcker und Brauer, gleichzeitig größtes Innungshaus der Stadt Magdeburg, stand ungefähr dort, wo heute das Hotel Ratswaage steht. Hier erinnert der neben dem Hoteleingang angebrachte Stiftungsstein an das ehemalige Innungshaus. Der Stein stammt aus dem Jahr 1657, als der Wiederaufbau des 1631 abgebrannten Innungshauses begann. Er zeigt im Zentrum das Innungswappen, in dessen Schild links Schöpfkelle und Rührholz als Braugeräte und rechts Semmeln und Knuste als Bäckereierzeugnisse zu sehen sind. Ringsum verläuft ein Kranz von sechs Meisterwappen (Abb. S. 22). Zum Innungshaus gehörten ein großer Innenhof und mehrere stattlich eingerichtete Zimmer, in denen die Innungsmitglieder ihre privaten Feste abhalten konnten. Außerdem beherbergte das Haus eine Brauereivorrichtung und Lagerkeller. Im 18. Jahrhundert galt das Innungshaus als größtes Festhaus der Stadt Magdeburg. Nach Auflösung der Innungen 1808 ging es in den Besitz der Stadt über. Es diente anschließend bis 1900 als Pionierkaserne und ist erst viel später, im Zusammenhang mit dem 1932/33 von Carl Krayl an dieser Stelle errichteten Gewerkschaftshaus, heute Hotel Ratswaage, abgerissen worden. Die Brauer- und Bäckerinnung

⁴ Neubauer, E. (Hrsg.), Kinderbuch der Brauer- und Bäcker-Innung der Altstadt Magdeburg, Leipzig 1928, S. 3, Das Bäckerhandwerk in Magdeburg von 1330 – 2000, Magdeburg 2000, S. 3.

⁵ Neubauer, E. (Hrsg.), Kinderbuch der Brauer- und Bäcker-Innung der Altstadt Magdeburg, Leipzig 1928, S. 3.

⁶ Friedr. Wilh. Hoffmann's Geschichte der Stadt Magdeburg, bearb. von G. Hertel und F. Hülße, Magdeburg 1885, Bd. 2, S. 173.

⁷ Lorenz, E., Produktion, Produktivkräfte und Kapitalkonzentration der Magdeburger Industrie von 1871 – 1914, Burg 1966 (Diss. Berlin), S. 60.

⁸ Hertel, G., Urkundenbuch der Stadt Magdeburg, Halle 1892, Bd. 1, Nr. 251, 1309, S. 135 f.

⁹ Friedr. Wilh. Hoffmann's Geschichte der Stadt Magdeburg, bearb. von G. Hertel und F. Hülße, Magdeburg 1885, Bd. 1, S. 126, 131.

¹⁰ Das Bäckerhandwerk in Magdeburg von 1330 – 2000, Magdeburg 2000, S. 4.



Stiftungsstein der Brauer- und Bäckerinnung aus dem Jahr 1657, geschaffen von Andreas Mevius

Das Brauen von Bier blieb auch in Magdeburg lange Zeit überwiegend ein bürgerliches Gewerbe. Man betrieb es als Nebengewerbe und zur Deckung des Hausbedarfs, in einer Zeit, als man weder Kaffee, noch Tee oder Kakao kannte. Dementsprechend hoch war der Konsum. Jeder Bürger, ob Kaufmann, Handwerker oder Beamter, versuchte, ein Haus mit Braugerechtigkeit zu erwerben. Vermutlich gab es für die Zahl der jährlichen Braudurchgänge Vorgaben vom Rat der Stadt. Das hier, wie auch in anderen Städten übliche Reihebrauen bestimmte, in welcher Reihenfolge die Brauer brauen durften.

Laut Überlieferung soll es in der Altstadt, der Sudenburg und der Neustadt zusammen um das Jahr 1500 500 brauberechtigte Häuser gegeben haben, die das Braurecht wechselweise in genossenschaftlicher Ordnung ausübten. Vor der Zerstörung Magdeburgs 1631 besaß ein Drittel aller Häuser die Braugerechtigkeit. Die Stadt zählte mit ihren etwa 20.000 Einwohnern zu den größten in Deutschland. Zu den städtischen Brauherren gehörte auch der berühmt gewordene Erfinder und Magdeburger Bürgermeister Otto

von Guericke, welcher nach der Zerstörung Magdeburgs mit der Bierbrauerei und dem Bierhandel einen bedeutenden Teil seines Vermögens erwirtschaftete. Als Tilly's Truppen die Stadt plünderten, fanden sie in den Kellern der Wohnhäuser etliche tausend Fass Bier.¹³

In Neubauers Häuserbuch der Stadt Magdeburg finden sich über den Zeitraum von 1631 – 1720 zahlreiche Brauhäuser. Hier seien nur einige genannt:

Breiter Weg 76 Brauerei Korte,
Grünearmstraße 3 Brauhaus „Zum blauen Beil“, schon vor 1631, nach 1661 Schiffer Jakob Büttner
Grünearmstraße 8 Brauhaus, 1648 Schneider Georg Dallnitz,
Grünearmstraße 9/10 Brauhäuser „Zur Windentür“, „Zum Baarem Löllchen“,
Grünearmstraße 11/12 Brauhaus, 1631 Müller Peter Schmidt, Nr. 11 wurde Brauermühle, Name „Zum Gutbottich“,
Grünearmstraße 14 Brauhaus „Zum grünen Arm“, 1631,
Grünearmstraße 17 Brauhaus „Zur goldenen Sonne, gebraut nur vor 1631,
Hartstraße 1, Brauhaus „Zum goldenen Ross“, seit 1647 Brauer Christian Pohlmann,
Hartstraße 2 Brauhaus „Zum weißen Pferd“,
Hartstraße 6 Brauhaus „Zur goldenen Tasche“,
Hartstraße 7 Brauhaus,
Hartstraße 8 Brauhaus „Zur goldenen Gans“ usw.¹⁴

Auf dem Grundstück der heutigen Volkshochschule in der Leiterstraße befand sich die Klosterbrauerei, die dem Domkapitel gehörte. Die Brauereigebäude sind schon 1789 abgerissen worden.¹⁵ Das Kloster Unser Lieben Frauen besaß innerhalb der Klosteranlage ein eigenes Brauhaus, welches sich auf der Elbseite zwischen Dormitorium und Refektorium unmittelbar an den Kreuzgang anschloss (siehe Abb. S 23). Das durch Umbauten auf drei Stockwerke ausgedehnte, in Fachwerk errichtete Brauhaus stand auf einem massiven Erdgeschoss und trug ein hohes, spitzes Dach mit einem Giebelerker.¹⁶

¹³ Calvisio, H., Das zerstörte und wieder aufgerichtete Magdeburg, Magdeburg 1727, S. 41.

¹⁴ Neubauer, E., Häuserbuch der Stadt Magdeburg, Bd. 1 (1631 – 1720), Magdeburg 1931, S. 161 f., 280.

¹⁵ Neubauer, E., und Gringmuth-Dallmer, H., Häuserbuch der Stadt Magdeburg, Bd. 2, Halle 1956, S. 12 f.

¹⁶ Modde, M., Unser Lieber Frauen Kloster in Magdeburg, Magdeburg 1911, S. 151.

Im 18. Jahrhundert ging die Ausübung des Brauereigewerbes in Magdeburg zurück. In dem ältesten Grundbuch der Altstadt um 1712 sind von rund 1800 aufgezählten Grundstücken noch über 300 als Brauereien ausgewiesen.¹⁷ Ende des Jahrhunderts besaßen zwar noch 285 Häuser das Braurecht, doch schon 1766 übten es nur noch 99 aus. Die Zahl verringerte sich bis 1798 auf 64 das Braurecht ausübende Hauseigentümer. Im Jahr 1800 sind in der Altstadt 66 Brauberechtigte nachgewiesen, von denen nur 42 tätig blieben. In der Neustadt existierten um 1780 33 Brauer, darunter 9 Pfälzer.¹⁸ Inzwischen gab es eine Reihe alkoholfreier Getränke als Alternative zum Bier, insbesondere Kaffee.

Aufgrund einer erhöhten Bierakzise (Akzise = alte Bezeichnung für Verbrauchssteuer oder Zoll), die allein der Brauer tragen musste, sank zeitweilig die Qualität des Bieres. 1787 sollte mit einer Änderung des Steuersystems dieser Missstand wieder beseitigt werden. Seinerzeit wurde in Magdeburg aus einem Scheffel (alte Maßeinheit, in Preußen 54,961 l) Weizen oder anderthalb Scheffeln Gerste eine Tonne Bier gezogen.¹⁹ Das Patentgesetz 1808 schaffte den Zunft- und Innungszwang, Reihenbrauen und Braugerechtigkeiten ab. Es trat 1809 in Kraft und beseitigte außerdem die Bierschankmonopole der Kämmerereien. Jeder, der ein Patent erwarb, durfte nun im gesamten Königreich zu jeder Zeit sein Bier produzieren und vertreiben. Verarbeitete eine Brauerei ihr eigenes, selbst gezogenes Getreide, so konnte sie ohne Patent Bier brauen. Seit 1819 bestand in Preußen eine Brausteuer, die als Materialsteuer erhoben wurde. 1872 zahlte ein Brauer 4 Mark Steuern für 100 kg Getreide.²⁰ Anfang des 20. Jahrhunderts ging der Bierkonsum in Magdeburg merklich zurück. Während der Pro-Kopf-Verbrauch 1905 bei 129 Litern Bier lag, tranken die Magdeburger 1910 im Durchschnitt nur noch 93 Liter (zum Vergleich: Der heutige Bierkonsum liegt in Deutschland pro Kopf bei etwa 130 Litern im Jahr).

Die Bierbrauerei entwickelte sich im Laufe der Zeit von einem bürgerlichen, gut angesehenen Nebengewerbe durch ständig steigende Konsumwünsche, modernere Produktionsmethoden, die Abschaffung der Zünfte und schnell wachsende Kapitalansprüche immer mehr zu einem Hauptgewerbe, das letztendlich Großbetriebe mit erheblicher Kapitalstärke und riesigen Produktionsmengen hervorbrachte, während die Vielzahl der Kleinbrauereien langsam zurückging.

Ein besonderer Blick sei an dieser Stelle auf die Geschichte der Friedrichstadt (heute Brückfeld) geworfen, die im 18. Jahrhundert eine berühmte Vorstadtbrauerei hervorbrachte. Die sogenannte Turmschanze, ein Teil der Stadtbefestigung auf dem östlichen Elb-



Aktie der Aktien-Brauerei Neustadt-Magdeburg von 1872, vor dem Panorama der Brauerei Arbeiter im Steinbruch

ufer, sollte auf einen 1731 erlassenen Befehl des Königs Friedrich Wilhelm I. in ihrem Innenraum bebaut und anschließend nach ihrem Erneuerer in Friedrichstadt umbenannt werden. Die Umsetzung des königlichen Befehls erfolgte erst ab 1735. Um die Friedrichstadt auch durch andere Bürger als ausschließlich durch Angehörige des Militärs zu bevölkern, forderte der derzeitige Festungsgouverneur Fürst Leopold von Anhalt-Dessau die Brauerinnung auf, hier eine Brauerei anzulegen. Als die Innung dieser Aufforderung nicht nachkam, entschloss sich ein Schneider namens Johann Paul Graul zur Errichtung einer „Broihahnsbrauerei“.

¹⁷ Neubauer, E. (Hrsg.), Kinderbuch der Brauer- und Bäcker-Innung der Altstadt Magdeburg, Leipzig 1928, S. 3.

¹⁸ Fischer, E., Magdeburg zwischen Spätabsolutismus und bürgerlicher Revolution. Eine Untersuchung zur Wirtschafts-, Bevölkerungs- und Sozialstruktur in der zweiten Hälfte des 18. und zu Beginn des 19. Jahrhunderts, Magdeburg 1967 (Masch.-Manuskript), S. 59.

¹⁹ Stietzel, W., Vom Bierbrauen in Mitteldeutschland um 1787, in: Tageszeitung für Brauerei, Berlin, Jg. 26 (1928), Nr. 150, S. 718 und Nr. 151, S. 726.

²⁰ Lorenz, E., Produktion, Produktivkräfte und Kapitalkonzentration der Magdeburger Industrie von 1871 – 1914, Burg 1966 (Diss. Berlin), S. 126.

Das von ihm gefertigte Getränk soll laut Überlieferung das Altstadt Bier in seiner Qualität und Güte um ein Vielfaches übertroffen haben, so dass es viel Anklang fand und Graul dadurch sehr vermögend wurde.²¹ Um 1750 kostete in Preußen eine Maß Bier sechs Pfennige und eine Maß Broyhan fünf Pfennige. Das beliebte bierähnliche und etwas preiswertere Getränk Broyhan hatte der Hannoveraner Braumeister Cord Broyhan erfunden. Man braute es aus einem Drittel Weizen- und zwei Dritteln Gestenmalz. Graul belieferte mit seinem Getränk auch zahlreiche Wirtshäuser in der Altstadt. Neben Graul gab es weitere rührige Brauer in der Friedrichstadt, darunter Abraham Grandil, einen französischen Kolonisten. Täglich fuhren die großen Bierwagen der Friedrichstädter Brauer über die Elbbrücke hinüber in die Altstadt. Der Altstädter Brauerinnung war dies ein Dorn im Auge. Sie versuchte wiederholt, den erfolgreichen Bierbauern vom anderen Elbufer das Handwerk zu legen, woraus sich mit der Zeit eine in Lahnes Geschichte der Friedrichstadt als „Bierkrieg“ bezeichnete Auseinandersetzung entwickelte, die noch bis in die 1780er Jahre anhielt.²² Die Bemühungen der Brauerinnung blieben jedoch erfolglos, denn die Friedrichstädter Brauer standen unter besonderem Schutz des preußischen Königs, der hier bei einem Besuch das Bier gekostet hatte und dieses sehr schätzte.

Alte Kirchenbücher ab 1736 belegen, dass sich außer Soldaten auch Tuchmacher, Weber und Wirte, resp. Bierbrauer in der neuen Friedrichstadt ansiedelten.²³ Erst als die Brauereien der Altstadt das eigene Bier verbesserten, sanken Umsatz und Ruhm des Friedrichstädter Broyhans. 1813 wandelte die Französische Regierung kurzzeitig alle Häuser der Friedrichstadt in Militärkasernen um, so dass die bisherigen Bewohner den Stadtteil verlassen mussten. Dies bedeutete auch das Ende des Brauereiwesens in der Friedrichstadt.

„Dampfbrauerei

Mehr und mehr findet in den letzten Jahren in den Brauereien der Dampf auch zum Erwärmen und Kochen von Maischen und Würzen Verwendung. Gar manche größere Brauerei ist entstanden oder neu eingerichtet worden, in der Dampfheizung anstatt direkte Feuerung eingeführt wurde. Die Bedenken, welche man gegen die Dampfkochung von Anfang hatte, verschwinden auf Grund eingehender Untersuchungen immer mehr und müssen verschwinden, dagegen gelangt man zu der Ueberzeugung, daß die Vorteile, die dem Brauer aus der Dampfkochung gegenüber der direkten Feuerung erwachsen können, ganz bedeutende sind.

Ein wesentliches Bedenken gegen die Dampfkochung bestand darin, daß man der Ansicht war, der Geschmack dieser Biere sein ein veränderter, die Voll-

mundigkeit und die Haltbarkeit derselben eine geringere.

In der wissenschaftlichen Station für Brauerei in München wurden Würzen untersucht, erzeugt durch Kochen mit Dampf und andererseits mit direktem Feuer; eine Differenz in der Menge der Würzebestandteile wurde nicht gefunden. In der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin wurden gleichfalls Versuche ausgeführt und die gleichen Materialien in gleicher Weise einmal mit Anwendung der durch direkte Feuerung geheizten Maisch- und Würzpfanne, das andere Mal mit Benützung des von Pest in Berlin gefertigten Dampfkochapparates gebraut. Das Resultat war, dass ein wesentlicher Unterschied im Geschmack und den übrigen Eigenschaften der Biere nicht konstatiert werden konnte.²⁴

(Krandauer, Katechismus der Bierbrauerei, 1898)

- ²¹ Petri, A., Zur Geschichte der Friedrichstadt-Magdeburg, Magdeburg 1869, S. 5.
²² Lahne, W., Geschichte der Magdeburger Friedrichstadt, in: Geschichtsblätter für Stadt und Land Magdeburg 70/71, 1935/36, S. 70 ff.
²³ Petri, A., Zur Geschichte der Friedrichstadt-Magdeburg, Magdeburg 1869, S. 6.
²⁴ Krandauer, M., Katechismus der Bierbrauerei, Leipzig 1898, S. 227 f.

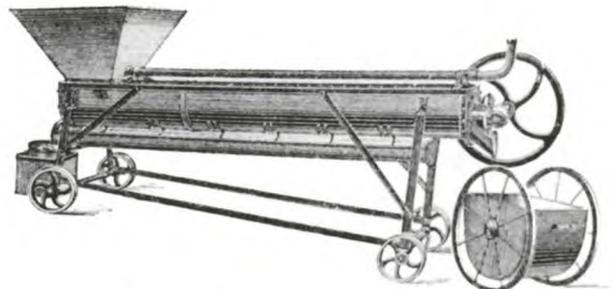
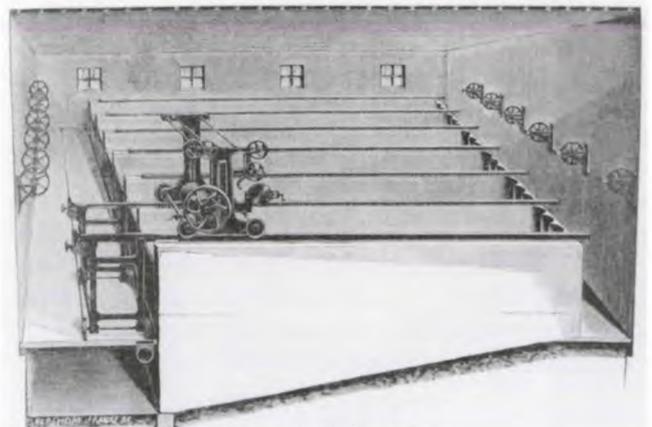


Fig. 29. Gerstenwaschmaschine von Steinecker.

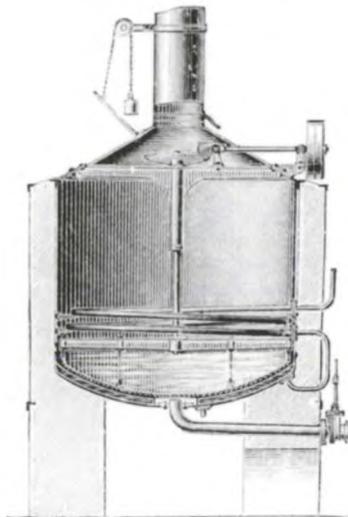
Gerstenwaschmaschine von Steinecker, aus: Katechismus der Bierbrauerei, Leipzig 1898

Pneumatische Mälzerei, System Saladin, aus: Katechismus der Bierbrauerei, Leipzig 1898

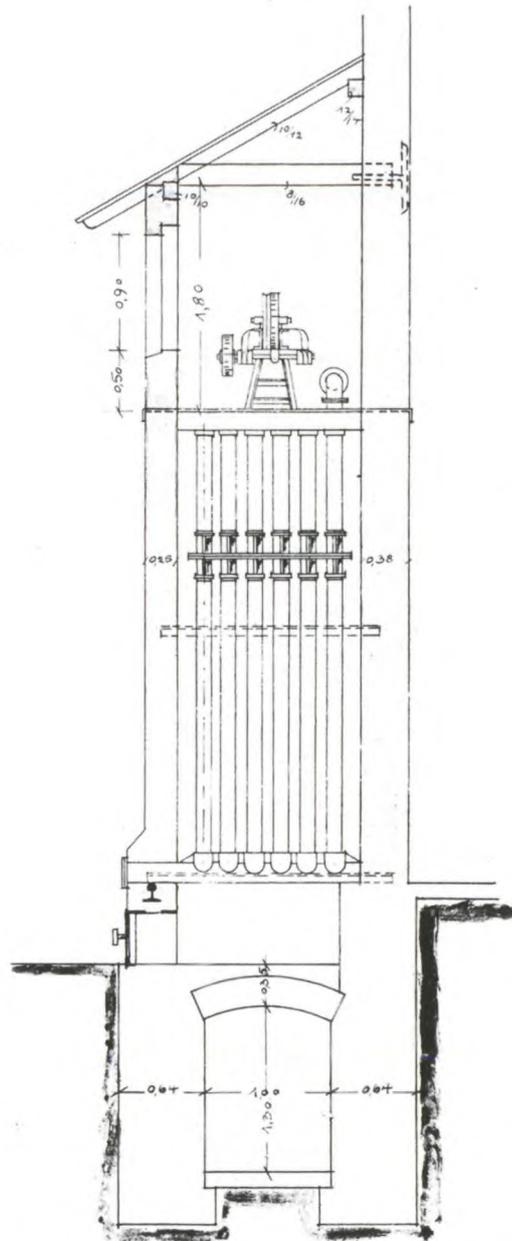


Unter der Regentschaft Friedrich Wilhelms I. (1688 – 1740) fand das Bier Eingang bei Hofe. Der König mochte nämlich keinen Wein. Sein Sohn, der spätere Friedrich der Große (1712 – 1786) erlernte bereits als junger Mann auf ausdrücklichen Wunsch seines Vaters das Brauhandwerk.

Nun muss man bedenken, dass sich die Brauerei der damals obergärigen Biere von den heute üblichen Vorgängen deutlich unterschied. Bis ins 18. Jahrhundert beruhten die Kenntnisse der Brauer auf einfachen Naturbeobachtungen. Erst mit der Industriellen Revolution änderte sich auch das Brauereigewerbe durch die Anwendung technischer Neuerungen wie Dampfkraft, pneumatische Mälzerei sowie künstliche Kälteerzeugung und durch die wissenschaftlichen Untersuchungen zu Gärungsprozessen. Hierzu lieferten Antoni van Leeuwenhoek mit der Erfindung des Mikroskops und Louis Pasteur durch seine Pasteurisation einen entscheidenden Beitrag. Leewenhoek schaffte die Voraussetzungen, Bakterien und einzelne Hefezellen zu ent-



Braupfanne für Dampfkochung nach Steinecker, aus: *Katechismus der Bierbrauerei*, Leipzig 1898

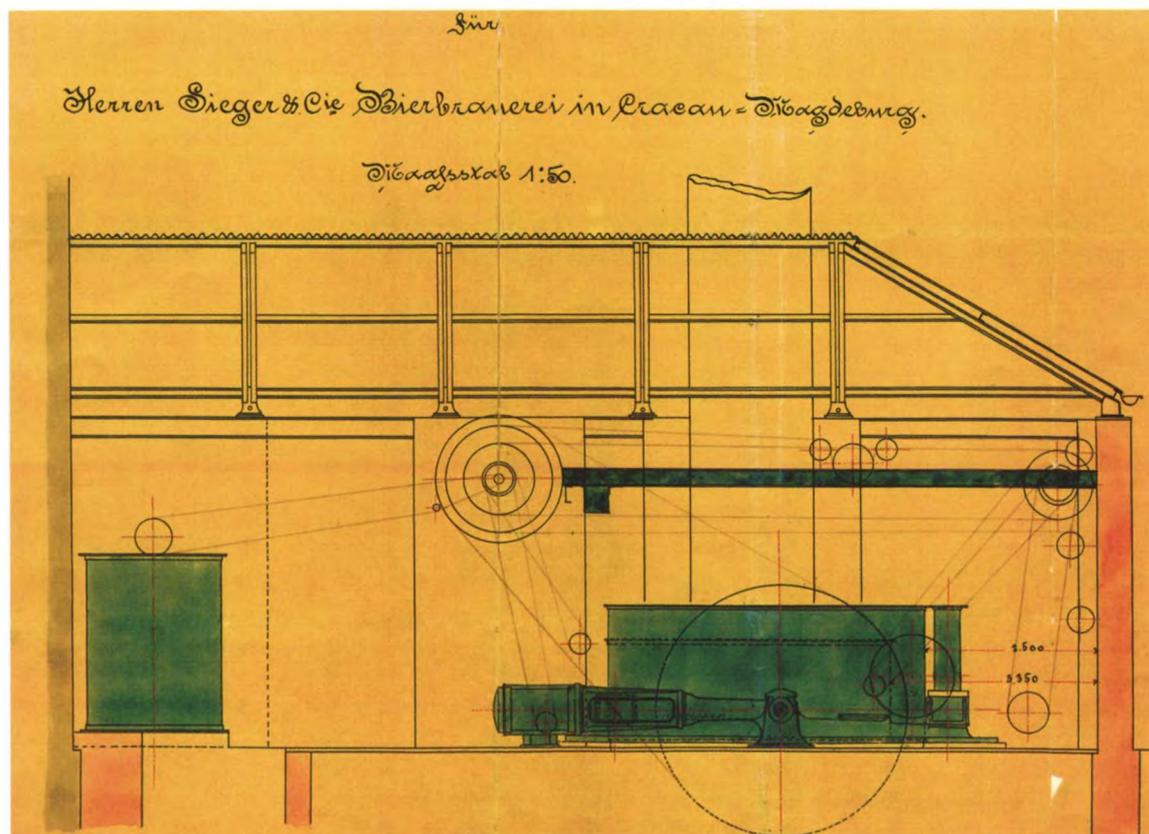
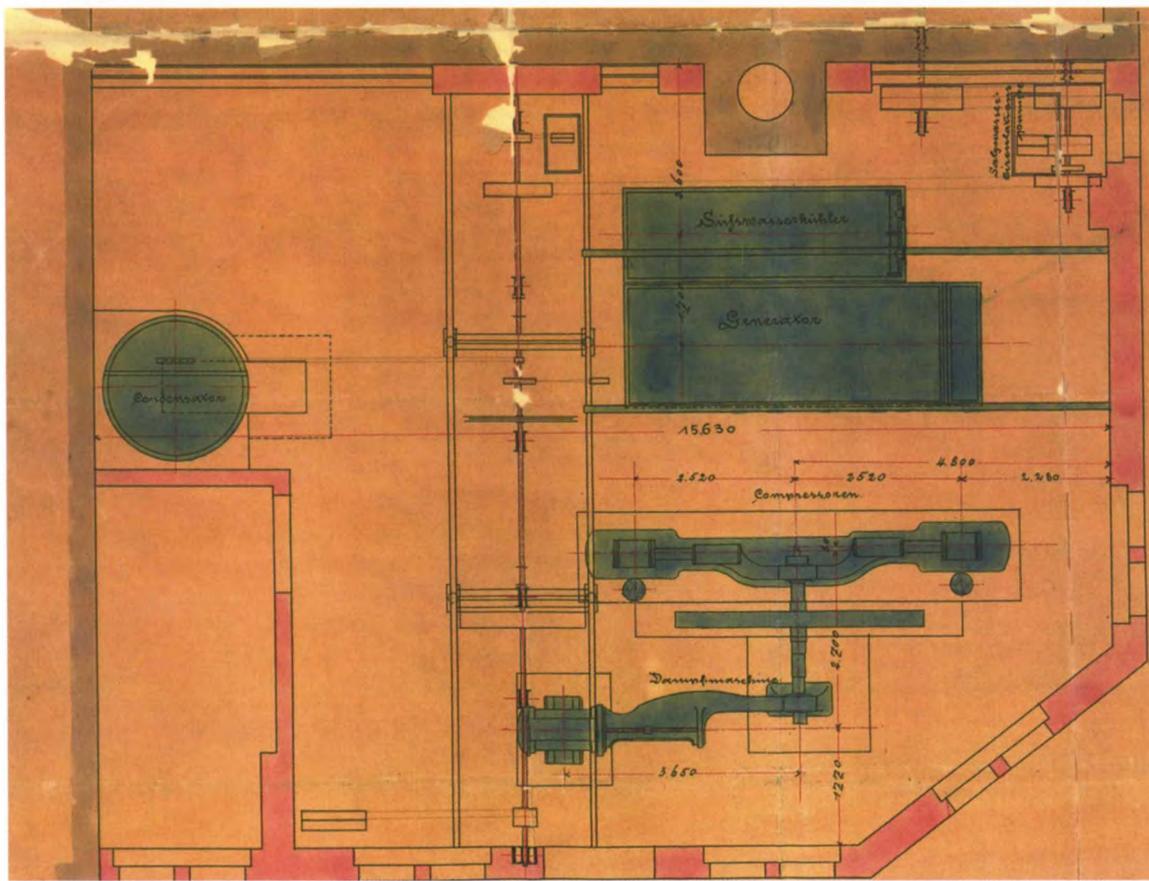


Economiser (Wasservorwärmer bei Dampfkesselanlagen) für die Cracauer Brauerei in der Burchardstraße 21, Zeichnung 1912

decken. Pasteur erkannte als erster die Rolle der Hefe im Brauprozess und die Möglichkeit, Bier durch Erhitzen haltbar zu machen. Auch wenn die Herstellung von Maschinen ähnlich wie in fast allen Industriezweigen allgemein für das Brauereiwesen eine wichtige Rolle spielte, eine absolute Revolution bewirkte hingegen die Erfindung der Kältemaschinen. Zuvor war es allein möglich gewesen, untergäriges Bier, das bei niedrigen Temperaturen gebraut wird, im Winter und im Frühjahr herzustellen und in kalten Kellern zu lagern, gekühlt mit Eisblöcken aus nahegelegenen Seen. Willy Otto Riecke berichtet in seiner Chronik von Prester und Cracau,

dass im Winter aus dem Prester See Natur-Eis gewonnen wurde, um es zum Kühlen des Bieres zu verwenden.²⁵ Erst die neue, bahnbrechende Erfindung Lindes befreite die Brauer vom Zwang der Natureisbeschaffung. Auf die früher übliche Methode verweist noch die Ortsbezeichnung „Eiskellerplatz“ in Sudenburg.

²⁵ Riecke, W. O., *Chronik Prester - Cracau*, Ein Heimatbuch, Magdeburg 1932, Abb. S. 182 f.



1889, Entwurfszeichnungen der Gesellschaft für Linde's Eismaschinen für die Craaener Brauerei in der Burchardstraße 21, Querschnitt und Grundriss

1873 stellte Carl von Linde auf einem internationalen Braukongress seine Ideen zur mit verdichtetem Gas betriebenen Kältemaschine vor. Bis 1876 entwickelte er die erste funktionierende Kältekompressionsmaschine. Obwohl Lindes Erfindung im täglichen Leben heute nicht mehr wegzudenken ist, waren es anfangs zuerst nur die Brauereien, die sie nutzten. Nun konnten die Gärkeller gekühlt und somit untergärige Biere ganzjährig gebraut werden. Gärung und Lagerung untergäriger Biere bei niedrigen Temperaturen bremst die Aktivität der Hefe und bewirkt eine längere Haltbarkeit der untergärigen Biere, so dass sie auch über größere Strecken transportiert werden können. Linde erfand gleichzeitig eine neue Eismaschine. 1879 gründete er in Wiesbaden eine Eismaschinenfabrik, die noch heute als Linde AG weitergeführt wird.

In Magdeburg bestanden drei Eisfabriken, die sich als Zulieferer für die Lebensmittelindustrie spezialisierten: **Ludwig Böhme**, Schmidtstraße 39 und Barleber Straße 15, Eisfabrik seit 1888,

Friedrich Brandt, Hallesche Straße 17, Eislager in Cracau, gegr. 1893,

Ernst Schulz, Neue Magdeburger Eiswerke, Berliner Chaussee 16, gegr. 1904.

Die Brandtschen Eiswerke, Eigentümer Fritz Brandt, betrieben seit 1894/95 zwei größere Eisschuppen in der Cracauer Seestraße, die jeder etwa 10.000 Tonnen Eis aufnehmen konnten. Die drei Unternehmen schlossen sich 1912 zu den Vereinigten Magdeburger Eiswerken GmbH zusammen. 1916 brannten die Schuppen in der Seestraße ab. 1922 übernahm Ernst Schulz den Betrieb. Er ließ 1925 eine Anlage zur Erzeugung von künstlichem Eis erbauen, weil im Winter 1924/25 kein Natur-Eis gewonnen worden war.²⁶ In Rieckes Chronik von Prester und Cracau sind Bilder vom „Eisen“ auf dem Prester See zu sehen, außerdem ein Elevator, welcher das Eis vom See zu den Schuppen transportierte.²⁷

In Bayern gab es bereits seit dem 15. Jahrhundert die in kühlen Felsenkellern durchgeführte sog. untergärige Bierherstellung. Norddeutschland blieb hingegen bis in die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts beim obergärigen Brauverfahren. Die Kenntnis von der Herstellung untergäriger Biere drang erst seit der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts von Böhmen und Bayern langsam nach Norden. Es soll die Schultheiss-Patzenhofen Brauerei AG Berlin gewesen sein, welche als erste Brauerei das bayerische untergärige Bier in der preußischen Hauptstadt Ende der 1820er Jahre einführte und hier selbst braute. Von Berlin aus verdrängte es die regionalen Weiß- und Braunbiere.²⁸ Es ist anzunehmen, dass die Brauerei Bodenstein als erste Magdeburger Brauerei mit ihrem „Bayrisch Bier“ die Herstellung untergärigen Bieres in den 1820er oder 1830er Jahren begann. Um 1850 gingen auch die anderen Magdebur-

ger Brauereien immer mehr zur Produktion von Lagerbiertypen durch kalt geführte Untergärung über. Bayerische Biertypen beherrschten den Markt.²⁹ Untergäriges Bier schmeckte anders und hatte einen höheren Alkoholgehalt als die seinerzeit angebotenen eher nährenden und durstlöschenden obergärigen Biere.

Aus einem Fragebogen der Königl. Gewerbeinspektion über Kälteerzeugungsanlagen aus dem Jahr 1915 lässt sich entnehmen, welche Wichtigkeit Kältemaschinen für Brauereien besaßen. In diesem Fragebogen machte der damalige Eigentümer des noch als mittelgroß einzustufenden Sudenburger Brauhauses Ernst Dummér folgende Angaben. Die Kälteerzeugungsanlage diente für die Kühlung von täglich 120 Hektoliter Würze. Sie betrieb 32 Bottichkühler und kühlte 176 m² Gärkeller, 500 m² Lagerkeller und 275 m² Flaschenkeller, Abziehkeller und Vorkeller. Die Eisproduktion betrug täglich 1.750 kg Eis. Die Maschine arbeitete täglich 12 Std., im Hochsommer 16 Std.³⁰

Das Magdeburger Adressbuch von 1817 listet insgesamt 45 Brauer auf, darunter schon die Namen Isaac Bonte und Friedr. Korte. 1841 führt das Magdeburger Adressbuch 32 Brauer und 14 Braumeister. Vergleichbar die Magdeburger Statistik mit 32 Bierbrauereien 1849 und insgesamt 88 Beschäftigten in diesem Gewerbe.³¹ 1882 gab es in der Altstadt zusammen noch neun größere und kleinere Bier-Brauereien, in der Neustadt zehn, in Cracau, Sudenburg und Buckau hingegen nur je eine. Meidinger's Adressbuch 1882 für die Provinz Sachsen führt für Magdeburgs Altstadt und Sudenburg folgende 15 Brauereien auf, wobei fünf nur als Zweigstellen bzw. Biergroßhandlungen anzusehen sind.³² Die Angaben sind durch das Magdeburger Adressbuch von 1882 mit den damaligen Adressen und Hausnummern und durch Lorenz' Firmenverzeichnis ergänzt.³³ Die im selben Jahr in Sudenburg gegründete Brauerei Dummér & Döring ist noch nicht aufgeführt.

Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg,

Kaiserstraße 18 (Otto-von-Guericke-Str.), Brauerei in der Neustadt

A. u. W. Allendorff, Kaiserstraße 100, Brauerei in Schönebeck

W. Bode, Stephansbrücke 25 (hinter der Johanniskirche), auch Mineralwasserfabrik, gegründet vor 1817 als Isaac Bonte, 1889 W. Bode Nachf.

Gebr. Bonte, Dampfbierbrauerei, Berliner Straße 30 (verlief nördlich der Bärstraße), gegründet vor 1862, erloschen 1882, zeitweilig unter dem Namen Isaac Bonte jr.

Albert Droz, Neustädter Str. 36, gegründet 1676, seit 1874 Wilcke Nachf., Inh. A. Heinze, seit 1879 Albert Droz

Carl Heinze, Stephansbrücke 16, gegründet vor 1871, bestand bis 1895

Mathias Hesse, Weinfassstraße 7, gegründet vor 1871, seit 1890 Andreas Günther

Th. Huth, Breite Weg 82

Gebrüder Korte, Breite Weg 75, gegründet 1845, zuvor seit 1817 als Friedr. Korte nachgewiesen

Ed. Kraushaar, Sudenburg, Breite Weg 110a

G. Laue, Berliner Straße 8

Reichardt & Schneidewin, Breite Weg 202, Brauerei in Buckau, Feldstraße 14

R. Sieger & Co., Spiegelbrücke 13, Brauerei in Cracau, Burchardstraße

A. Uhlig, Große Storchstraße 7

Wallbaum & Co., Alte Ulrichstraße 7, Brauerei in der Neustadt, Wasserkunststraße

Gustav Hoepel führt im Anhang an seine Geschichte der Neustadt³⁴ ein Verzeichnis der Häuser und deren Besitzer Mitte des 19. Jahrhunderts und zählt dabei folgende Brauer auf:

Breiter Weg 24 Seyffert, Eduard, Brauereibesitzer

Breiter Weg 30 Schröder, Ludwig, Brauereibesitzer

Breiter Weg 291 Buch, Gottl., Brauer

Ritterstraße 84 Kahlow, Braumeister

Im Jahr 1856 lassen sich laut Adressbuch für die Neustadt jedoch schon sieben Brauereien nachweisen.³⁵ Die zehn Neustädter Brauereien 1882 nennt das Magdeburger Adressbuch im Firmenregister unter der Rubrik Bier-Brauereien.³⁶

Actien Brauerei Neustadt-Magdeburg, Breite Weg 128 (später 127 – 129), gegründet 1841 als A. H. Wernecke, seit 1872 AG

Wilhelm Bethge, Umfassungsstraße 43

Chr. Bergt, Sieverstorstraße 3

Bodenstein, A., Sieverstorstraße 17 (jetzt 5 – 20), gegründet 1823, ab 1886 Brauerei Bodenstein AG

Herm. Ding, Nachtweidestraße 20

Heinrich Katte, Schulstraße 7, später Karl Katte, bestand bis 1908

Wilhelm Otto, Weinbergstraße 13

Heinrich Räthel, Friedrichsplatz 1, gegründet vor 1871 als Bethge & Raethel, seit 1877 Heinrich Raethel, Konkurs 1905, als Heinrich Raethel Nachf. fortgeführt

Rulf & Koch, Kastanienstraße 12, gegründet 1873 als Friedrich Rulf, seit 1875 F. M. Rulf & Koch, seit 1885 Rulf & Roy

Wallbaum & Comp., Wasserkunststraße 28 (jetzt 111), gegründet 1872, 1905 GmbH, seit 1912 Vereins-Brauerei GmbH

Die beiden Brauereien in Buckau und Cracau hießen:

Buckauer Dampf-Bierbrauerei Reichardt & Schneidewin, gegründet 1863, Feldstraße 14/15 (Karl-Schmidt-Straße, heutiger Eingang in der Brauerei-Straße) und

Cracauer Brauerei GmbH, gegründet 1866 als

R. Sieger & Comp., seit 1900 Cracauer Brauerei GmbH, Burchardstraße 21.

Zeitweise sorgten 54 Biergroßhändler in Magdeburg für die Verbreitung des Bieres. Daneben bestanden 38 Weinhandlungen, angeblich wurde sogar vorrübergehend Champagner in Magdeburg hergestellt.

Bis zur Jahrhundertwende blieb die Zahl der Brauereien stabil. 1899 sind im Magdeburger Adressbuch 24 Brauereien nachweisbar. Hinzuzuzählen ist noch die hier nicht aufgeführte Cracauer Brauerei.

Auch in Westerhüsen gab es 1882 eine Brauerei. Meidinger's Adressbuch führt die Bierbrauerei **Fr. Lieber** auf. Westerhüsen gehörte seinerzeit zum Kreis Wanzleben.³⁷

Der Getreidereichtum der Gegend mit seiner hohen Qualität und seit den 1930er Jahren das gute Wasser aus der Colbitzer Heide, mit dem die Magdeburger versorgt wurden, begünstigten die Bierherstellung. Bedenkt man, dass Wasser rund 92 % des Bieres ausmacht, wird klar, wie wichtig die Wasserqualität beim Bierbrauen ist. Aber Wasser wird nicht nur als Bestandteil des Gebräus allein benötigt, sondern auch zum Brauvorgang selbst, zum Kühlen und zum Reinigen. Sämtliches Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen. Deshalb ist es nicht verwunderlich, dass die verschiedenen Biertypen auch durch die Wasserqualität geprägt sind und waren. Brauereien warben oft damit, eigene Wasserquellen zu besitzen. Nicht zuletzt führte die Entdeckung der guten Grundwasserqualität auf dem Grundstück der Cracauer

²⁶ Riecke, W. O., Chronik Prester - Cracau, Ein Heimatbuch, Magdeburg 1932, S. 185.

²⁷ Riecke, W. O., Chronik Prester - Cracau, Ein Heimatbuch, Magdeburg 1932, S. 182 f.

²⁸ Mittelland, Deutschlands aufstrebendes Wirtschaftsreich, Magdeburg 1929, S. 253. Freudenberg berichtet, der Ursprung des untergärigen Bieres in Berlin sei umstritten: Freudenberg, F., Biermetropole Berlin, Nürnberg 1996, S. 26.

²⁹ Stietzel, W., Das Braujahr 1861 in der Provinz Sachsen, in: Tageszeitung für Brauerei, Jg. 27 (1929), Nr. 126, S. 594, Nr. 127, S. 599.

³⁰ Landeshauptarchiv Sachsen-Anhalt, Rep. C34 Gewerbeaufsicht Magd., Nr. 549.

³¹ 50 Jahre Magdeburger Statistik (Festschrift), Magdeburg 1935, S. 84.

³² Meidinger's Gesamt-Adress-Bücher für das Deutsche Reich, Handbuch für die Provinz Sachsen, Berlin 1882.

³³ Lorenz, E., Produktion, Produktivkräfte und Kapitalkonzentration der Magdeburger Industrie von 1871 – 1914, Burg 1966 (Diss. Berlin), Anhang A 5.

³⁴ Hoepel, G., Die Neustadt bei Magdeburg im Verlauf des letzten Jahrhunderts, Magdeburg 1912.

³⁵ Adress- und Geschäfts-Anzeiger von Neustadt, Sudenburg, Buckau, Magdeburg 1856.

³⁶ Ergänzungen übernommen aus: Lorenz, E., Produktion, Produktivkräfte und Kapitalkonzentration der Magdeburger Industrie von 1871 – 1914, Burg 1966 (Diss. Berlin), Anhang A 5.

³⁷ Meidinger's Gesamt-Adress-Bücher für das Deutsche Reich, Handbuch für die Provinz Sachsen, Berlin 1882, S. 899.

Brauerei erst zu ihrer Gründung. Auch die Brauerei Bodenstein und die Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg besaßen eigene Brunnen, eine bei der ansonsten Mitte des 19. Jahrhunderts schlechten Wasserqualität in der Neustadt für die Brauereien lebenswichtige Komponente.³⁸

Wechselseitig vorteilhaft wirkte sich für das Brauereigewerbe die Nachbarschaft der Maschinenbauindustrie aus. Einige Magdeburger Maschinenbaubetriebe spezialisierten sich als Zulieferbetriebe für Brauereien. Beispielsweise die schon 1804 gegründete Maschinenfabrik und Kesselschmiede F. Ergang in der Großen Diesdorfer Straße 209. Sie bezeichnete sich als Sonderwerk für Brauerei- und Mälzerei-Einrichtungen und bot vollständige Brauerei- und Mälzerei-Anlagen an. In der Fichtestraße 29a produzierte zu DDR-Zeiten der VEB (Z) Brauerei- und Kellereimaschinenfabrik, welcher nach der Wende als BKM Brauerei- und Kellereimaschinen Magdeburg GmbH erfolgreich firmierte (jetzige Adresse Sudenburger Wuhne 48 a). Die Firma geht im Ursprung auf das Jahr 1870 zurück. Der nach dem Zweiten Weltkrieg entstandene VEB fasste drei Betriebe der Magdeburger Lebensmittelmaschinenhersteller, darunter die Fa. Knöller (Brauereimaschinen, Neue Neustadt), unter Spezialisierung auf den Getränkemaschinenbau zusammen.

1939 konnten die Brauereien ihre Produkte etwa 500 Lokalitäten in Magdeburg anbieten. Nach dem Krieg, während der russischen Besatzungszeit gab es noch drei Brauereien in Magdeburg, denen 1945 folgende Produktionszahlen vorgeschrieben wurden. Die Brauerei Bodenstein sollte 6.000 hl, das Brauhaus Sudenburg als kleinste Brauerei 7.500 hl und die Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg wegen der gerade wieder aufgenommenen Produktion 1.500 hl herstellen.³⁹ Rasch erhöhte sich die Produktion wieder auf ein normales Niveau. Seit den 1950er Jahren produzierte das Sudenburger Brauhaus neben Bier auch alkoholfreie Getränke, bis es die Bierherstellung gänzlich aufgab und sich ausschließlich auf die Abfüllung von alkoholfreien Getränken beschränkte.

Bier-Restaurants 1911 in Magdeburg:⁴⁰

Altdeutsche Bierhalle, Kaiserstrasse 56,

Alter Fritz, Berlinerstr. 9,

Automaten-Restaurants:

Alte Markt 12,

Kaiser Wilhelm-Automat, Breiteweg 103,

Zentralautomat, Breiteweg 15,

Breiteweg 26, 123,

Triumph-Automat, Ulrichstr. 2,

Belvedere, Auf d. Fürstenwall 5,

Berliner Weissbierhalle, Hasselbachstr. 10,

Bierpalast, Breiteweg 39,

Blauer Elefant, Kaiserstr. 22

Blauer Hecht, Berlinerstr. 30

Clausert, Königshof 7,

Drei Kaiser, Regierungsstr. 28,

Drei Raben, Breiteweg 250,

Fideles Gefängnis, Goldschmiedebrücke 13,

Franke, Schönebeckstr. 1,

Fuchsbau, Alte Markt 25,

Fürstenhof, Kaiserstr. 94,

Gerichtslaube, Halberstädterstrasse 132,

Germania, Gustav Adolfstr. 32,

Grosser Kurfürst, Breiteweg 232,

Grütmachers Restaurant, Fürstenstrasse 27,

Hackerbräu, Himmelreichstr. 3,

Kaiserbräu, Breiteweg 1,

Kaiserhalle, Kaiserstr. 100,

Kortes Bierhalle, Breiteweg 75,

Monopol, Wilhelmstrasse 1,

Museums-Restaurant, Kaiserstrasse 38,

§ 11, Schuhgasse 2,

Panorama-Restaurant, Kaiser Wilhelmplatz 1,

Reichshalle, Kaiserstrasse 19,

Reichskrone, Jacobstr. 42,

Restaurant Presskott, Katzensprung 9,

Schultheiss, Breiteweg 29,

Stadt Nürnberg, Breiteweg 3 a,

Theatergarten, Kaiserstr. 21,

Tivoli, Kaiserstrasse 35 a,

Wolfs Restaurant, Viktoriastrasse 14,

Würzburger, Alte Markt 29,

Zum Bodensteiner, Breiteweg 168,

Zum Himmelreich, Himmelreichstr. 15,

Zum Kulmbacher Hof, Breiteweg 220, Eing. Anhaltstr.

Zum Urfidelen, Neue Ulrichstrasse 1.

³⁸ Über die schlechte Wasserqualität in der Neustadt berichtet z. B.: Wolter, F. A., Geschichte der Stadt Magdeburg, Magdeburg 1901(Nachdruck 1996), S. 254.

³⁹ Landeshauptarchiv Sachsen-Anhalt, Akte Rep. K35 Industrie- und Handelskammer Magdeburg, Nr. 138.

⁴⁰ Kleiner Führer durch Magdeburg, Magdeburg 1911/12, S. 13 (Reprint Berlin 2001 zu Plan der Stadt Magdeburg 1911/12).

Zum Schultheiss

Inhaber: Hermann Keil

Grösstes Bier-Restaurant Magdeburgs

Telefon 751

Breiteweg 29

Telefon 751

Schultheiss - Märzen

Schultheiss - Versand

:: direkt vom Fass ::

Hervorragende Küche : Hamburg. Frühstückstisch

Mittagstisch von 12-3 Uhr : Reichhaltige Abendkarte

Bier-Restaurantwerbung 1911

Alte Aufnahme der Weinfassstraße 7, Brauerei A. Günther

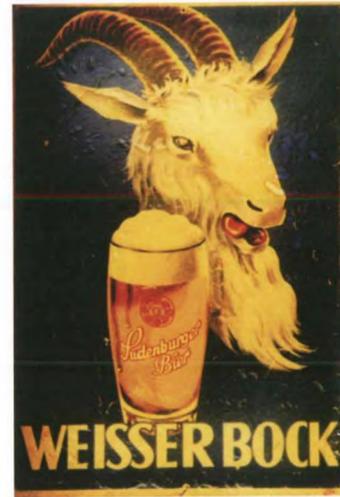




Emailwerbeschild der Sudenburger Brauerei



Werbeschild der Sudenburger Brauerei, im Hintergrund die Fabrikanlage



Werbeschild der Sudenburger Brauerei für Bockbier



Werbeschild der Bodensteiner Brauerei

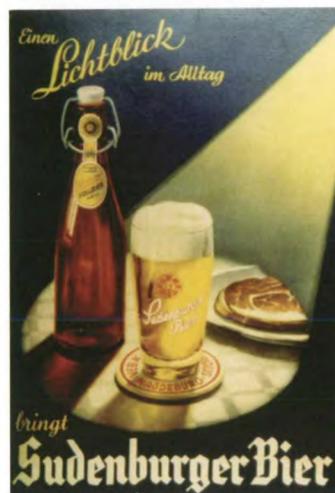


Emailwerbeschild für alkoholfreies Bier der Bodensteiner Brauerei



Emailwerbeschild für Diamant-Bier

Werbeschild des VEB (K) Sudenburger Brauhaus Magdeburg



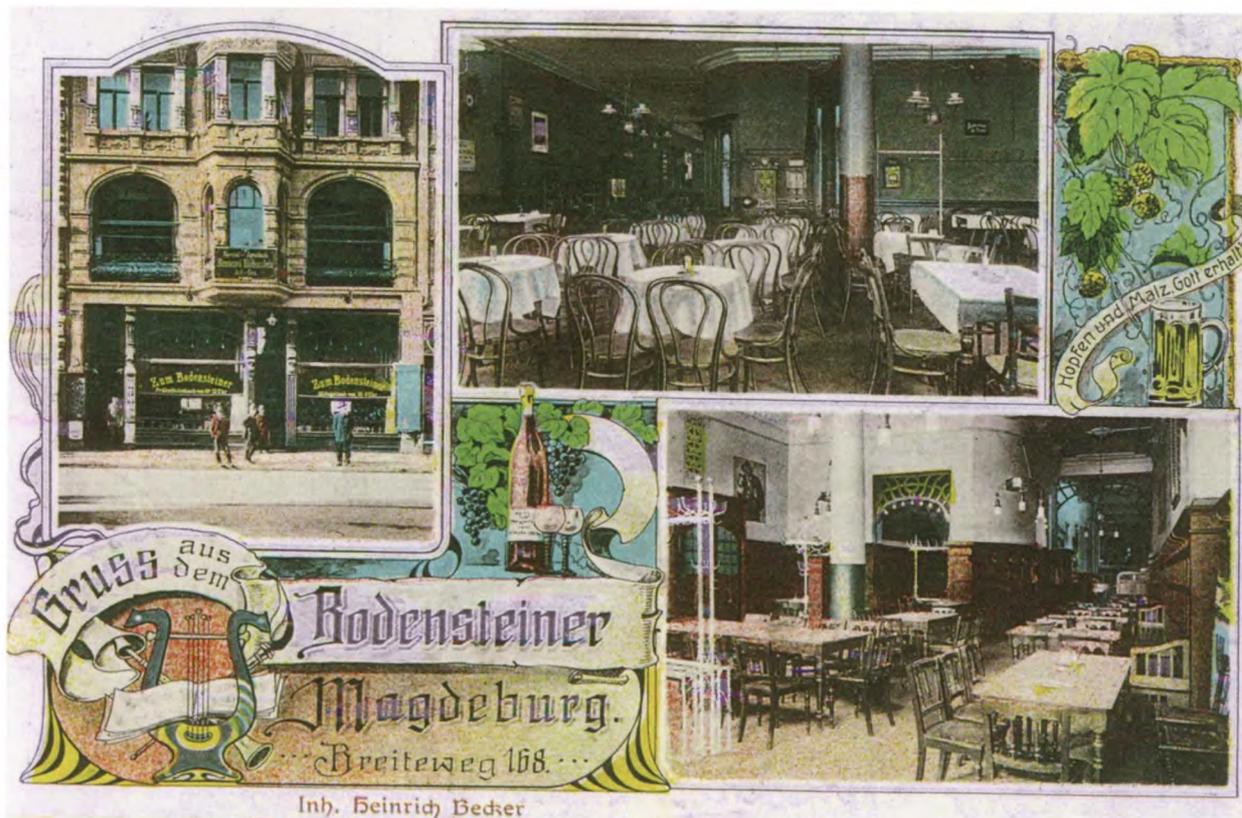
Werbeschild für Diamant-Bockbier des V.V.B. Diamant Brauerei Magdeburg-Neustadt



Werbeschild des VEB (K) Sudenburger Brauhaus Magdeburg



Alte Postkarten Magdeburger Bierlokale



Alte Postkarten Magdeburger Bierlokale





Magdeburg, Berlinerstr. 9 :: Tel. 2188



Restaurant und Garten „Alter Fritz“



Alte Postkarten Magdeburger Bierlokale



2. Wie entsteht Bier? Wie muss eine Brauerei aussehen?

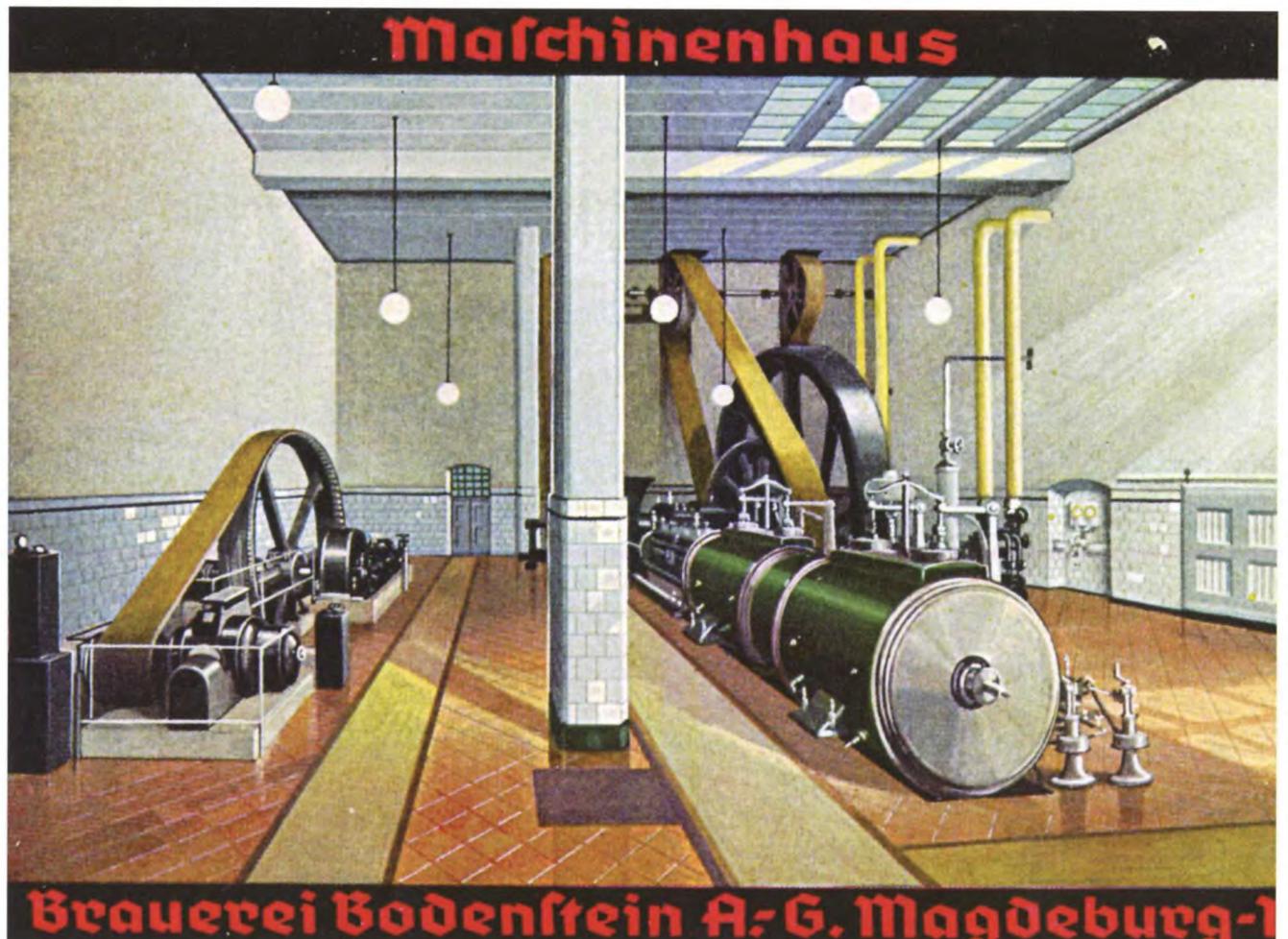
Wie geht der Brauprozess vor sich? Welche Einrichtungen, welche als notwendig zu bezeichnenden Gebäude gehören zwangsläufig zu einer Brauerei?

Die Produktionsphasen in der Bierherstellung heißen Mälzen, Schroten, Maischen, Läutern, Würzekochen, Hopfengabe, Würzeklärung, Würzekühlung, Gärung, Reifung, Filtrieren und Abfüllung. Zu jeder Brauerei gehört standardmäßig das Sudhaus, meistens der repräsentativste Bau der ganzen Anlage mit nach außen hin sichtbaren Kesseln. In der Anfangszeit der industriellen Bierbrauerei betrieben die Unternehmen fast ausschließlich auch eine Mälzerei, so die Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg, die Brauerei Bodenstein, die Buckauer Dampf-Bierbrauerei, die Cracauer Bierbrauerei und die Brauerei Gebr. Wallbaum. Auf jeden Fall benötigt eine Brauerei Gärkeller, Eiskeller und Lagerkeller. Im Gegensatz zu Sudhaus und Mälzerei sind dies alles niedrige Bauten mit großen, manchmal tief in

die Erde eingelassenen Kellern für die kühle Lagerung des Bieres. Wesentlich sind zudem Maschinenhäuser, Kesselhäuser und Abfüllanlagen sowie diverse Verwaltungsbauten, Sozialgebäude und Nebengebäude für die Unterbringung und Instandhaltung des Fuhrparks, in der Vergangenheit Pferdeställe und Remisen. Eine Brauerei benötigte in früheren Zeiten weiterhin eine Böttcherei, Picherei und Küferei, die seit der Umstellung auf Metallfässer nicht mehr notwendig sind. Unter Fasspichen versteht man das innere Abdichten der Fässer mit Pech. Wahrzeichen für Brauereien sind gigantische Tanks, Silotürme oder alte Wassertürme. Im weiteren Sinne gehören zum Brauereibetrieb auch Gaststätten und Vertriebssysteme. Während im 19. Jahrhundert die einzelnen Brauschritte noch aufwendige Handarbeit erforderten, vereinfachen heute neue Technologien und Werkstoffe bis hin zur computergestützten Vollautomatisierung die körperliche Tätigkeit des Menschen.

Historische Brauereiensemble zeigen sich häufig als Fabrikschlösschen mit Turmbauten und Burgcharak-

Alte Postkarte, Blick in das Maschinenhaus der Brauerei Bodenstein



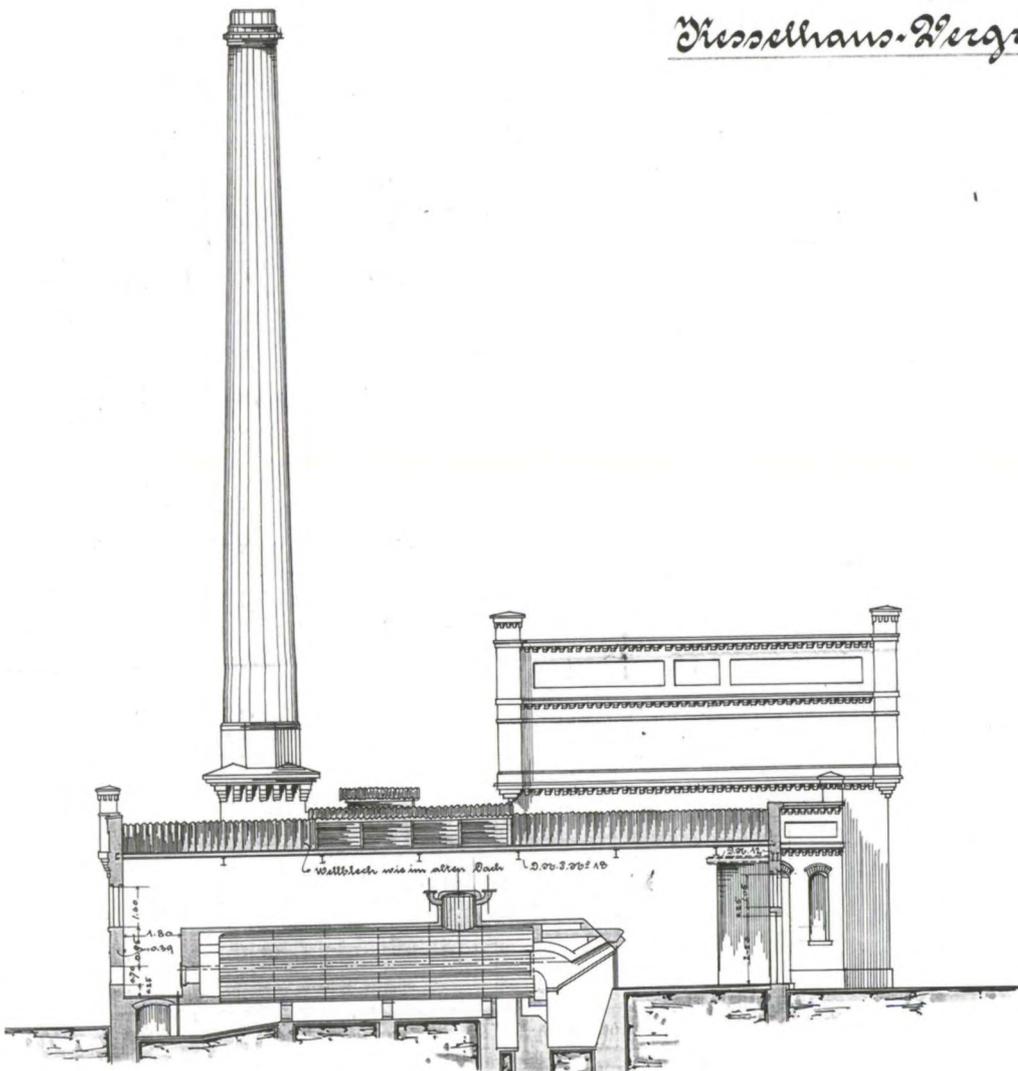
ter, da bei den Brauereien der Gründerzeit die Anlehnung an Vorbilder der mittelalterlichen Burg- und Festungsarchitektur mit ihren Zinnen und wehrhaften Mauern eine wichtige Rolle spielte.

Sicher hat auch der ein oder andere Ratgeber zur Anlage von Brauereigebäuden auf die Magdeburger Unternehmen Einfluss ausgeübt. Im Folgenden sind diverse Textpassagen und Bildbeispiele aufgeführt.

Zeichnung zur Kesselhausweiterung für die Brauerei Bodenstein 1899/1900

Brauerei Bodenstein, Aktien-Ges. in Magdeburg.

Kesselhaus-Vergrößerung.



Schmitt a. D.

Zeichnung

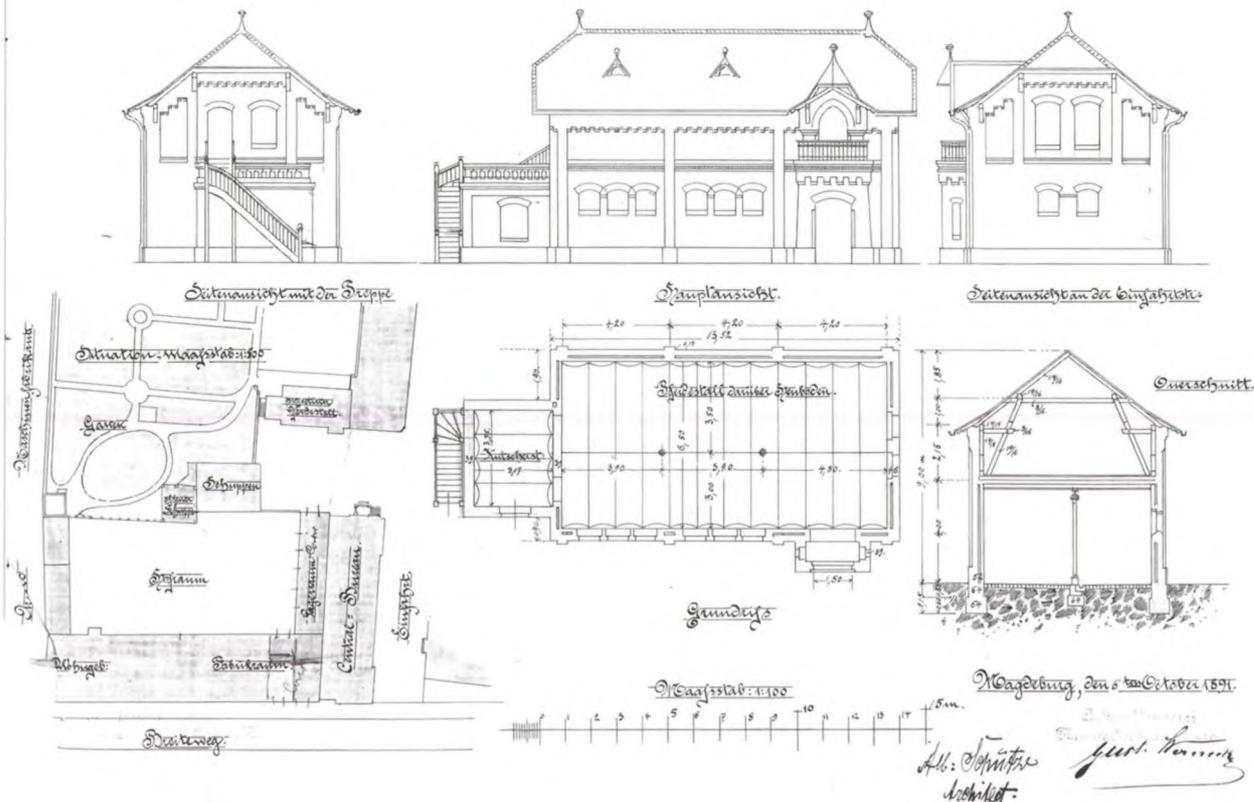
zur Erbauung eines Pferdestalles mit Wohnhaus-Anbau
 dem Grundstück der Buckauer Dampf-Bierbrauerei Reichardt & Schneidewin
 Kamen Reichardt & Schneidewin Gehörig.



Zeichnung zur Erbauung eines Pferdestalles mit Wohnhaus-Anbau für die Buckauer Dampf-Bierbrauerei Reichardt und Schneidewin, 1899 von Rud. Bernhart

1891, Pferdestall für die Actien-Brauerei Magdeburg-Neustadt, Architekt Alb. Schütze

Projekt zur Erbauung eines Pferdestall-Gebäudes
 auf dem Grundstück der Actien-Brauerei, Dritte Allee, 126,
 in Magdeburg-Neustadt.





Alte Postkarte, Blick in die Stallungen der Brauerei Bodenstein

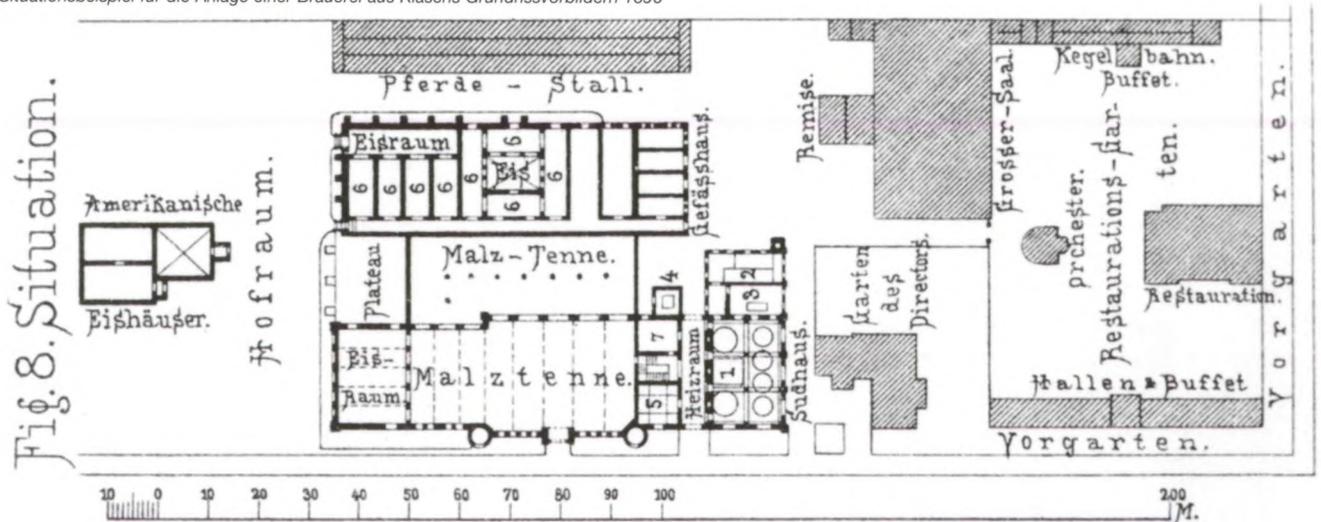
Bierkutsche der Sudenburger Brauerei Dummér und Döring, für den Umzug zum 1. Mai geschmückt





Alte Postkarte, Gemeinschaftsraum der Brauerei Bodenstein

Situationsbeispiel für die Anlage einer Brauerei aus Klasens Grundrissvorbildern 1896



2.1 Das Mälzen

„Mechanisch-pneumatische Mälzerei.

Schon seit einer Reihe von Jahren war man darauf bedacht, auch bei Grünmalzbereitung Maschinenkraft, wie dies in den verschiedenen Zweigen der Bierfabrikation der Fall ist, zur Anwendung zu bringen. Es sind verschiedene sogenannte mechanische Keimapparate konstruiert und empfohlen worden, allein keiner derselben konnte sich in der Praxis einbürgern, weil dieselben fast ausschließlich nur den einen Vorteil zu bieten vermochten, nämlich das Wenden des Keimgutes durch Maschinenkraft zu ersetzen, auf die richtige Einhaltung der Keimungsbedingungen aber, Temperatur, Feuchtigkeit, Luftzufuhr, wodurch einzig und allein ein günstiger Verlauf des Keimprozesses zu erwarten ist, nicht aber in nicht entsprechender Weise Rücksicht genommen wurde.

In den letzteren Jahren werden mechanisch-pneumatische Keimapparate empfohlen; es sind auch schon mehrfach solche im Gebrauche, welche den Keimungsbedingungen Rechnung tragen, und es dürfte zweifellos sein, daß diese immer mehr und mehr als Ersatz der Tennmälzerei Eingang in die Brauerei finden. Das Prinzip der mechanisch-pneumatischen Mälzerei beruht darauf, daß ein mit Feuchtigkeit gesättigter Luftstrom von konstanter Temperatur durch das in ziemlich hoher Schicht liegende Keimgut, welches von Zeit zu Zeit oder beständig gewendet wird, hindurchgeführt wird. (...)

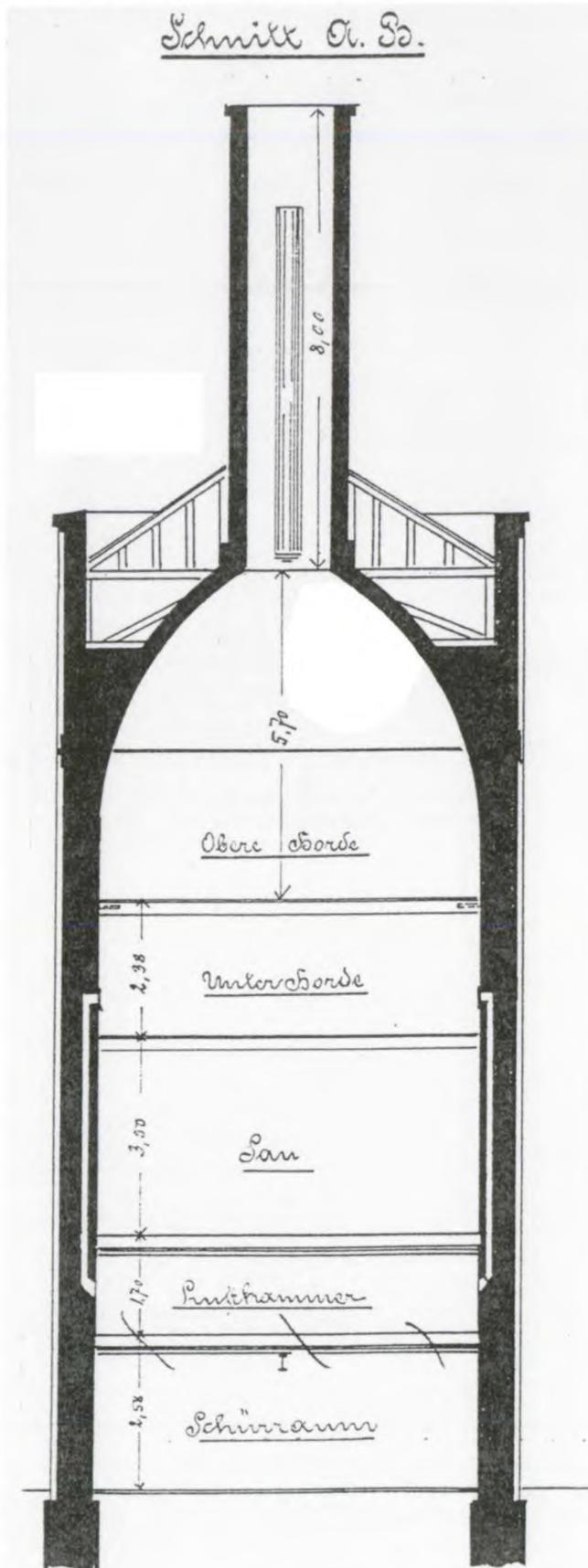
Die verschiedenen Systeme der pneumatischen Mälzerei lassen sich in zwei Gruppen zusammenfassen, in die Kastenmälzerei, System Saladin, und Trommelmälzerei, System Galland.

Die Mälzereinlage nach System Saladin (...) besteht aus offenen Keimkasten und das in denselben befindliche Keimgut, die geweihte Gerste, wird von unten nach oben mittels künstlich befeuchteter Luft ventiliert und durch einen von einem Ende des Kastens zum anderen langsam sich bewegenden, aus nebeneinanderstehenden Schrauben bestehenden Wendeapparat gewendet.⁴⁴¹

(Krandauer, Katechismus der Bierbrauerei, 1898)

An erster Stelle im Brauprozess steht die Behandlung der Gerste, das Mälzen. Fast alle Magdeburger Brauereien bearbeiteten in 19. Jahrhundert die Gerste in großen Malzdarren selbst. Dieser Prozess wird heute überwiegend in speziellen Malzfabriken, den industriellen Großmälzereien durchgeführt. Die Brauerei erhält fertiges Malz. Braugerste hat im Gegensatz zu anderen Gerstenarten besondere Eigenschaften: sie enthält viel Stärke und wenig Eiweiß, besitzt eine hohe Keimfähigkeit und einen niedrigen Spelzenanteil (Schalen

Buckauer Dampfbierbrauerei Reichardt und Schneidewin, Querschnitt des 1894 erweiterten Darrturmes



des Korns), einen geringen Wasseranteil und ist resistent gegen Schimmel. In einem ersten Arbeitsschritt wird die Gerste gereinigt, sortiert und getrocknet. Die Mälzprozesse heißen Weichen, Keimen und Darren. Die Gerste wird in Wasser eingeweicht, bis sie sich vollgesaugt hat und anschließend zum Keimen gebracht. Während des Keimens lag die Gerste früher in speziellen Malztennen ausgebreitet auf den Tennenböden und musste von Hand oder maschinell gewendet werden. Heute erfolgt die Keimung überwiegend in Malzkästen, so dass das aufwendige Tennenmälzverfahren im Aussterben begriffen ist. Endprodukt der Keimung ist das Grünmalz. Um den Keimprozess wieder zu beenden, wird die Gerste erhitzt. Aus der Gerste ist nun Malz geworden, das sich in der Farbe, im süßen Geschmack und in der weichen Konsistenz von der Gerste unterscheidet. Mit Temperatur und Dauer des Darrens lassen sich verschiedene Malzarten für verschiedene Biersorten herstellen. Da das Grünmalz in den Darren früher auf gelochten Böden, den Horden, lag, musste es ständig gewendet werden. Heute ist dieser Prozess nicht mehr so arbeitsintensiv.

In Magdeburg bestanden, primär infolge der guten Gerste aus der Börde, mehrere Malzfabriken. Kurz vor dem Zweiten Weltkrieg galt Mitteldeutschland qualitativ und quantitativ als wichtigster Standort der deutschen Malzindustrie schlechthin.⁴² Man belieferte Brauereien in ganz Deutschland, außerdem zusätzlich Betriebe, die Kaffeeersatzstoffe herstellten. Lorenz nennt in seiner Liste Magdeburger Industrieunternehmen vor dem Ersten Weltkrieg eine ganze Reihe Betriebe dieser Nebenbranche des Brauereigewerbes:⁴³

Blanke & Schmidt, Malzfabrik, gegr. 1868,
Buckau-Schönebecker Spiritus- und Malzfabriken AG, gegr. 1872, liquidiert 1876,
Gebr. Grasemann, Malzfabrik, gegr. 1871, Fabrik bis 1899,
Korte & Jordan, Malzfabrik, gegr. 1875, liquidiert 1911,
Mertens & Rathge, Malzfabrik, gegr. 1884,
Friedrich Mittag, Malzfabrik, gegr. 1867 als Naucke & Mittag, seit 1875 Friedrich Mittag, erloschen 1903,
Gust. Ferd. Naucke, Malzfabrik, gegr. 1875, erloschen 1889,
Chr. Sack, Malzfabrik, gegr. 1892.

„Die Malztenne

§13. Die Lage der Tenne muß von der Art seyn, daß die Temperatur in derselben nicht leicht zu niedrig und nicht leicht zu hoch wird. Sie soll 4 bis 5 Fuß Tiefe in der Erde haben, wo die Temperatur fast immer gleich ist, und niedrig gewölbt werden. Uebrigens ist der Boden

oder das Pflaster der Tenne eine Hauptsache; ist dieser gut angelegt, so ist an dem guten und gleichen Wachsen der Gerste nicht zu zweifeln. Die untere Erdschicht ist gewöhnlich 4 bis 5 Fuß hoch mit Thonerde belegt, und dann am besten mit Marmor- oder den bekannten Kelheimer Platten, mittels feinen Sandmörtels, gepflastert.

Auch ist der Boden der Tenne bisweilen noch mit Ziegelsteinen gepflastert, oder mit Thon ausgeschlagen, wie eine Dreschtenne, was jedoch nicht mehr stattfinden, sondern mit der vorerwähnten, vortheilhaftern Bauart vertauscht werden sollte.

Sollte die Lage der Malztenne zu kalt seyn, so kann oft dadurch geholfen werden, daß man die Thonschicht unter dem Pflaster heraus nimmt, und statt dieser eine Unterlage von Bauschutt oder Urban macht.

Man gibt der Malztenne wenigstens 36 Fuß in der Länge und 30 Fuß in der Breite; übrigens muß sie hinlänglich Licht, aber doch auch nicht zu viele Fensterstöcke, haben.

Das Gewölbe der Tenne soll 1 bis 2 mit passenden Thüren versehene Oeffnungen besitzen, um das gewachsene Getreide auf die Schwelke leicht durch dieselben hinauf werfen zu können.⁴⁴

(Meyer, Die Bayerische Bierbrauerei, Lehrbuch 1830)

⁴¹ Krandauer, M., Katechismus der Bierbrauerei, Leipzig 1898, S. 140 ff.

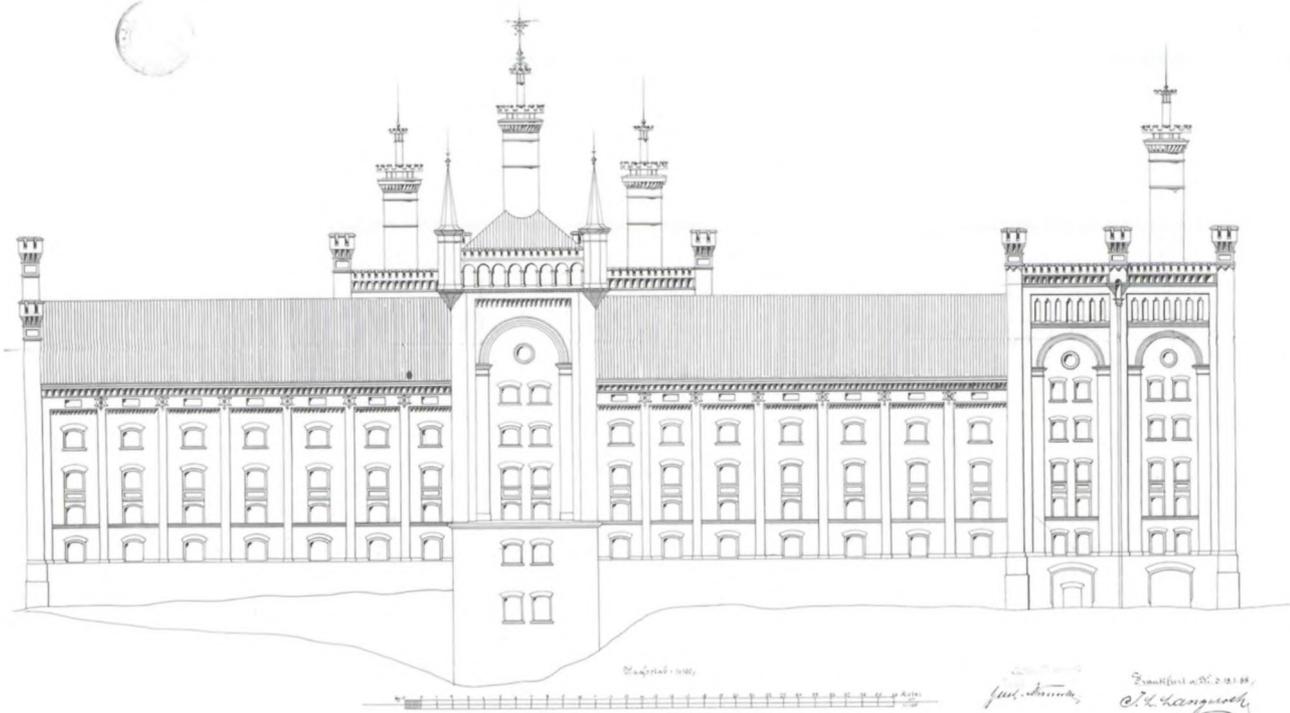
⁴² Mittelland, Deutschlands aufstrebendes Wirtschaftsreich, Magdeburg 1929, S. 140.

⁴³ Lorenz, E., Produktion, Produktivkräfte und Kapitalkonzentration der Magdeburger Industrie von 1871 – 1914, Burg 1966 (Diss. Berlin), Anhang A 5.

⁴⁴ Meyer, F., Die Bayerische Bierbrauerei, Ansbach 1830, S. 23 f.

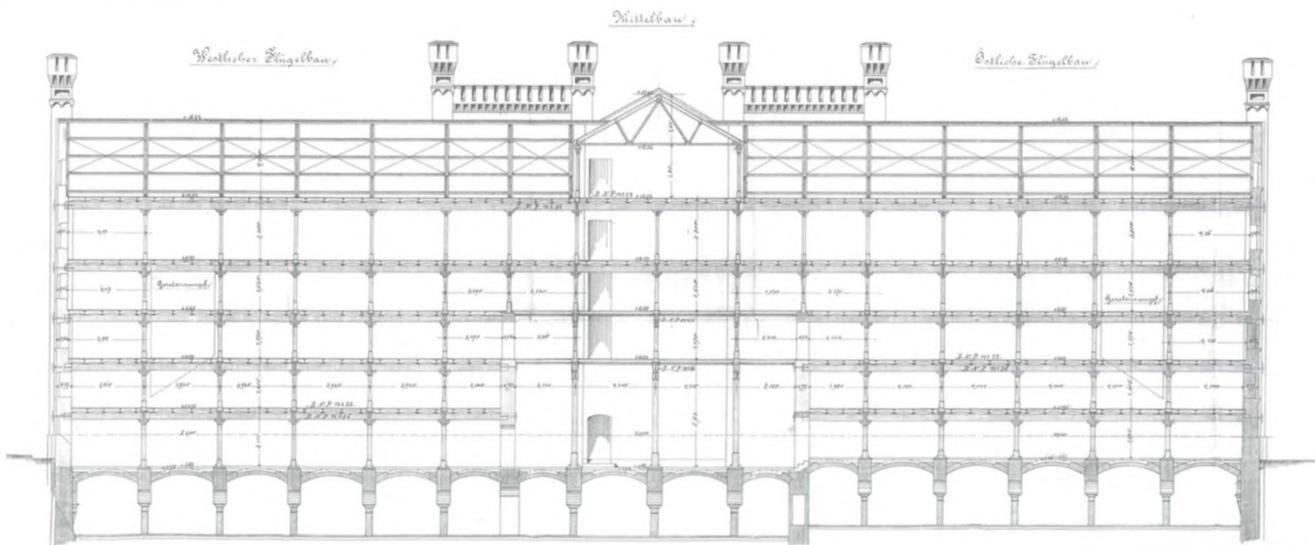
Actienbrauerei Neustadt-Magdeburg
 Wiederaufbau des Mälzereigebäudes.

Haupt-Façade



J. L. Langeloth, Plan zum Wiederaufbau des Mälzereigebäudes der Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg, Aufriss 1888

J. L. Langeloth, Plan zum Wiederaufbau des Mälzereigebäudes der Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg, Querschnitt 1888



2.2 Das Sudhaus

Die Würzebereitung im Sudhaus ermöglicht, aus der wasserunlöslichen und unvergärbaren Stärke wasserlösliche Zuckerstoffe zu bilden und diese zu vergären. In der Brauerei wird das Malz zuerst geschrotet und anschließend mit Wasser, etwa im Verhältnis 1 zu 4, vermischt. Diesen Mischprozess nennt man Maischen. Haben sich die Malzbestandteile im Wasser gelöst, wird die Maische geläutert; es werden die groben Bestandteile, die Treber, von der Flüssigkeit, der Würze, getrennt. Nun wird die Würze in die großen Braupfannen geleitet und anschließend mit Zugabe des Hopfens gekocht. Hopfen trägt als Würzmittel zu Geschmack und Geruch, zur Haltbarkeit und Schaumstabilität des Bieres bei. Beim Kochen treten die Bitterstoffe aus dem Hopfen frei und gleichzeitig wird die Würze keimfrei gemacht und konzentriert.

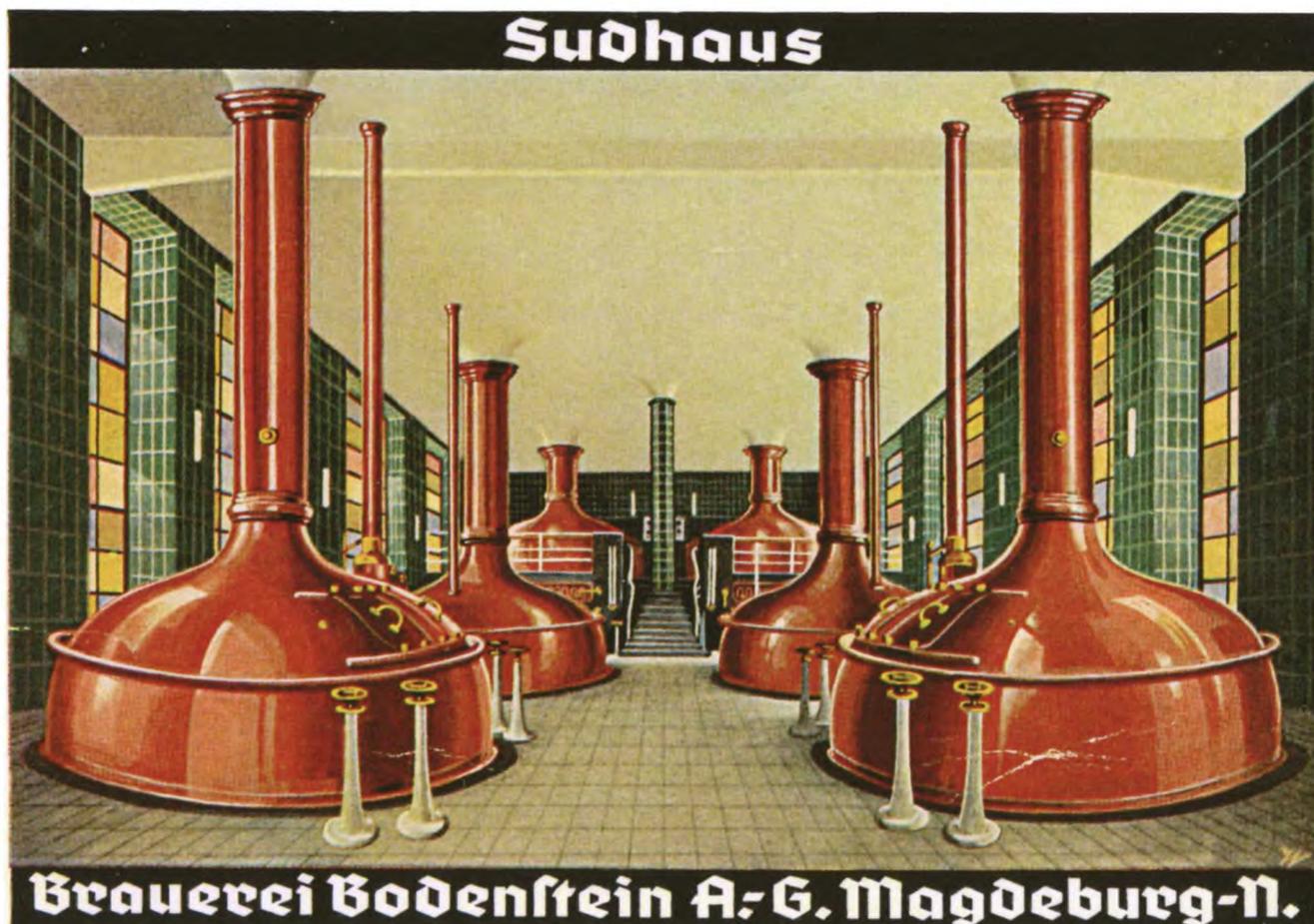
Die hier beschriebenen Vorgänge finden im Sudhaus statt, dessen typische Erscheinung ein großer gekachelter Raum mit riesigen blitzblanken Kesseln aus Edelstahl oder Kupfer bilden. Die Produktionsdauer eines Sudes beträgt ca. 8 – 9 Stunden. In der sich an-

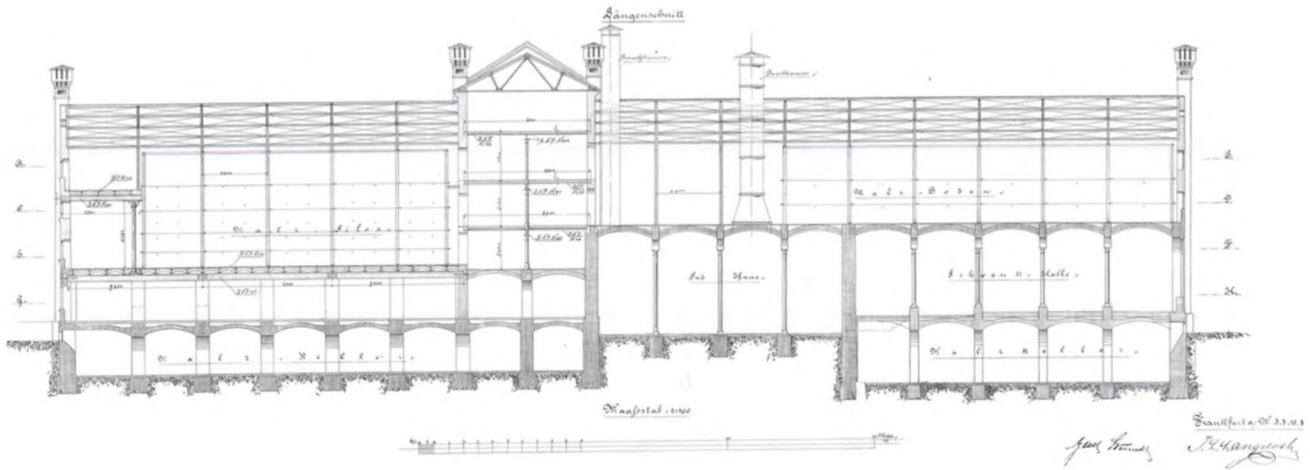
schließenden Würzeklärung wird die Würze gefiltert und mittels Rotation von den Hopfentrebern getrennt. Die noch heiße Würze wird aus dem Sudhaus geleitet und kommt ins Kühlhaus.

Klasen schreibt in seinem Handbuch für Baubehörden, Bauherren, Architekten, Ingenieure usw. von 1896 über ein vorbildliches Sudhaus:

„Das Sudhaus enthält bei vollkommener Einrichtung 1 Maischbottich mit Vormaischer; 1 Maischpfanne (Kessel) mit Rührwerk; 1 Läuterbottich mit Seihboden, Läuterbatterie, Anschwänzevorrichtung und Aufhackmaschine; 1 Würzpfanne mit Hopfenseiher; endlich die Pumpen. Der Sudhausraum hat in der Regel eine fast quadratische Grundform, da sich bei dieser die Geräthe am besten unterbringen lassen; die Grundfläche ist etwa 12 mal so gross anzunehmen als jene des grössten Bottichs, wird aber der Maischbottich zugleich als Seihbottich gebraucht, so genügt eine 9 mal so grosse Grundfläche. Der Fussboden des Sudhauses muss absolut wasserdicht sein (...). Unter dem Sudhause wird zweckmäßig ein Souterrain angelegt, um darin die Transmissionen für den Betrieb der Apparate anzubrin-

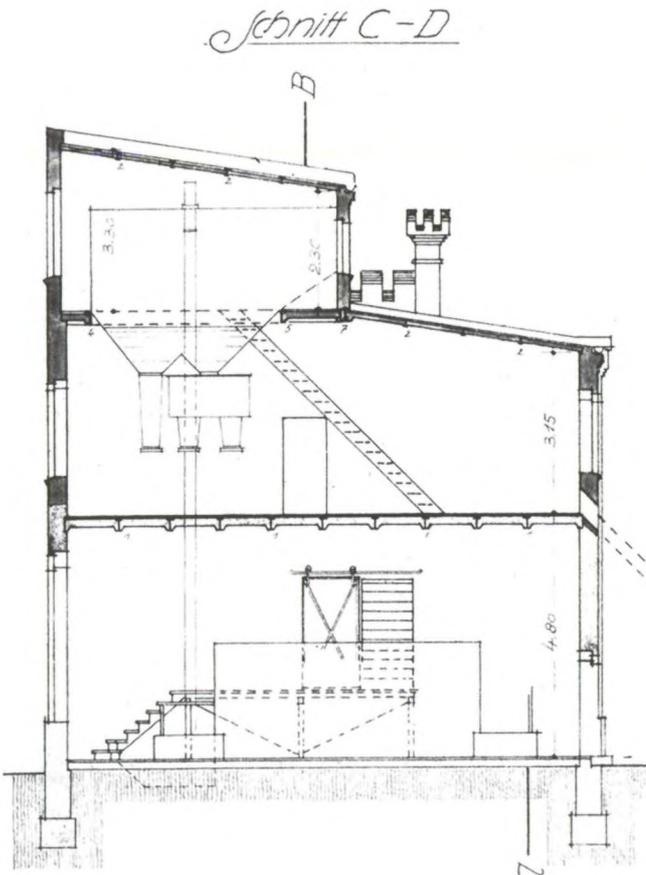
Alte Postkarte, Blick in das grün gekachelte Sudhaus der Brauerei Bodenstein, zu sehen sind die sechs großen Kupferkessel





J. L. Langeloth, Plan zum Wiederaufbau des Brauereigebäudes der Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg, Querschnitt 1887, Mälzerei und Sudhaus

Trebertrockenraum mit Futtermischanlage der Brauerei Bodenstein, Schnitt von 1925 anlässlich anstehender Umbauarbeiten



gen, denn der Antrieb von oben hat den Nachtheil, dass durch das Schmieren der Transmissionen Maische und Würze leicht verunreinigt werden. Damit das Sudhaus kühl bleibt, soll seine mit grossen Fenstern versehene Hauptfront womöglich gegen Norden liegen. (...) Empfehlenswerth ist es, das gut beleuchtete Sudhaus grösser anzulegen als anfänglich erforderlich ist, weil bei einer späteren Steigerung des Betriebes eine Vergrösserung kaum durchzuführen ist. Stets sollte das Sudhaus überwölbt sein und zur Ableitung des Wasserdunstes müssen möglichst weite Dunstschlote angeordnet werden.⁴⁴⁵

⁴⁵ Klasen, L. (Hrsg.), Bierbrauereien, Spiritusbrennereien, Stärke-, Dextrin-, Traubenzucker- und Sago-Fabriken. Grundrissvorbilder. Abt. XV, Teil 1, Leipzig 1896, S. 2059 f.

2.3 Gärung und Lagerung

„Man unterscheidet (...) zwei Arten der Gärung:

1. Untergärung, welche bei niedriger Temperatur, meist zwischen 4 - 8 °R. verläuft und bei welcher sich der weitaus größte Teil der Hefe im Gärbottich als Bodensatz abscheidet.

2. Obergärung, welche bei höherer Temperatur etwa 10 - 18 °R. durchgeführt wird und die Hefe sich größtenteils an der Oberfläche der gärenden Flüssigkeit abscheidet.

Weitaus die größte Menge Bier wird jetzt durch Untergärung hergestellt, weil man die Ueberzeugung hat, daß auf diesem Wege viel leichter ein länger haltbares, widerstandsfähigeres Bier gewonnen werden kann. Wohl zeichnen sich die obergärigen, englischen Biere durch letztgenannte Eigenschaften besonders aus, doch werden diese andererseits durch hohen Alkoholgehalt und hohen Extraktrest erzielt. Sonst wird Obergärung nur zur Herstellung von Lokalbieren (Flaschenbieren, Weißbieren), welche rasch konsumreif werden sollen, benutzt.⁴⁶

(Krandauer, Katechismus der Bierbrauerei, 1898)

Um den Gärprozess, die Hauptgärung, zu starten, wird der gekühlten Würze (bei normalen Biersorten 5 - 7 °C)

Hefe zugesetzt. Es erfolgt nun die Umwandlung von Zucker in Alkohol und Kohlensäure. Der Zeitraum vom Be- bis Entfüllen der Gärtanks beträgt circa sieben Tage. Hierbei muss die Würze belüftet und außerdem ständig gekühlt werden, da beim Gären Wärme frei wird. Zum Ende des Gärprozesses setzt sich die Hefe am Boden ab und wird abgezogen. Nach der Gärung wird das sogenannte Jungbier wieder in Tanks gefüllt und lagert hier bei 0 - 1 °C etwa drei Wochen. Diese Prozesse fanden früher in den Gär- und Lagerkellern statt. Bei der sogenannten Reifung, der Lagerung und Nachgärung, klärt sich das Bier, die trübenden Bestandteile sinken zu Boden. Außerdem wird während der Reifung die Kohlensäure im Bier gebunden. Zum Schluss wird das Bier filtriert, um die letzten trübenden Substanzen zu entfernen. Anschließend kommt es in die Abfüllung.

„Von der Beschaffenheit der Lagerkeller hängt es ab, ob der oft sehr werthvolle Biervorrath einer Brauerei sich gut hält oder nicht. Man unterscheidet Schankbier- und Lagerbier-Keller. Die Schankbierkeller haben das Bier meist nur im Winter und auf kurze Zeit aufzunehmen, so dass man die entsprechend niedrige Temperatur leicht darin erhalten kann. Im Lagerbierkeller muss das Bier für längere Zeit und namentlich im Sommer aufbewahrt werden, ohne Schaden zu erleiden, weshalb ihre zweckmäßige Einrichtung für die Brauerei von grosser Wichtigkeit ist.

Supplementplan zu den Kellereineubauten der Brauerei Bodenstein, Hofansicht 1901 vor Aufstockung des Wasserturmes

⁴⁶ Krandauer, M., Katechismus der Bierbrauerei, Leipzig 1898, S. 233. Krandauer war Professor an der Kgl. Akademie für Landwirtschaft und Brauerei in Weißenstephan.

Brauerei Bodenstein Aktien-Gesellschaft in Magdeburg.
Supplementplan zu den Kellereineubauten.

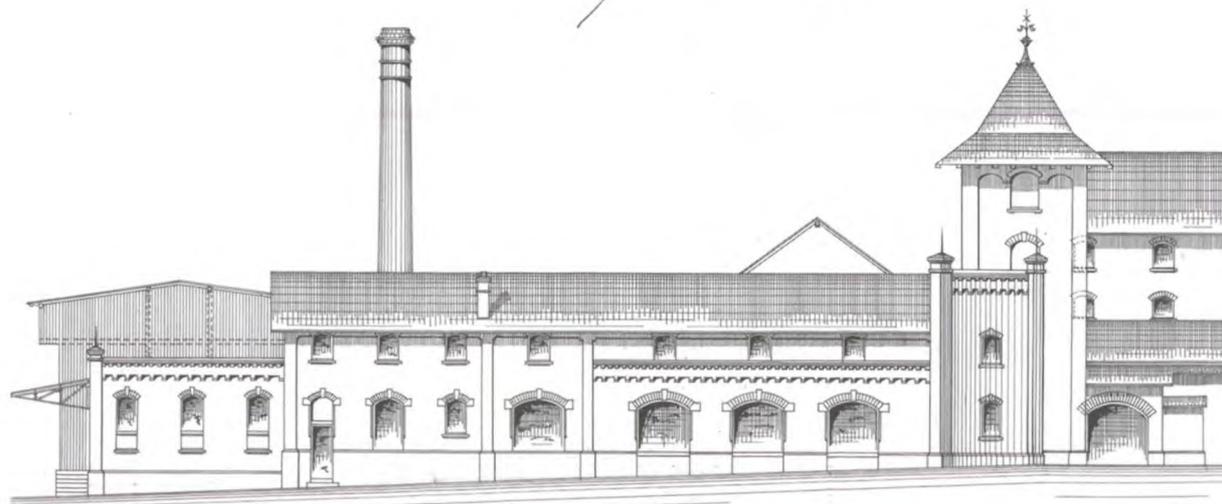
Magdeburg - D. d. 22 April 1901.

Die Bauherren:

Für die Ausführung:

W. Schlegel

Aug. Henning
Dr. v. d. Hoff



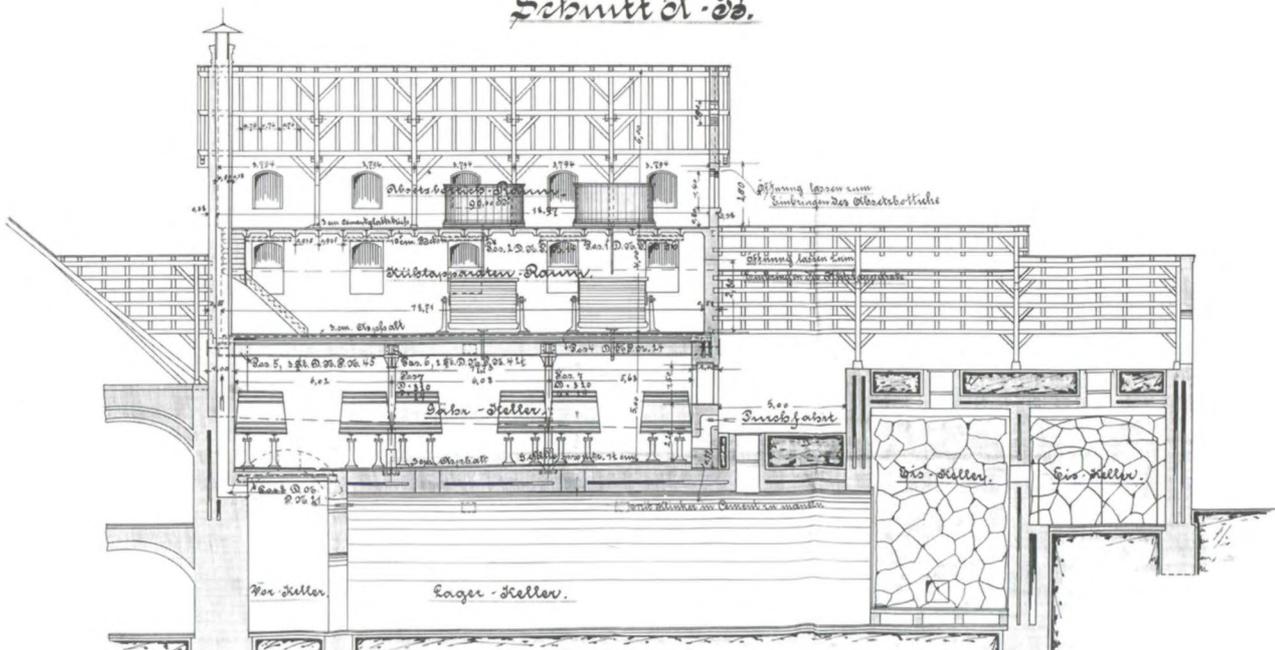
Früher legte man alle Bierkeller blos unterirdisch an, bis in den sog. Amerikanischen Kellern auch oberirdische Anlagen zur Ausführung gelangten.⁴⁴⁷

(Klasen, Grundrissvorbilder, 1896)

⁴⁷ Klasen, L. (Hrsg.), Bierbrauereien, Spiritusbrennereien, Stärke-, Dextrin-, Traubenzucker- und Sago-Fabriken. Grundrissvorbilder. Abt. XV, Teil 1, Leipzig 1896, S. 2069.

Ebene Gärkelleranlage.

Schnitt A.-B.

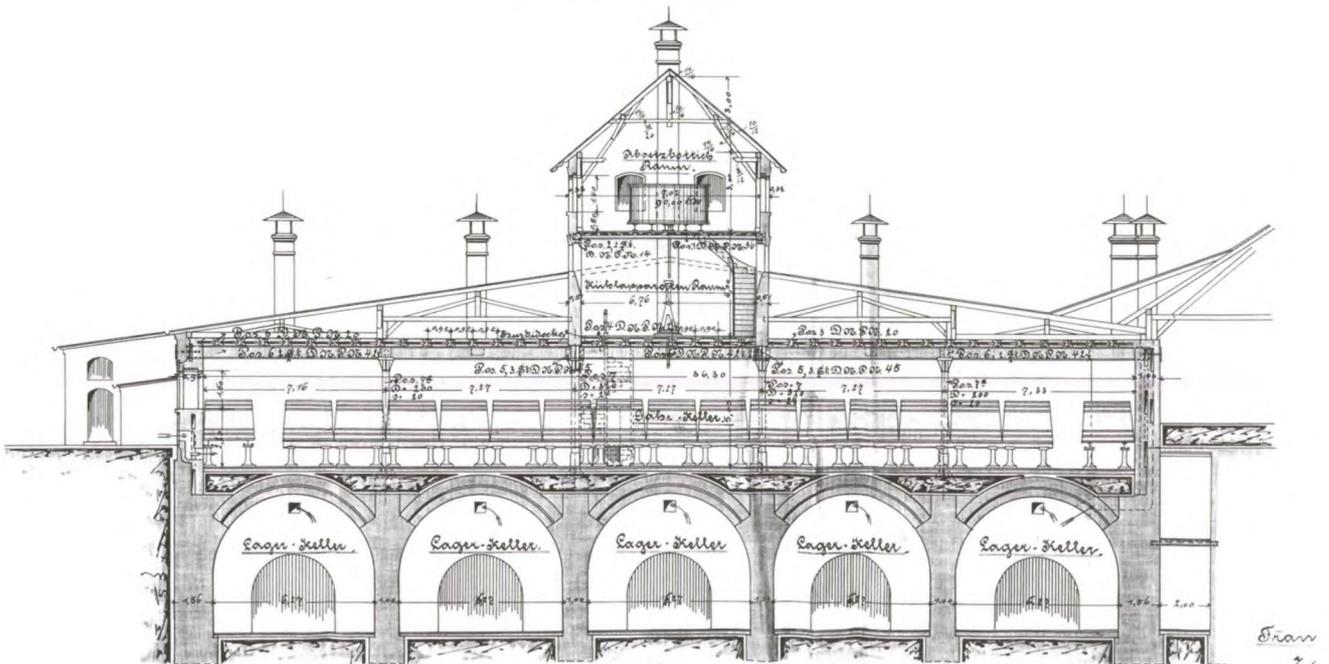


Schnitt C-F.



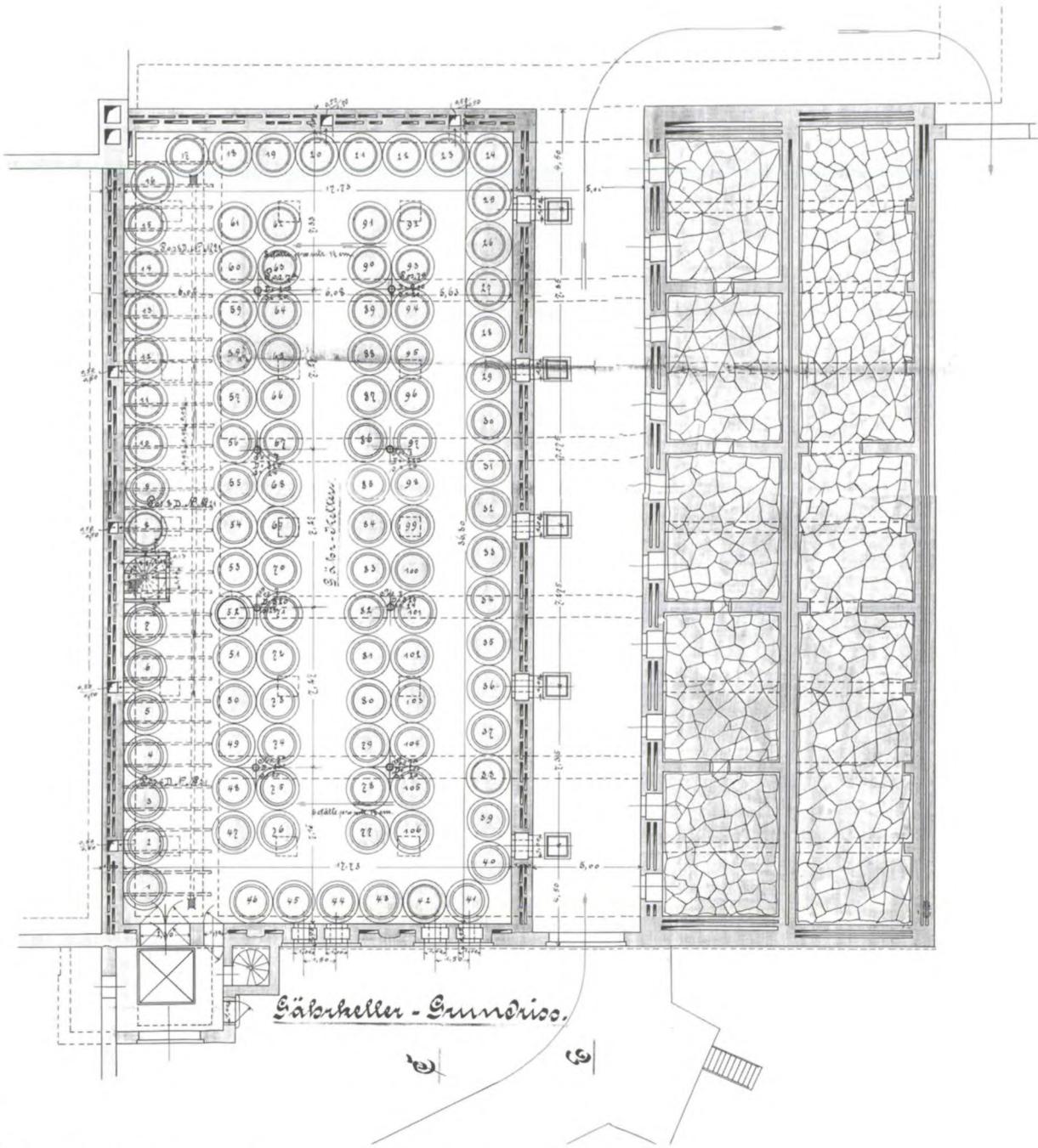
Gärkelleranlage der Brauerei Bodenstein, drei Querschnitte, 1899
 von J. L. Langloth entworfen

Schnitt C-D.



Staatstab = 1:100

Stran
 J.
 P. H. Langloth
 Aug 1899



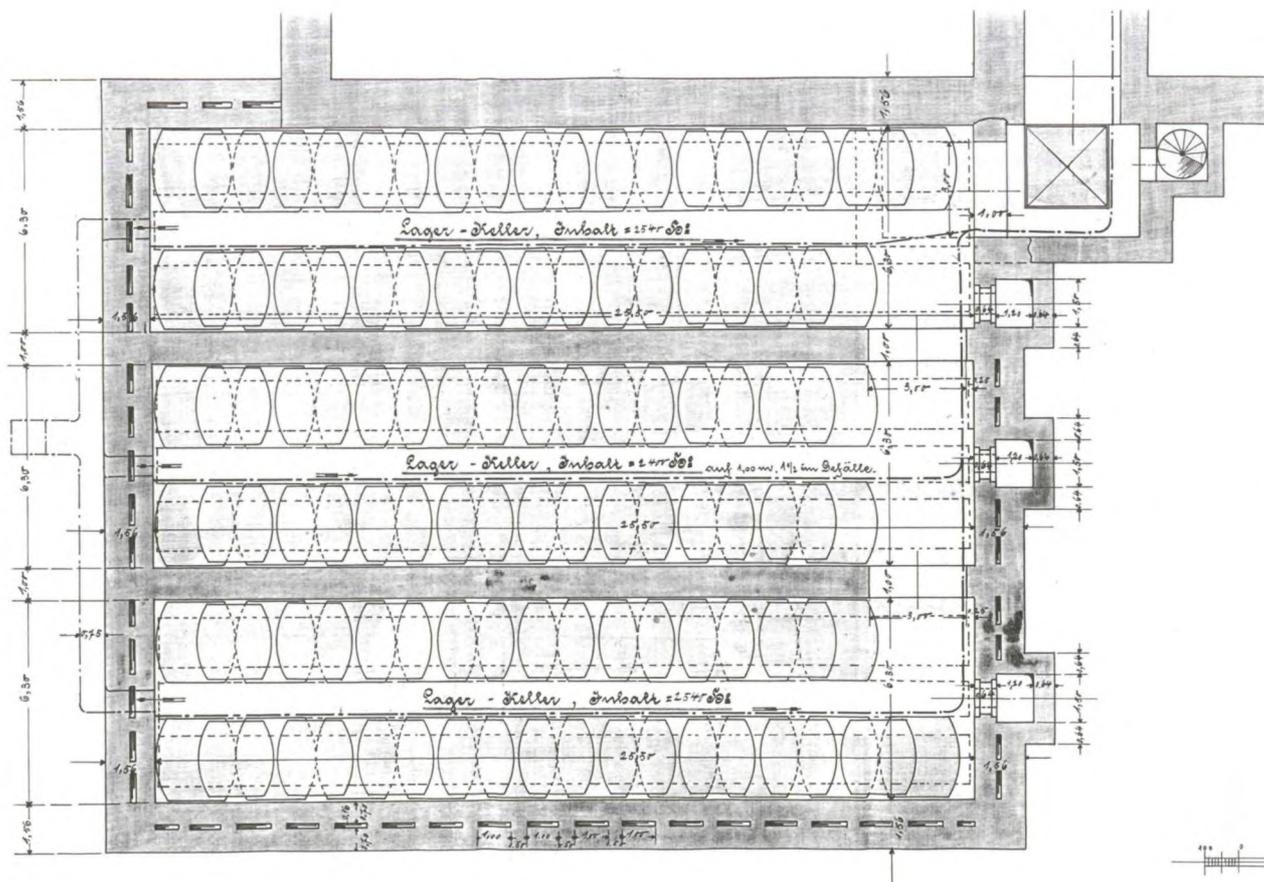
▲ Gärkelleranlage der Brauerei Bodenstern, Grundriss mit Eiskeller und stehenden Fässern, 1899 von dem Architekten J. L. Langeloth entworfen

Projekt zum Anbau neuer Lagerkeller für die Aktien-Brauerei Neustadt-Magdeburg, 1885 von J. L. Langeloth, Südfassade

Projekt zum Anbau neuer Lagerkeller der Aktien-Brauerei
Neustadt-Magdeburg.

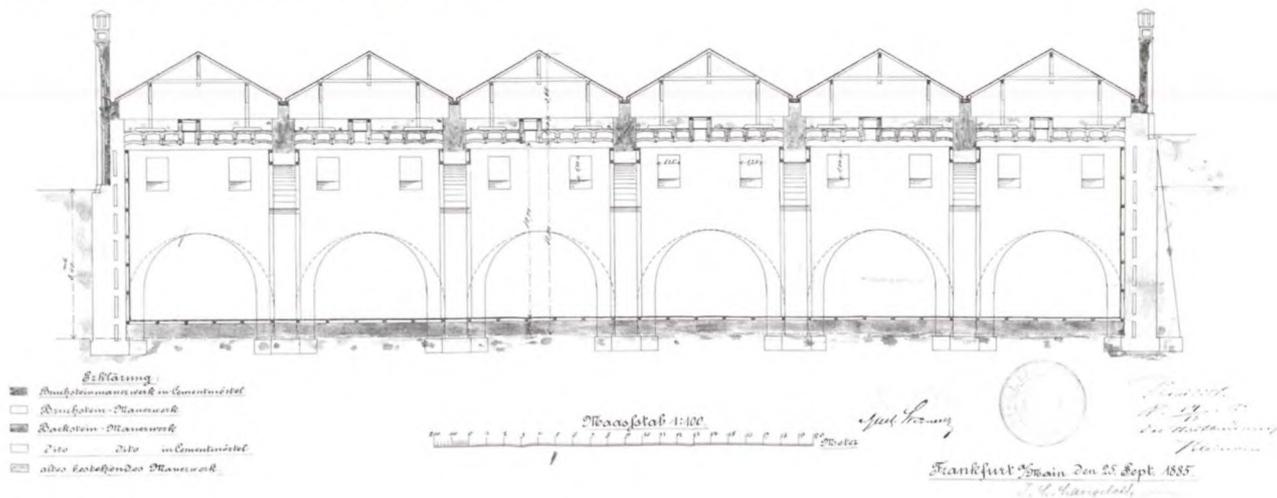
Fassade gegen Süden

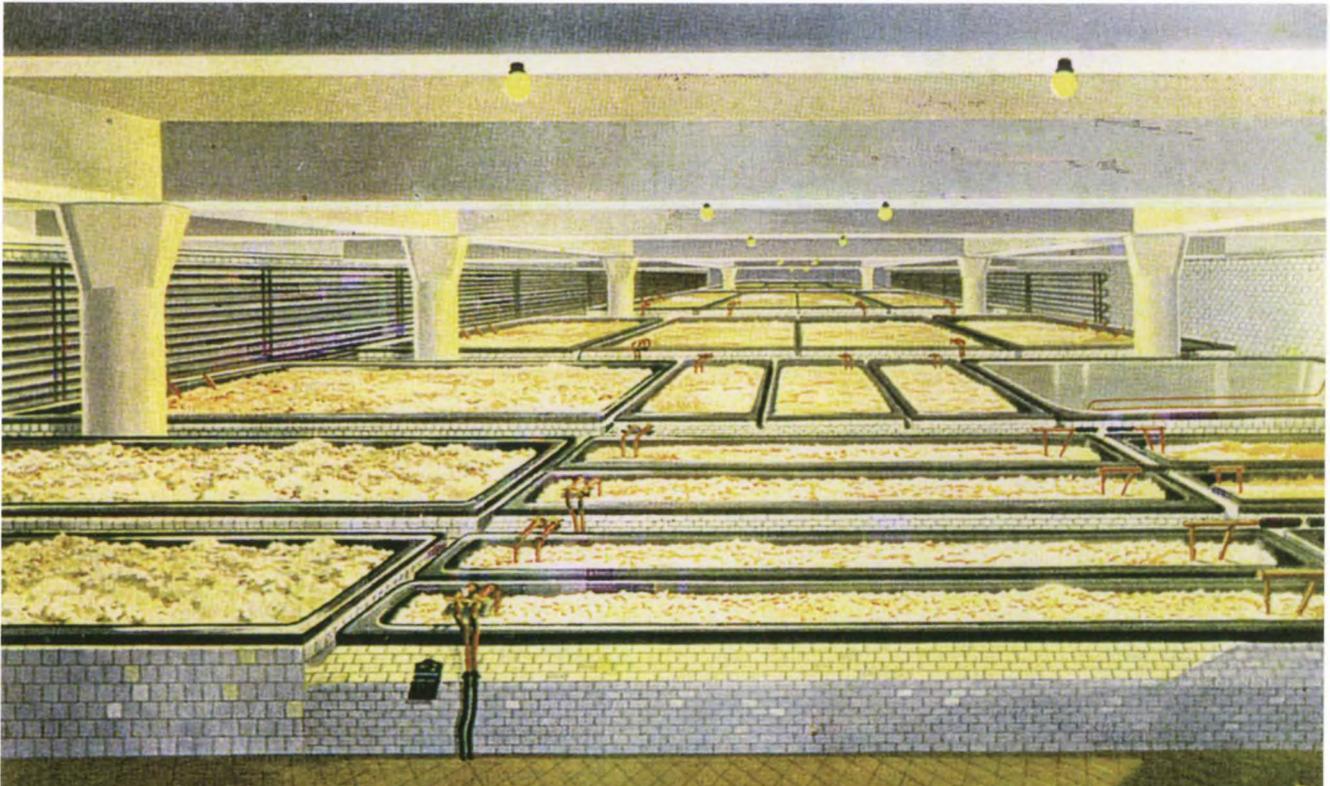




Brauerei Bodenstern, Lagerkellergrundriss 1899 von J. L. Langeloth mit liegenden Fässern

Projekt zum Anbau der Lagerkeller für die Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg, 1885 von J. L. Langeloth, Querschnitt durch die Eiskammern





Brauerei Bodenstein A.-G. Magdeburg-N.

Alte Postkarte, Brauerei Bodenstein, Gärkeller

Alte Postkarte, Brauerei Bodenstein, Lagerkeller



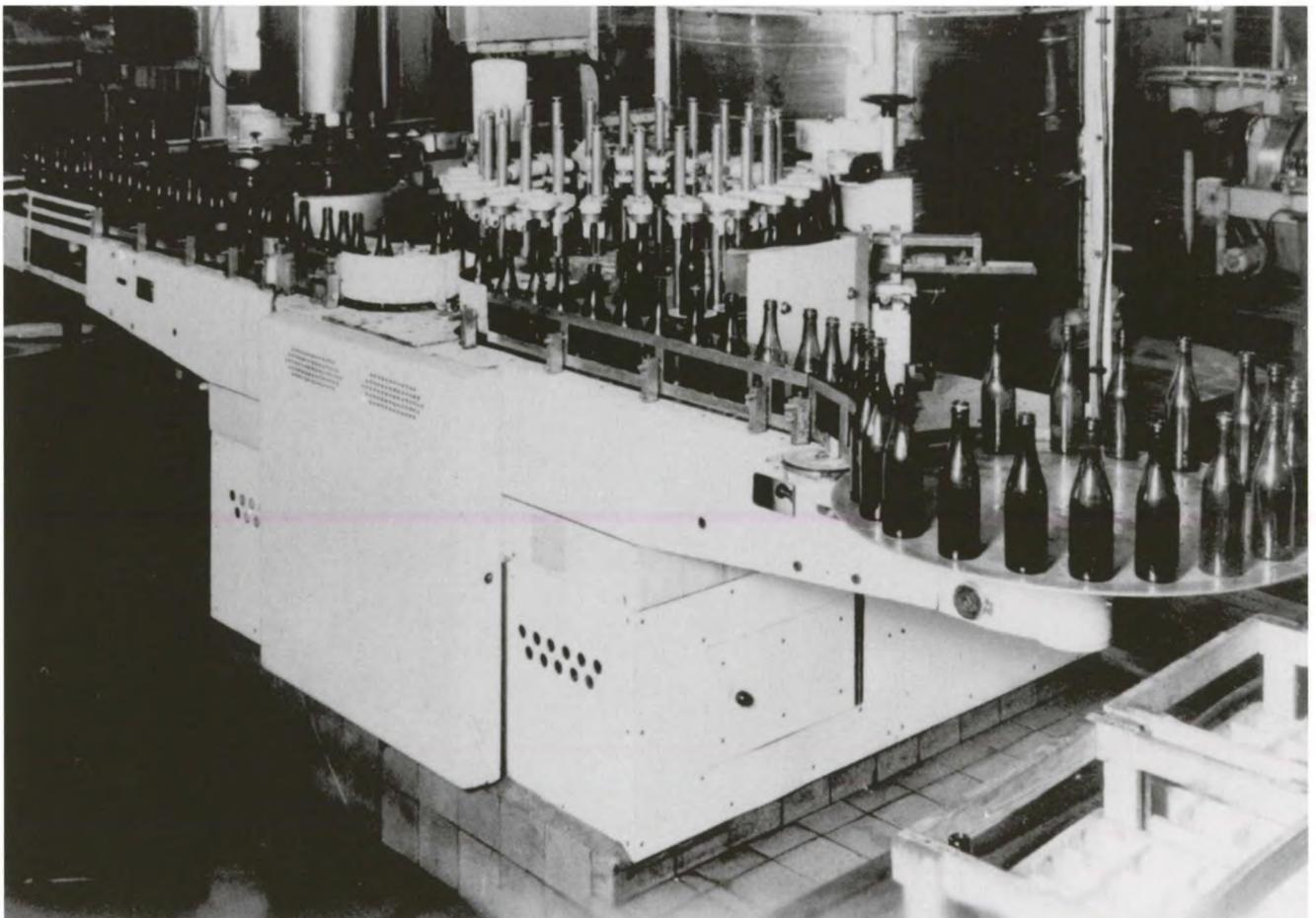
Lagerkeller, Holzfaßabteilung

2.4 Abfüllung

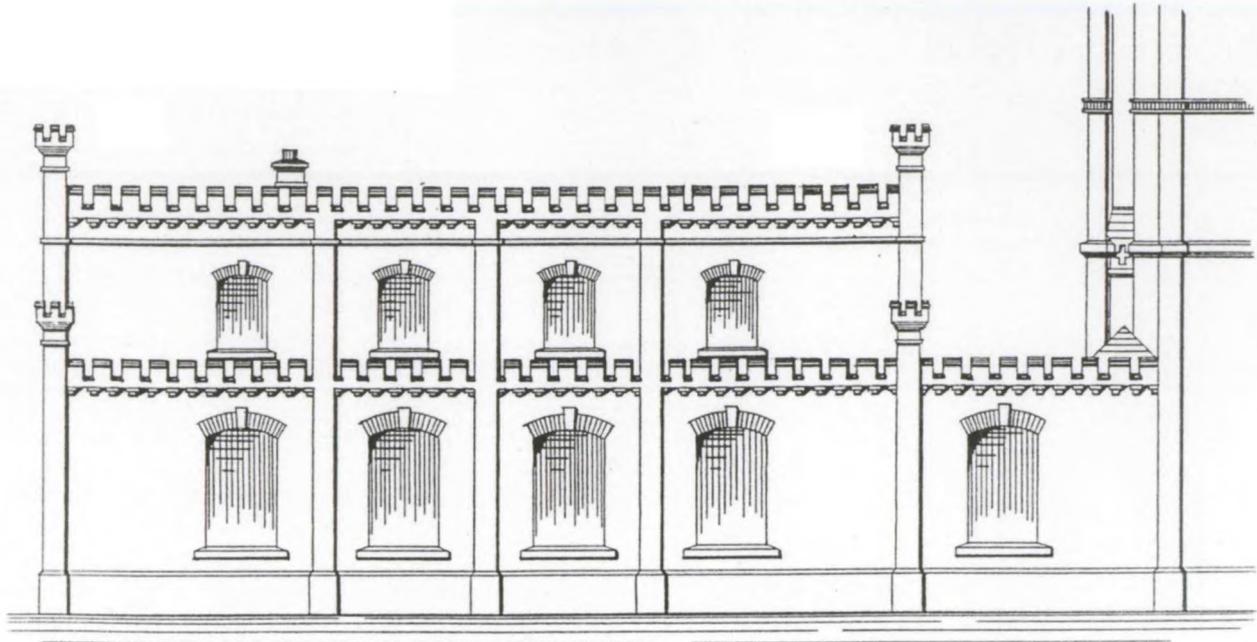
Das Bier wird in Vorratstanks gepumpt und von hier maschinell in Flaschen, Dosen und Fässer geleitet. Noch Mitte der 1950er Jahre galt eine Rundläufermaschine mit einer stündlichen Füllleistung von 9.000 Flaschen als Spitzentechnik. Heute werden in einer Abfüllanlage 100.000 Flaschen stündlich abgefüllt. Diese Kapazitäten werden durch automatisierte Verschlusstechnik ermöglicht. Von Naturkork mit Verdrahtung ging die Entwicklung über Dreh-, Hebel- und Bügelverschlüsse (Berlin 1877) zu den 1892 in Baltimore erfundenen Kronkorken. Während die Kronkorken für den Export schon um 1900 als Standard galten, konnte sich der Bügelverschluss für viele Inlandbiere noch bis in die 1960er Jahre halten. Es gibt ihn noch heute.

Bis vor einigen Jahrzehnten, in Kleinbetrieben immer noch, füllte man das Bier in gepichte, also mit Pech ausgekleidete Eichenholzfässer. Fertigung, Pflege und Reparatur der Fässer übernahm ein eigener Berufsstand, die Böttcher. Schon vor dem Zweiten Weltkrieg gab es die ersten Edelstahlfässer für den Export. Inzwischen haben Edelstahl- und Aluminiumfässer die Holzfässer weitestgehend verdrängt.

Seinerzeit moderne Flaschenabfüllung durch Rundläufermaschinen in der Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg, wohl 1950er Jahre

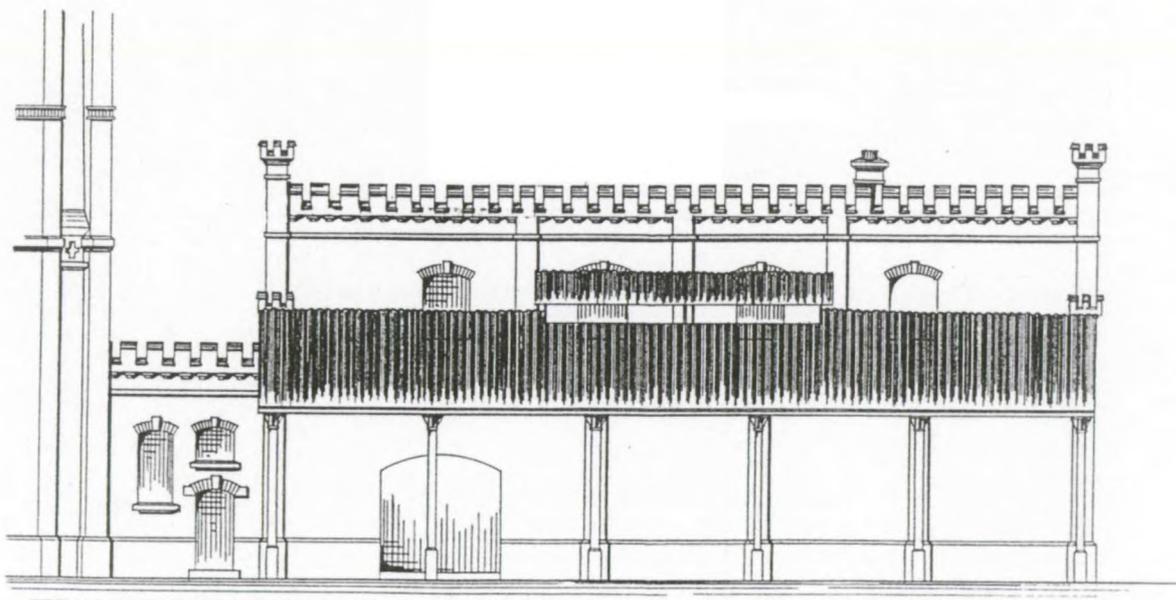


Gängenschnitt.



Küferei und Böttcherei bzw. Picherei der Brauerei Bodenstein in der Neustadt, erbaut 1899 im Anschluss an das Sudhaus, 1936 abgerissen

Küferei und Böttcherei bzw. Picherei der Brauerei Bodenstein in der Neustadt, erbaut 1899 im Anschluss an das Sudhaus, Hofansicht, 1936 abgerissen



Fassade gegen den Hof.

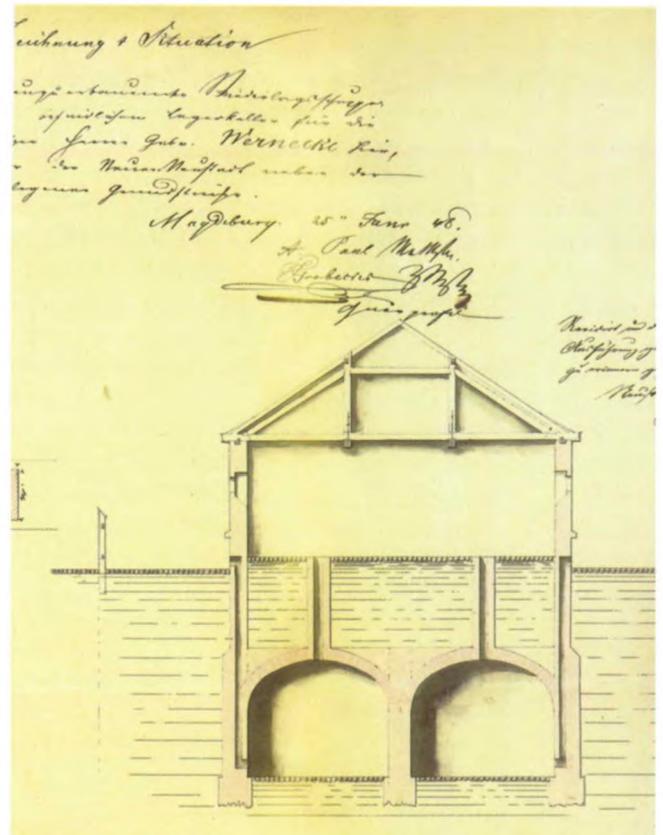
3. Magdeburger Brauereien

3.1 Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg (1841 – 1991)

Lübecker Straße 127 – 129, Baudenkmal

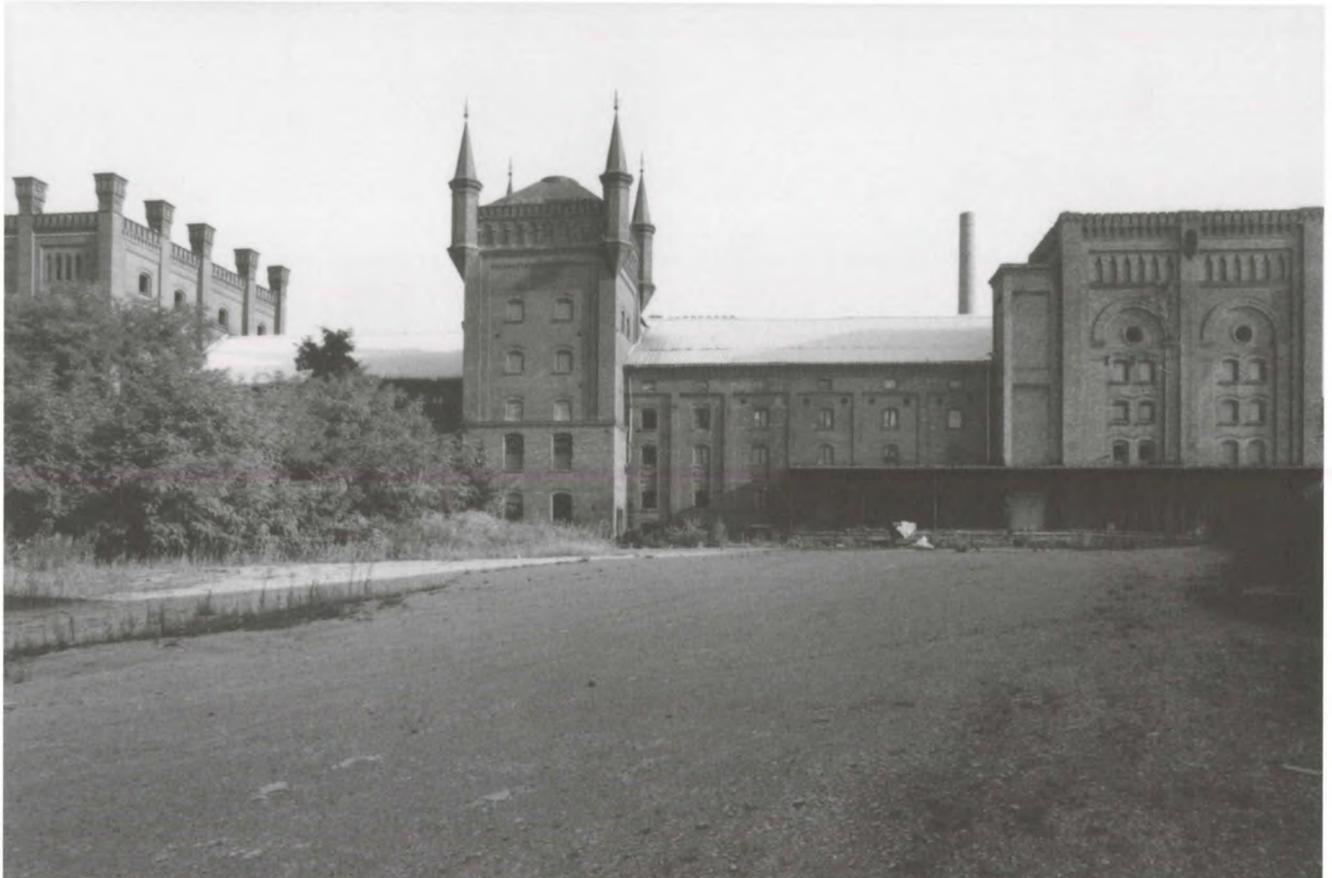
„Stadt und Land trinkt Diamant“

1841 gründeten die Brüder Albert und Hermann Wernecke 21-jährig mit geringen Mitteln im elterlichen Haus in der Berliner Straße ihren „bayrischen Hof“, eine kleine Brauerei mit zwei Schankzimmern unter dem Namen A. H. Wernecke. Hermann hatte das Brauer- und Böttcherhandwerk erlernt, Albert war im Bank- und Getreidegeschäft ausgebildet. Schon im Gründungsjahr ihres bescheidenen Unternehmens verschroteten die beiden Männer 1.380 Zentner Malz und stellten 1.383 Hektoliter Bier her. Von Anfang an ließ sich das Bier wegen seiner Qualität gut verkaufen. 1843 erwarben die Werneckes in der Neustadt ein neues Grundstück und errichteten hier den ersten Lagerkeller. 1845 entstand daneben eine Bierhalle mit Gesellschaftsgarten. Mit steigendem Absatz und zunehmender Erweiterung des Betriebes kauften sie mehrere Grundstücke hinzu und errichteten weitere



Lagerkeller von 1848 für die Brauerei der Gebr. Wernecke, Querschnitt

Diamant-Brauerei in der Neuen Neustadt, Zustand nach Stilllegung



Gebäude wie Lagerkeller, eine Fasshalle usw. 1852/53 kam ein Sudhaus mit Dampfbetrieb hinzu. Die Magdeburger Bevölkerung nannte angesichts der großen Investitionen den Betrieb „Wernecke's Leichenstein“ und äußerte damit ihren Zweifel am Fortbestehen der Firma. Dem zum Trotz konnte die Brauerei ihren Umsatz jährlich steigern und von Jahr zu Jahr immer weitere Investitionen tätigen. Schon 1853 flossen 10.000 Hektoliter Bier aus der Produktion. Das Schanklokal in der Berliner Straße wurde auf die dortigen Produktionsgebäude ausgedehnt und diese komplett in die Neustadt verlegt. 1863 wurden die Brauereigebäude vergrößert sowie die einzelnen Produktionsgebäude durch Brücken miteinander verbunden. Es entstand im selben Jahr ein Kühlhaus und 1864 an der Lübecker Straße ein Wohnhaus für die Familie Wernecke. In die bis dahin genutzten Wohnräume in der Altstadt zog die kaufmännische Abteilung des Unternehmens. 1866 erreichte die Produktion 50.000 Hektoliter. 1872 kamen

eine neue Mälzerei mit Siloturm und zwei neue Malzdarren hinzu.

1872/73 errichtete die Brauerei direkt im Anschluss an das Firmengelände eine neue zweistöckige Bierhalle, die sogenannte **Wilhelma**, nach Plänen des Architekten Robert Schubart. Diese aufwendige, nicht erhaltene Anlage an der Lübecker Straße war seinerzeit typisch für große renommierte Brauereien. Sie entwickelte sich schnell zu einem außerordentlich beliebten Ausflugsziel. Zu diesem wohl bekanntesten Restaurant der Neustadt gehörten ein großer zweistöckiger Saal mit Galerien und eine großzügige Gartenanlage mit separatem Gartencafé und Musikpavillon, in dem das städtische Orchester regelmäßig spielte. Alte Postkarten bezeichnen das Gartencafé als schönstes in ganz Magdeburg. Das 1893 von dem Architekten Albert Schütze entworfene Café-Gebäude

Diamant-Brauerei in der Neuen Neustadt



*Auf dem stillgelegten Gelände der Diamant-Brauerei in der Neuen Neustadt,
Blick auf das Kesselhaus von 1906*



bestand aus massiven Wänden an drei Seiten und einer zum Garten gerichteten Holzkonstruktion. Im Winter wurde das Café als Wiener Kaffee-Saal betrieben, im Sommer verwandelte es sich in eine offene Veranda, da die Glasflächen durch eine mechanische Vorrichtung bis Fußbodenhöhe im Boden versenkt werden konnten. Außerdem bereicherte das Etablissement ein kleiner, 24 m tiefer und zu einer Gebirgslandschaft en miniature umgestalteter Steinbruch mit Ententeich, beleuchtetem Schwanenhäuschen und einer Grotte. Zu der Restauration gehörten zeitweilig eine Reitbahn und eine 1893 errichtete Schießanlage. Ein wohl in den 1920er Jahren auf dem Gartengelände errichteter Sommersaal enthielt eine Bestuhlung für 517 Personen, nach Umbauarbeiten 1932 fasste er sogar 1.500 Personen. Ein Reklameschild aus dem selben Jahr pries außerdem die herrliche Gebirgslandschaft und die gepflegte Parkanlage mit einem Fassungsvermögen von 5.000 Personen und einen großen Kinder-

spielplatz mit modernen Spielgeräten sowie den regelmäßigen sonntäglichen Gesellschaftstanz.

1870 produzierten die Werneckes 70.000 Hektoliter Bier. 1872 mit dem Tod Hermann Werneckes erfolgte die Umwandlung in eine Aktiengesellschaft mit dem Namen Actien-Brauerei A. und H. Wernecke. Mit dem Ausscheiden Albert Werneckes 1874 (+ 1879) übernahm Hermanns Sohn Gustav die Leitung. Er ließ die Produktionsanlagen erneut erweitern, baute neue Lagerkeller, einen Eiskeller, ein Bürohaus, einen Pferdestall und einen Gleisanschluss zum Neustädter Bahnhof und kaufte weitere Grundstücke an. 1879/80 ließ er die 1872 begonnene Mälzerei ausbauen. Das Gebäude musste nach einem Brand 1887/88 wieder aufgebaut werden. 1882 entstand ein stattliches Bürogebäude neben der Einfahrt zum Betriebsgelände (nicht erhalten). Die Büros wurden aus der Altstadt hierher verlegt. 1883 richtete das Unternehmen für seine Mitarbeiter

Diamant-Brauerei in der Neuen Neustadt, Kesselhaus von 1906



eine eigene Krankenkasse ein. Unter den Neubauten 1884 war auch ein Eishaus nach Amerikanischem System, das jährlich 50.000 Zentner Eis bergen konnte. 1886 umfasste die Betriebsgröße 77.000 m². 1896 legte man einen zweiten Brunnen an. 1900 stellte die Aktienbrauerei schon 180.000 Hektoliter Bier her. Gleichzeitig nannte sich der Betrieb nun „Actienbrauerei Neustadt-Magdeburg“ und begann mit der Produktion von alkoholfreien Getränken. Seit 1905 führte es den Namen „Diamant-Brauerei“. In seinen besten Zeiten betrieb das Unternehmen 45 Niederlassungen und Zweigstellen. Ein alter Briefkopf von 1914 zählt die Bier- und Eisniederlagen auf:

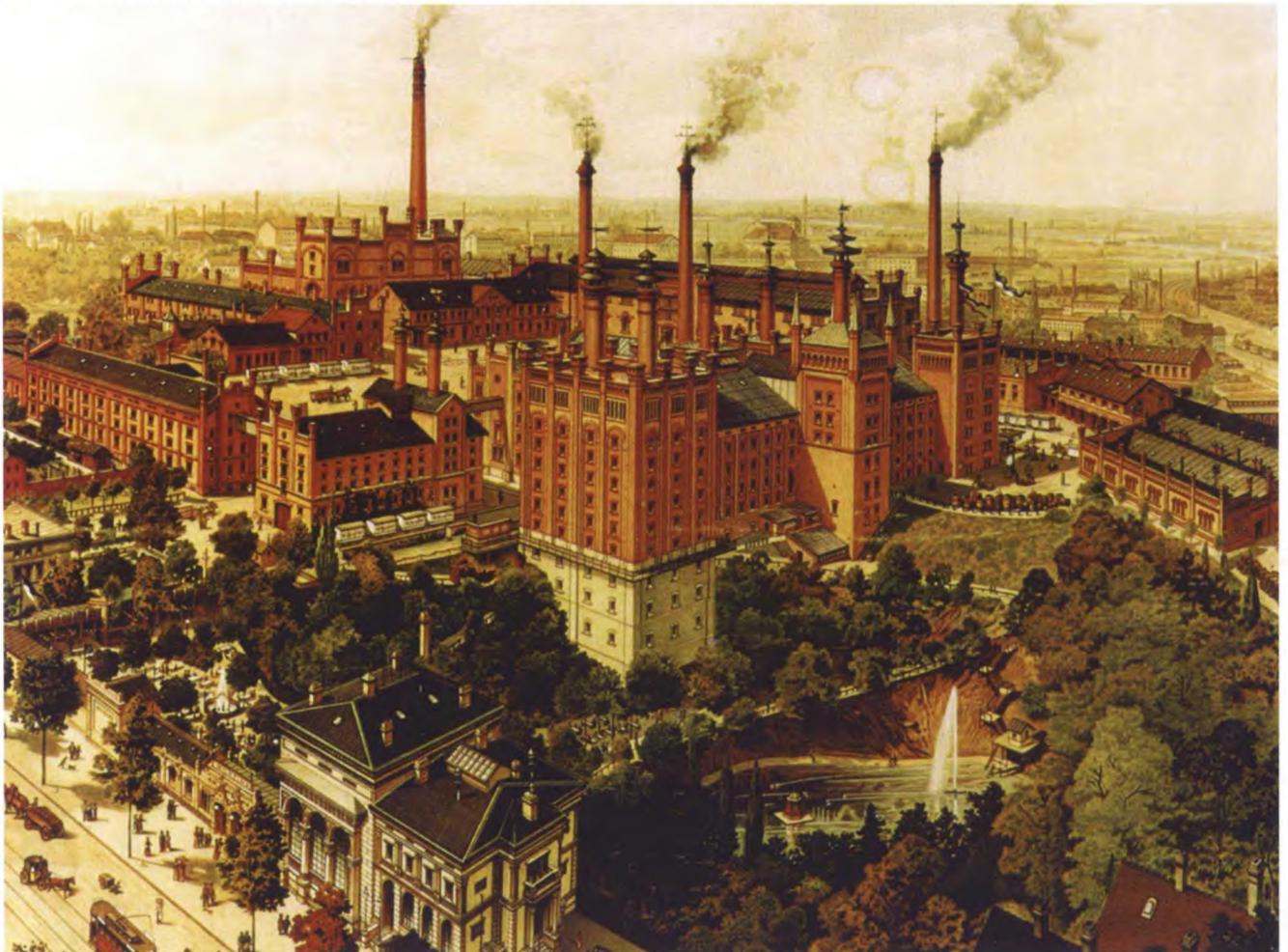
Angern, Aschersleben, Bismark, Calbe, Clötze, Chemnitz, Drakenstedt, Eilsleben, Eisleben, Erxleben, Farmersleben, Gardelegen, Genthin, Goldbeck, Güsen, Havelberg, Jerxheim, Kallehne, Lenzen, Loburg, Möckern, Neuwaldensleben, Oebisfelde, Oschers-

leben, Osterburg, Ottersleben, Perleberg, Quedlinburg, Rätzlingen, Salzwedel, Schneidlingen, Schönebeck, Schönhausen, Seehausen, Stendal, Stunsdorf, Tangerhütte, Tagermünde, Wanzleben, Wasserleben, Werferlingen, Wilsnack, Wittenberg, Wolmirstedt, Zerbst. Folgende Mitarbeiterzahlen für den Magdeburger Standort lassen sich aus den Unterlagen der Gewerbeaufsicht entnehmen. Im Sommer 1908 beschäftigte die Brauerei 319 Mitarbeiter, 1915 228, im Sommer 1920 163 und im Winter 1924/25 288.⁴⁸

Das Unternehmen produzierte über die Hälfte des Magdeburger Bierumsatzes, galt als größtes Brauhaus Magdeburgs, sogar als größte Bauerei der Provinz Sachsen. 1905 erwarb die Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg die Feldschlösschen-Brauerei in Wittenberg und schloss sich 1922 mit namhaften Brauereien in Oschersleben, Zerbst und Leipzig zu einem einflussreichen Interessenverband mit gegenseitigen

⁴⁸ Landeshauptarchiv Sachsen-Anhalt, Rep. C34 Gewerbeaufsicht Magd., Nr. 547.

Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg um 1900 mit der Wilhelma vorne links



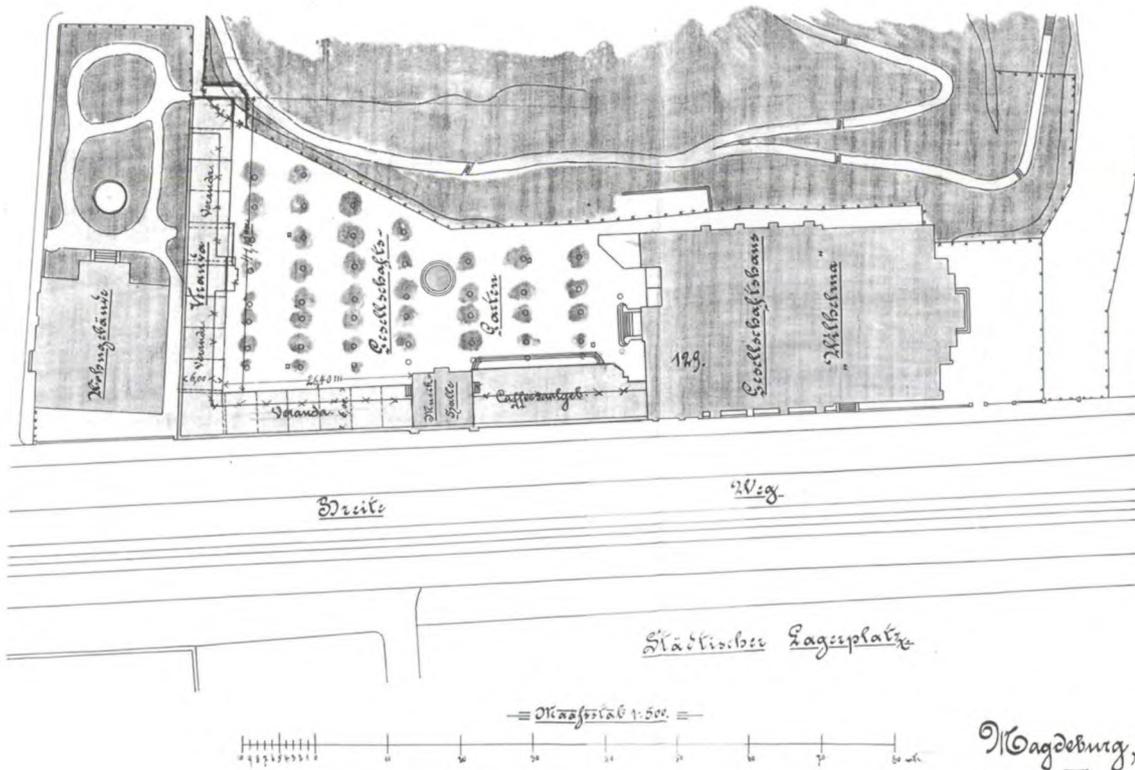
Beteiligungen zusammen. Die Brauerei unterhielt einen großen Fuhrpark mit über 200 Pferden und zahlreichen Lastwagen. 1937 produzierte sie 240.000 Hektoliter Bier. Dazu kamen im selben Jahr 14.000 Hektoliter alkoholfreie Getränke. 1925 waren es sogar 300.000 Hektoliter Bier gewesen. Sieben eigene Eisenbahnwaggons, vier Dampfmaschinen und sieben Abfülllinien gehörten zum Betriebskapital. Seit 1937 waren der blaue Diamant und die Bezeichnung Diamantbier patentrechtlich geschützt. Zum 100sten Jubiläum 1941 beschäftigte die Brauerei 680 Angestellte und Arbeiter.

Im Zweiten Weltkrieg sind etwa 70 Prozent der oberirdischen Anlagen beschädigt und 30 Prozent komplett zerstört worden. Nach dem Krieg wurde der Betrieb Volkseigentum, ab 1949 unter dem Namen „VEB

Diamant-Brauerei Magdeburg-Neustadt“. Wohl 1951 schlossen sich die drei Magdeburger Brauereien zum VEB Vereinigte Brauereien zusammen. In der Wiederaufbauphase 1952/53 wurde der Steinbruch mit Trümmerschutt verfüllt. Erst Ende der 1950er Jahre ersetzten Lkws die Pferdefuhrwerke. Es verschwand der bis dahin noch beibehaltene Bügelverschluss und machte dem Kronkorken Platz. 1950 produzierte das Unternehmen wieder 82.165 Hektoliter Bier und 4.210 Hektoliter alkoholfreie Getränke. Bis 1955 hatte die Produktion Vorkriegszahlen erreicht. 1964 kam das erste Spezialbier Jubilator, später Luxator, auf den Markt. Weitere Biersorten hießen Festbräu, Jubiläum und Magdeburger Pilsator. Ende der 1960er Jahre ersetzten Aluminiumfässer das traditionelle Holzfass. Gemessen am technischen Standard der DDR gehörte die

Lageplan von dem Gebäudekomplex der zur Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg gehörenden "Wilhelma", 1893

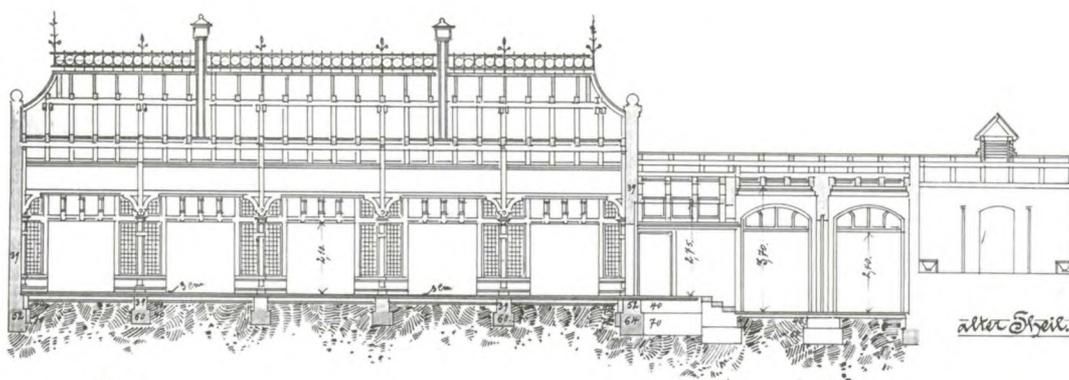
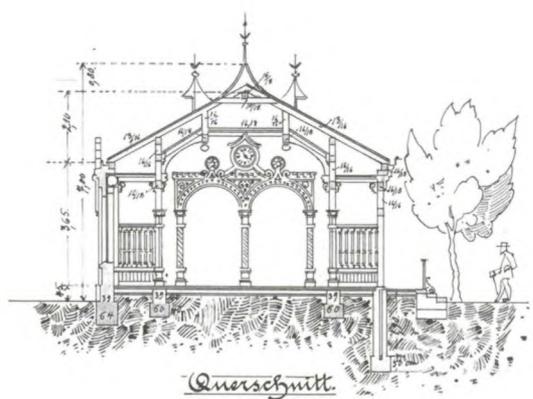
*Lageplan zur Einbauung eines Brauerei-Saalgebäudes
und Einreihung der Verdampfer auf dem Grundstück der
Actien-Brauerei in Neustadt-Magdeburg, Blatt No. 129.*



Magdeburg, den 1ten Februar 1893
 Max Schiffer
 Architekt.
 J. W. Kramm

Zeichnung des Café-Gartengebäudes der Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg,
Entwurf 1893 von Albert Schütze

Blatt: 2.



Längsschnitt.



0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 15 20 m.

Maßstab: 1:100.

Magdeburg, den 10. Februar 1893.

Albert Schütze
Architekt

Herr Kommer

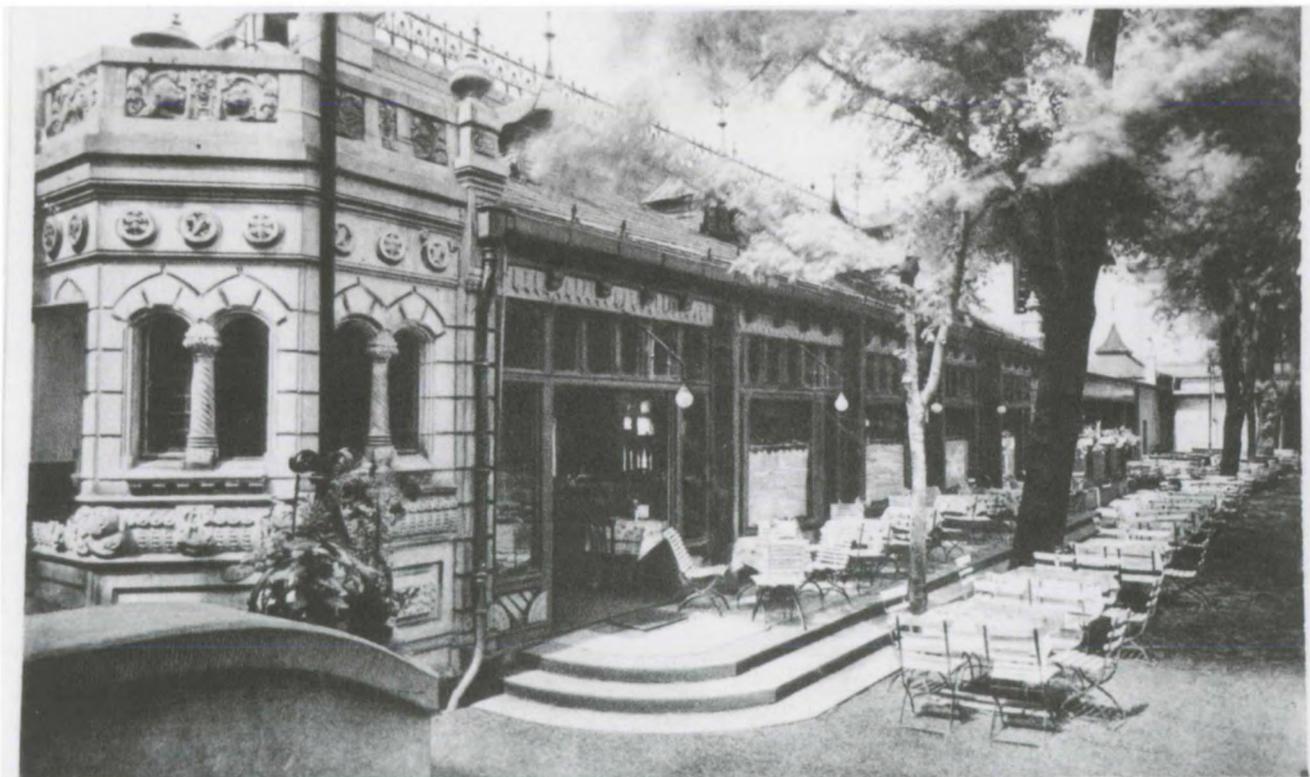


Wilhelma-Café

Fot. Rob. Röhr.

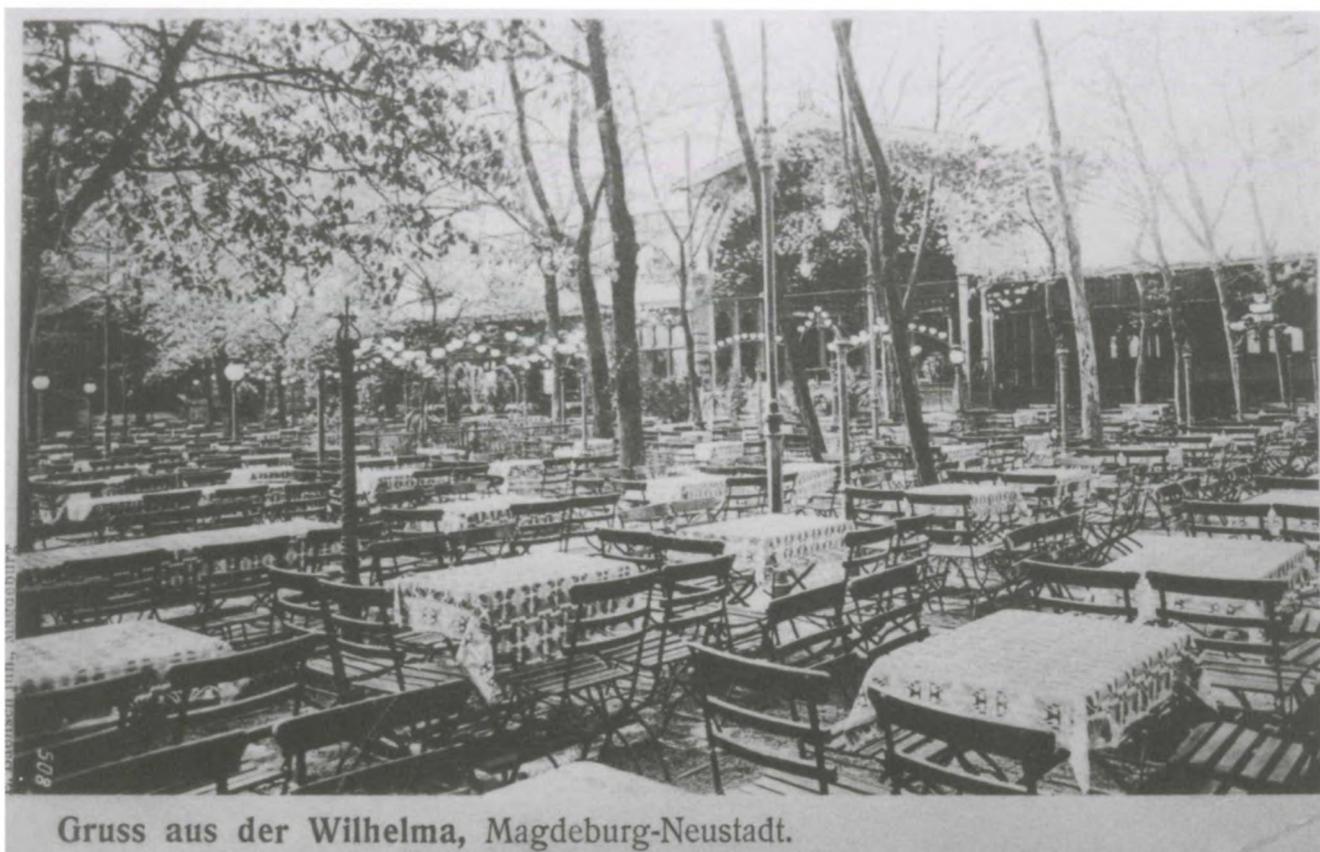
Alte Postkarte, Innenansicht des zerstörten Wilhelma-Cafés der Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg

Alte Postkarte, Konzertgarten der Wilhelma Bierhalle



Wilhelma Konzertgarten

Fot. Rob. Röhr.



Gruss aus der Wilhelma, Magdeburg-Neustadt.

Alte Postkarte, Blick durch den Café-Garten der Wilhelma Bierhalle,
im Hintergrund der Musikpavillon

Briefkopf der Wilhelma-Gaststätten 1932

Wilhelma-Gaststätten

Inhaber: A. Seithe

er Naturpark
Anlagen
le
Cafe



Angerstr. der Stadt
Magdeburg
Eing: 19. MRZ 1932

Fernruf: 22085

Bankkonto: Commerz- und Privat-
Bank A. G., Magdeburg-Neustadt

Magdeburg-N., 18. März 1932.
Lübecker Straße 129

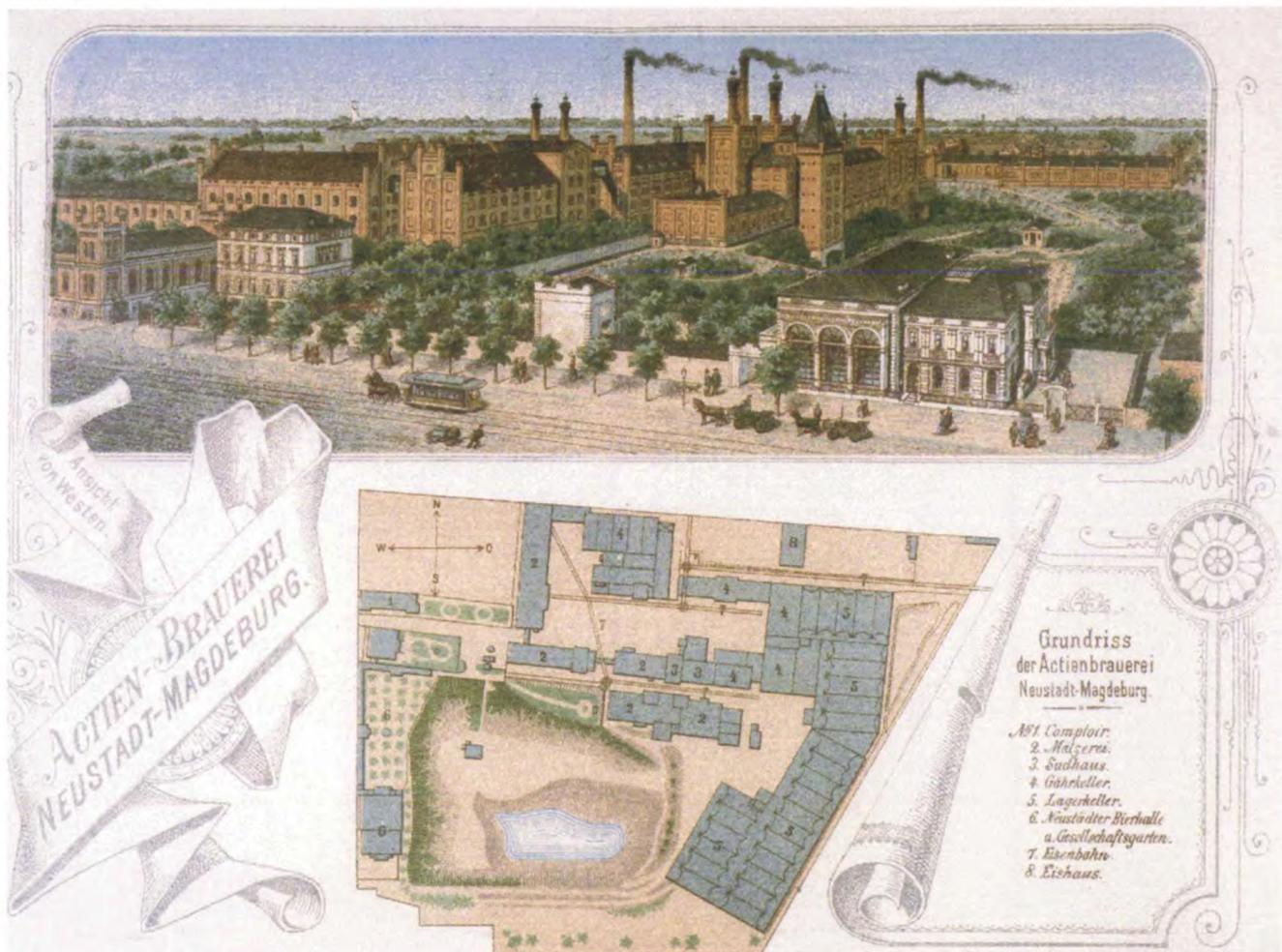
Diamant-Brauerei zu den Spitzenbetrieben. 1973 – 76 entstand das neue Wahrzeichen der Brauerei, die 24 zylindronischen, 22 m hoch aufragenden Gärtanks. Zu Beginn der 1970er Jahre übernahmen die Börde-Brauerei und das Sudenburger Brauhaus die Produktion der alkoholfreien Getränke. Als Kernbetrieb des Getränkekombinats erreichte die Diamant-Brauerei mit über 550.000 Hektolitern kurz vor der Wende ihre Produktionsspitze. Nach der Wende gründete sich das Unternehmen als „Magdeburger Brau-GmbH“ neu und gehörte ab Januar 1991 als 100-prozentige Tochterfirma der Ersten Kulmbacher Actienbrauerei EKU, Mitglied der Gebr. März AG. 1992 feierte die Firma ihr 150-jähriges Bestehen. Doch bereits 1994 wurde der Betrieb nach inzwischen mehrmaligem Eigentümerwechsel endgültig eingestellt. Das Brauereigelände steht schon seit einigen Jahren unter Denkmalschutz.

Die 1887/88 errichtete, langgestreckte Mälzerei mit ihrer einprägsamen Turmarchitektur gibt dem Fabrik-

ensemble einen burgartigen Charakter. Über einem Sandsteinsockel erhebt sich das rote, bis zu sechs Stockwerke umfassende Ziegelgebäude. Zinnenbekrönungen, lanzettförmige Wandspiegel oder Fenster, große Blendarkaden, Ecktürmchen und spitze Turmhelme sind hier zu finden. Die Anlehnung an Festungs- und Burgarchitektur sollte den Konsumenten tiefe Burgkeller als Lagerstätten für gutes Bier suggerieren.

Nördlich daneben steht parallel zum Mälzereigebäude das vierstöckige, lang gestreckte, vielachsige Brauereigebäude, dieses mit Mälzkästen, mit Sudhaus und mit Schwankhalle auf der Ostseite. Es ist ebenfalls in roter Ziegelbauweise errichtet, allerdings mit gelben Ziegeln abgesetzt, die eine Pilasterrahmung bilden und jeweils zwei Fensterachsen umfassen. Der vierachsige Mittelrisalit beherbergt fünf Stockwerke. Er trägt im Giebel ein Ochsenauge, darunter vier Bogenfenster. Die übrigen Wandöffnungen sind als Segmentbogenfenster mit angedeuteten Kämpfern

Ansicht und Lageplan der Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg, um 1885, vor dem großen Brand



gestaltet. Das Gebäude entstand 1887. Beide, Mälzerei und Brauerei, entwarf der Frankfurter Architekt J. L. Langeloth.

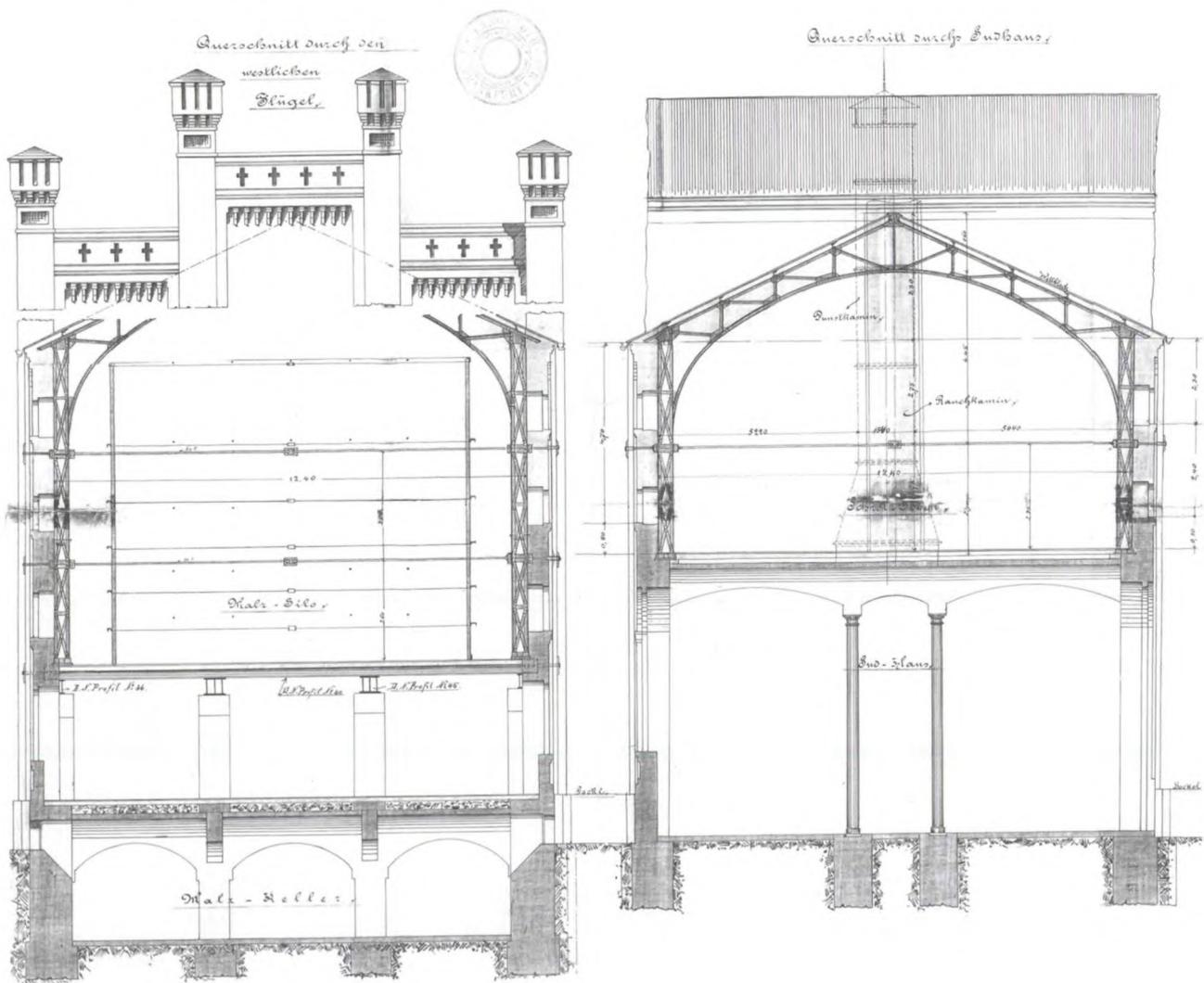
Erhalten geblieben sind weiterhin das große, imposante Kesselhaus von 1906 mit Schornstein und kolossaler Blendarkatur, ein um 1885 errichtetes, unterirdisches Lager- und Gärkellergewölbe sowie ein 1863 datiertes Verwaltungsgebäude, spätere Nutzung als Küche, mit Bruchstein im Erd- und roten Ziegeln im Obergeschoss. Unter Denkmalschutz steht auch die das Fabrikgrundstück zur Gröperstraße hin abgrenzende straßenseitige Mauer.

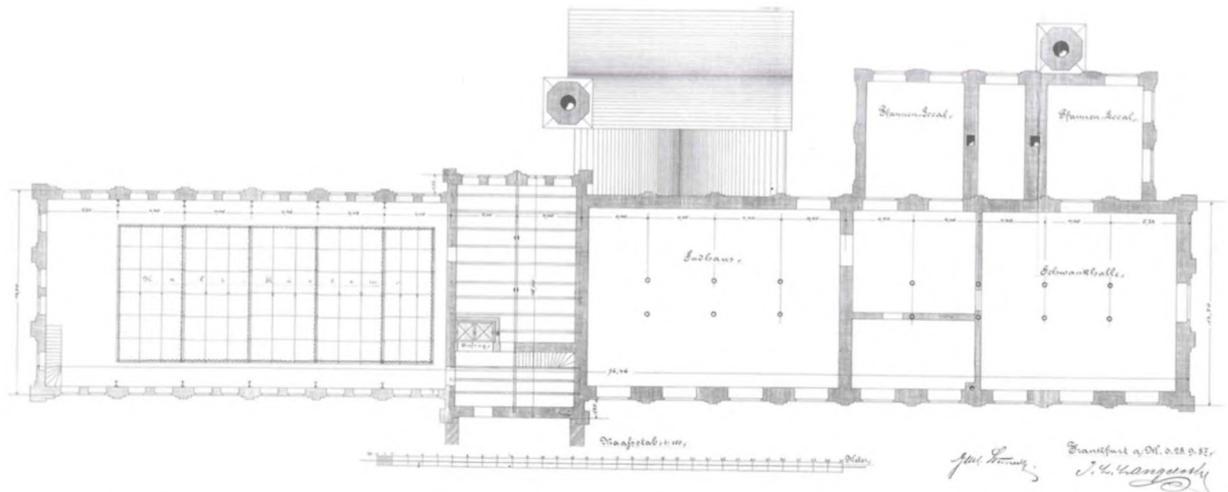
Zur Anlage gehört die leerstehende, 1874 errichtete Villa an der Einfahrt zum Betriebsgelände Ecke Lübecker Straße. Sie diente als Wohnhaus für führende Mitarbeiter, für den technischen Direktor, den Maschinenmeister und den Braumeister. Den zwei-stöckigen Bau mit Mezzanin und flachem Walmdach charakterisiert an der Straßenseite eine strenge, sechsachsigte Fassadengliederung mit dekorativ hervorgehobenem Obergeschoss. Der Gartenfront ist eine Veranda vorgestellt.

Pläne des Architekten J. L. Langeloth zum Wiederaufbau des Brauereigebäudes der Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg, Querschnitte mit Eisenkonstruktion 1887

Actien-Brauerei Neustadt Magdeburg

Wiederaufbau des Brauereigebäudes



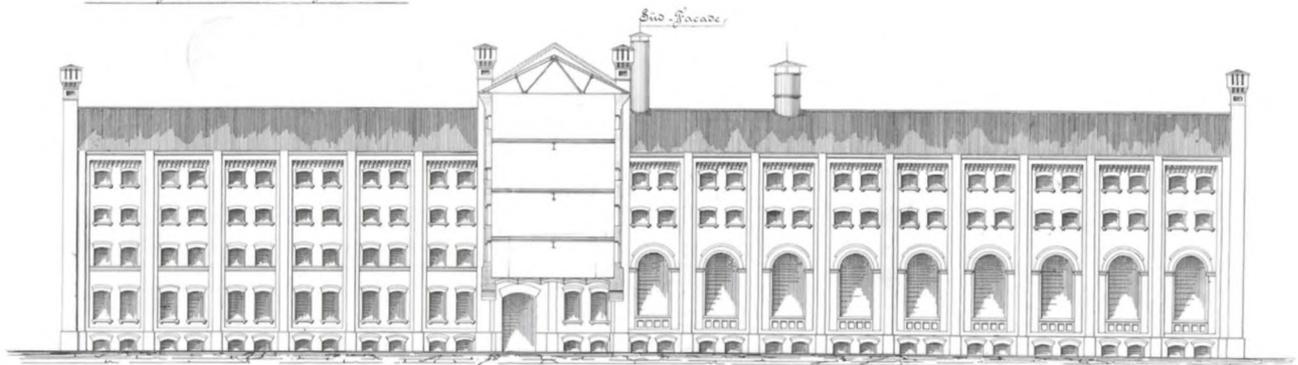


Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg, Brauereigebäude mit Sudhaus 1887
von J. L. Langeloth, Grundriss 1. Obergeschoss

Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg, Brauereigebäude mit Sudhaus 1887 von
J. L. Langeloth, Aufriss Südseite

Actien-Brauerei - Neustadt-Magdeburg

Wiederaufbau des Brauereigebäudes



Trümmerfrauen auf dem stark zerstörten Gelände der Actien-Brauerei Neustadt-Magdeburg, rechts das ehemalige Verwaltungsgebäude an der Lübecker Straße; an dieser Stelle steht inzwischen der große Neubau der Stadtparkasse



3.2 Brauerei Bodenstein (1823 – 1991)

Sieverstorstraße 5 – 20, Baudenkmal

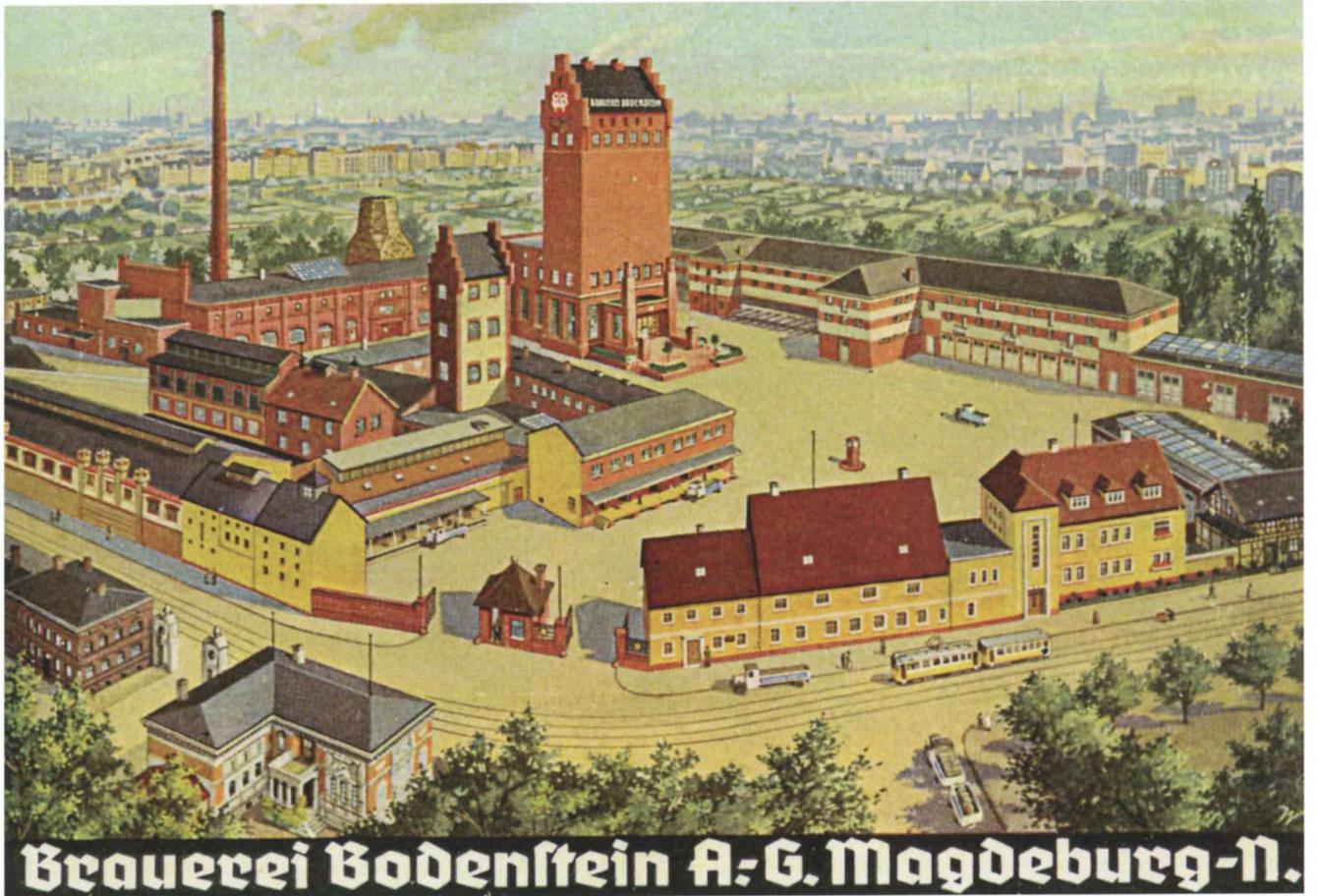
„Unsereiner trinkt Bodensteiner“

Der Kaufmann und Rittergutsbesitzer August Leberecht Bodenstein gründete am 3. August 1823 auf dem Gutshof seiner Familie vor dem Sieversthore 440a eine kleine Brauerei mit Handbetrieb. Zuvor hatte er an dieser Stelle eine ebenfalls kleine Brennerei betrieben. Doch mit der Einführung vom „Bayrisch Bier“ (Lagerbier) kurze Zeit nach der Eröffnung der Brauerei erweiterte sich sein Betrieb schnell. Bodenstein gehörte zu den ersten Magdeburger Industriellen, die eine Dampfmaschine anschafften. Auch stellte er die erste Eismaschine in Magdeburg auf. Das Geschäft florierte, benachbarte Grundstücke mussten hinzu gekauft werden. Mit der Eröffnung verschiedener Eisenbahnlinien wurde der Bierversand attraktiv. Die Firma Bodenstein lieferte ihr Bier überwiegend in die Harzregion. 1863/64 trat Bodensteins Schwager und

Buchhalter Ernst Schneidewin aus dem Unternehmen aus und machte sich in Buckau mit einem Kompagnon namens Reichardt selbständig. Nach dem Tod des Firmengründers 1877 übernahm dessen Sohn Franz die Unternehmensleitung. Er bewirkte einen großen Aufschwung in der Firma und nahm erneut Erweiterungen und Modernisierungen vor. Franz Bodenstein begann erstmals Kulmbacher zu brauen, ein untergäriges Bier, das er während seiner Ausbildung in Bayern kennen gelernt hatte. Das Bodensteiner Kulmbacher entwickelte sich in den 1870er und 1880er Jahren zu einer sehr beliebten Biersorte. Nach dem frühen Tod Franz Bodensteins 1885 wurde die Firma unter der Führung des neuen Aufsichtsratsvorsitzenden und Stadtrates Emil Grünwald 1886 in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. Der frühere Zichorienfabrikant und Kaufmann Grünwald hatte sich 1879 gegenüber dem Brauereigelände auf dem Grundstück Sieverstorstraße 51 ein stattliches Wohnhaus erbaut (heute Norbertinum). 1889 entstand auf dem Brauereigelände eine Böttcher- und Fasspichhalle. Weitere Neu- und Umbauten folgten ab 1899. Grünwald ließ eine moder-

Das städtebaulich dominante und weithin sichtbare Wahrzeichen der ehemaligen Brauerei Bodenstein Sieverstorstraße 5 – 20, der 1936 errichtete Siloturm





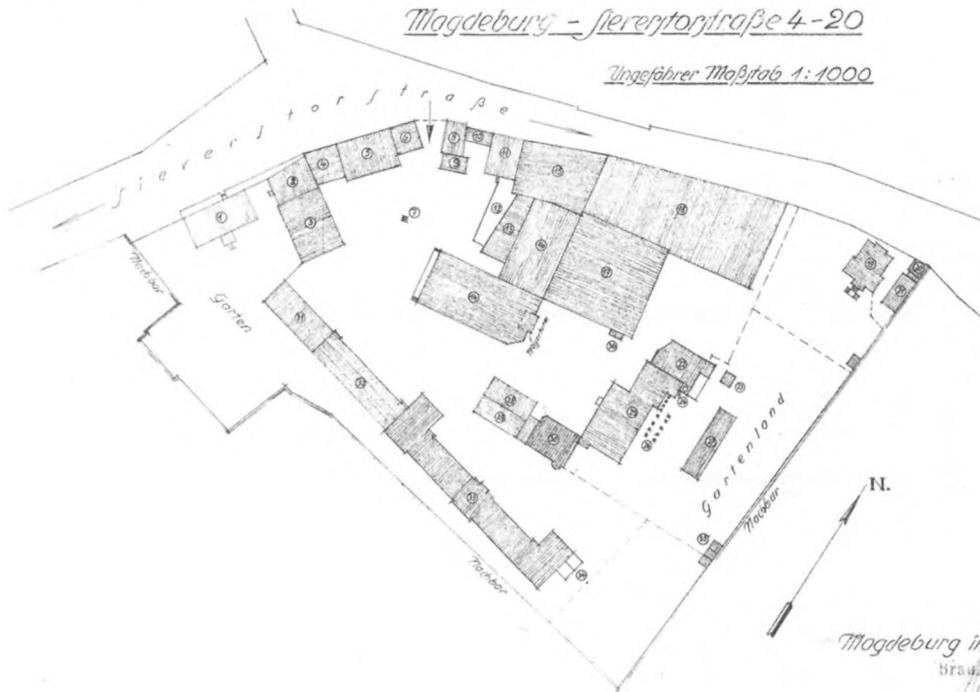
▲ Alte Postkarte der Brauerei Bodenstein in der Sieverstorstraße, im Zentrum der Anlage der 1936 errichtete Siloturm am Sudhaus, links daneben der Wasserturm

Lageplan der Brauerei Bodenstein 1934, vor dem Umbau des Sudhauses ▼

Lageplan vom Grundstück der Brauerei Bodenstein A.-G.

Magdeburg - Sieverstorstraße 4-20

Ungefährer Maßstab 1:1000



- ① Wohnhaus
- ② Lagerbuppen
- ③ Ausgang
- ④ Lagerbuppen
- ⑤ Kontorgebäude
- ⑥ " " " "
- ⑦ Uhrenturm
- ⑧ Wohnhaus
- ⑨ " " " "
- ⑩ Lagerbuppen
- ⑪ Türladerampe
- ⑫ Fladenbierlager
- ⑬ Kellergebäude
- ⑭ Fladenkühlraum
- ⑮ Fladenbierlager
- ⑯ Gär- u. Eißkellerei
- ⑰ Wagenbuppen
- ⑱ Wohnhaus
- ⑲ Wohnhaus
- ⑳ Gerätebuppen
- ㉑ Kegelhaus
- ㉒ Transformatorenhaus
- ㉓ Jaborstein
- ㉔ Maschinenhaus
- ㉕ Kondensatoranlage
- ㉖ Gradierwerk
- ㉗ Pilsballe
- ㉘ Bärenerei
- ㉙ Julehaus
- ㉚ Julebierwerkstatt
- ㉛ Autogaragen
- ㉜ Pferdehof
- ㉝ Düngergruben
- ㉞ Hühnerfäße
- ㉟ Oberanbau

Juni
Magdeburg im Juni 1934.
Brauerei Bodenstein
[Handwritten signature]

neren, die insgesamt dritte Eismaschine anschaffen. 1918 gab Schneidewin seine Selbständigkeit auf und vereinigte seinen Betrieb mit der Bodenstein-Aktiengesellschaft. Der gesamte Betrieb wurde in die Neustadt verlegt. Zu dieser Zeit unterhielt die Brauerei Niederlagen in Beetzendorf, Bernburg, Gardelegen, Genthin, Leopoldshall-Stassfurt, Groß Ottersleben, Parey, Plötzky-Gommern, Quedlinburg und Zerbst.⁴⁹

Mitarbeiterzahlen

Sommer 1908	87 Mitarbeiter
Winter 1914/15	102 Mitarbeiter
Sommer 1920	117 Mitarbeiter
Winter 1924/25	132 Mitarbeiter ⁵⁰

Zum 100-jährigen Bestehen 1923 konnte die Firma eine reichhaltige Produktpalette vorzeigen. Neben Einfachbier, Bock, Dunkel, Pilsener, Edel-Hell und Kulmbacher gab es Spezialbiere wie Magdeburger Bürgerbräu, Bodensteiner Märzen, Urbock, Faschings- und Maibier sowie ein Jubiläumsbier namens Jubilator und alkoholarme Biere wie Medizinal-Kraftbier, genannt Jungborn, und Bodensteiner Caramel. Daneben produzierte die Brauerei alkoholfreie Getränke: Sisi, Hopfensprudel, Caramelbrause, Vitamin-Kraftborn, Waldmeisterbrause sowie verschiedene Fruchtbräusen. Ein großer Fuhrpark mit zahlreichen Pferden und Automobilen versorgte die Kunden und eine Reihe eigener Restaurationen. Das Absatzgebiet dehnte sich nun auf ganz Mitteldeutschland aus, so dass das Unternehmen mehrere auswärtige Bierniederlagen und Eiskellereien betrieb. 1929 umfasste das Firmengrundstück eine Größe von 36.000 m².

Nach Beschädigung im Zweiten Weltkrieg und Umwandlung in einen VEB wurde in der DDR unter dem Namen „Börde-Brauerei“ weiter produziert. Schwerpunkt der Produktion war nun vor allem Fassbier für gastronomische Einrichtungen. Auch stellte die Börde-Brauerei das erste Diät-Bier der DDR her. Nach der Wende konnte das technologisch veraltete Unternehmen dem neuen Markt nicht standhalten. Es musste 1991 schließen. Erst kürzlich ist das Gelände für eine Neubebauung teilweise beräumt worden. Die unter Denkmalschutz gestellten Gebäude müssen jedoch erhalten bleiben.

Das Brauereigelände bildet ein geschlossenes Ensemble verschiedener Bauten aus dem 19. und 20. Jahrhundert. Markantes und weithin sichtbares Zeichen der Anlage ist jedoch der erst 1936 errichtete Siloturm am Sudhaus, im inneren Bereich der Anlage. Der Produktionsbereich ist zur bogenförmig verlaufenden Sieverstorstraße komplett durch Gebäude und Mauern sowie durch das Werkstor, das noch die Initialen BB trägt, abgegrenzt. In den Anfängen durften auf dem

Gelände der Brauerei nur Fachwerkbauten errichtet werden, da es innerhalb des zweiten Festungsrayons lag, in welchem eine massive Bauweise zum Schutz der Festung nicht zugelassen war. Von der ersten Bebauung sind noch Teile, inzwischen jedoch verputzt, direkt an der Straße erhalten.

Das Fachwerkhaus an der Südwestecke des Firmengrundstücks ist erst 1881 als Wohnhaus von Franz Bodenstein in den Bauakten nachweisbar, wohl aber schon älter (Baujahr ca. 1870). 1881 ließ Franz Bodenstein eine Fontäne in seinem hinter dem Haus gelegenen Garten errichten. Das einstöckige Haus mit Dachgeschoss und flachem, weit vorstehendem Satteldach ist über rechteckigem Grundriss aufgeführt. Der Anbau an der nördlichen Stirnseite kam später hinzu. Die Gefache zwischen den Balken sind verputzt. Charakteristisch sind der Zahnschnittfries zwischen den Balkenköpfen unter der Schwelle des übersetzten Dachgeschosses, die Andreaskreuze mit Zwischenriegeln und der zur Straße gerichtete Dacherker. 1885 entstand auf dem Grundstück, wohl für private Zwecke, sogar ein kleines Gradierwerk.

Mehrere Gebäude für das Unternehmen entwarf 1899 der Frankfurter Architekt J. L. Langeloth, darunter das 1936 umgebaute Sudhaus. Langeloth hatte sich schon durch seine Bauten für die Actienbrauerei Neustadt-Magdeburg bekannt gemacht. Von Langeloth stammt auch ein 1899 entworfenes Kellereigebäude, dessen gelben Backsteinturm die Unternehmensleitung bis 1901 durch den Maurermeister August Meurice zweimal aufstocken ließ. Er enthielt in den oberen Etagen große Wasserbehälter, die der Brauerei als Reserven dienten, um jederzeit eine ungehinderte Produktion zu gewähren.

Das lang gestreckte, dreigeschossige Garagen- und Schlossereigebäude an der Südgrenze des Grundstücks errichtete 1928 der Magdeburger Architekt und Maurermeister Walther Förster. Seine lang gestreckte Fassade charakterisieren horizontale Streifen aus Putz und Klinkerverblendung, die die Länge des Baus im Kontrast zu dem benachbarten Sudhausturm noch akzentuieren. Zwischen den Gebäuden an der Straße steht auch ein 1935 errichtetes, zweistöckiges Direktorenhaus mit Eingangsrisalit und drei Dachhäuschen.

⁴⁹ Zu entnehmen aus einem Briefkopf der Brauerei von 1918 in der Akte: Landeshauptarchiv Sachsen-Anhalt, Rep. C34 Gewerbeaufsicht Magd., Nr. 548.

⁵⁰ Darunter nur ein Bruchteil Frauen, Zahlen aus Akte: Landeshauptarchiv Sachsen-Anhalt, Rep. C34 Gewerbeaufsicht Magd., Nr. 548.

Neben dem lang gestreckten Garagen- und Schlossereigebäude und dem Sudhaus sind auch die straßenseitigen Gebäude einschließlich des Pfortnerhäuschens und der langen Mauer von 1880 sowie die dahinter liegenden unterirdischen Lagerkeller (wohl 1880) unter Denkmalschutz gestellt.



Sieverstorstraße 5 – 20, Ziegelmauer mit Bruchsteinsockel an der Straße, errichtet 1880 vor den Kellereigebäuden

Sieverstorstraße 5 – 20, schmiedeeiserner Zaun der ehemaligen Börde-Brauerei mit dem Firmenemblem



Sieverstorstraße 5 – 20, Ziegelmauer für die Brauerei Bodenstein, Zeichnung von 1880

Sieverstorstraße 5 – 20, das an der Straße gelegene Rayonhaus, Wohnhaus von Franz Bodenstein, ca. 1870

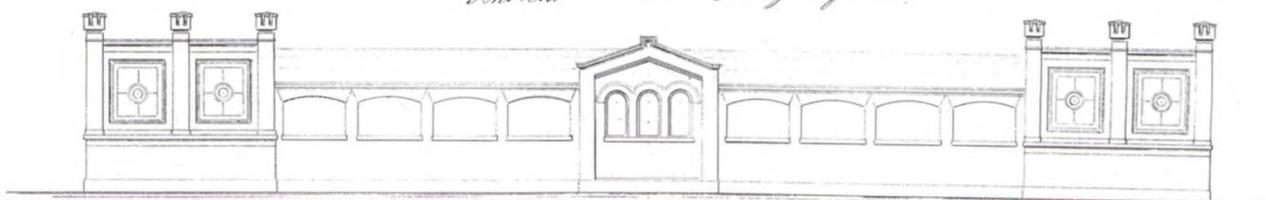


Kunststadt Magd. d. 7. April 1880.

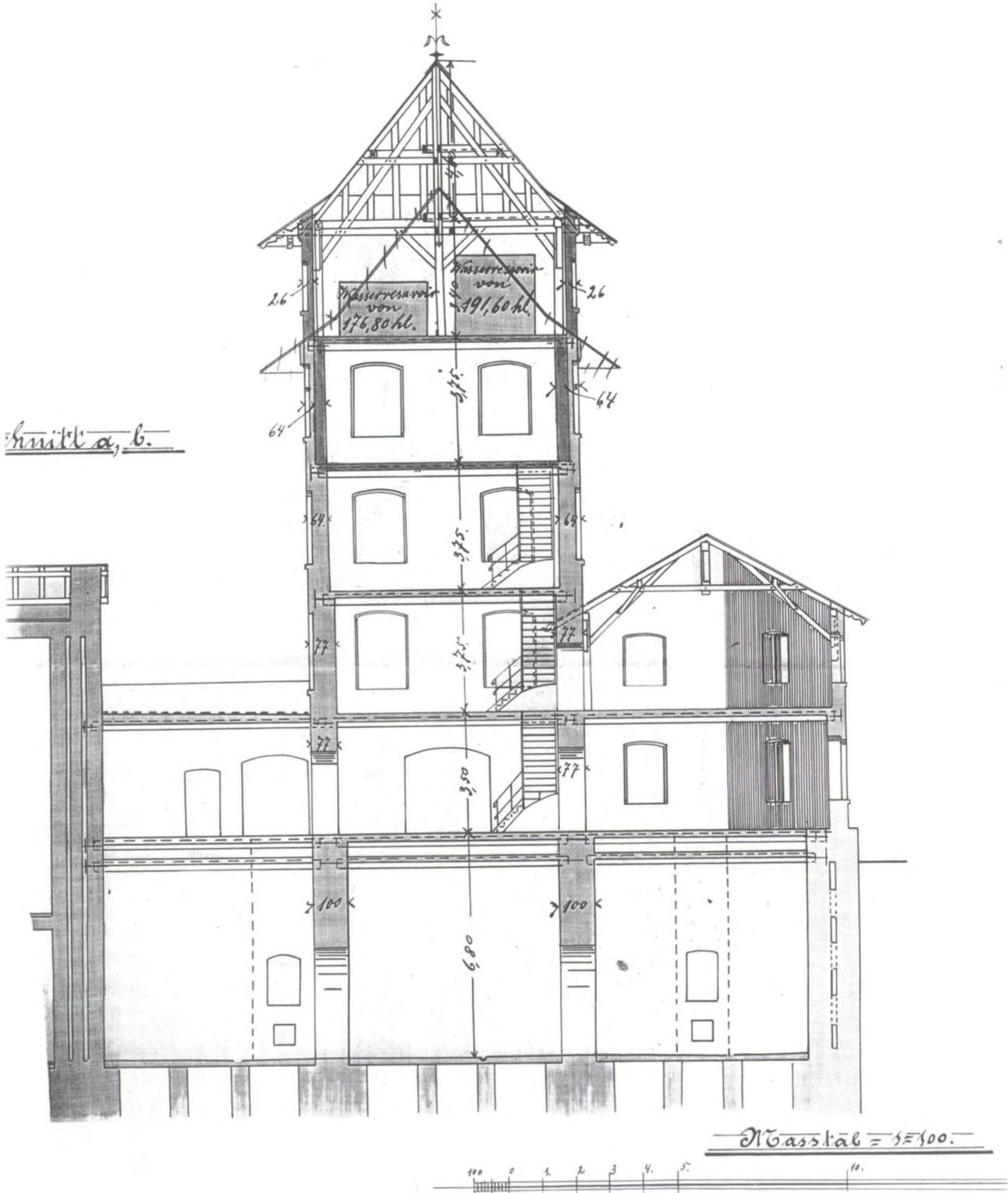
Franz Bodenstein

Maximilian Schwanitz

Ansicht der Straßenseite



Sieverstorstraße 5 - 20, Wasserturm der Brauerei Bodenstern, Querschnitt von 1901

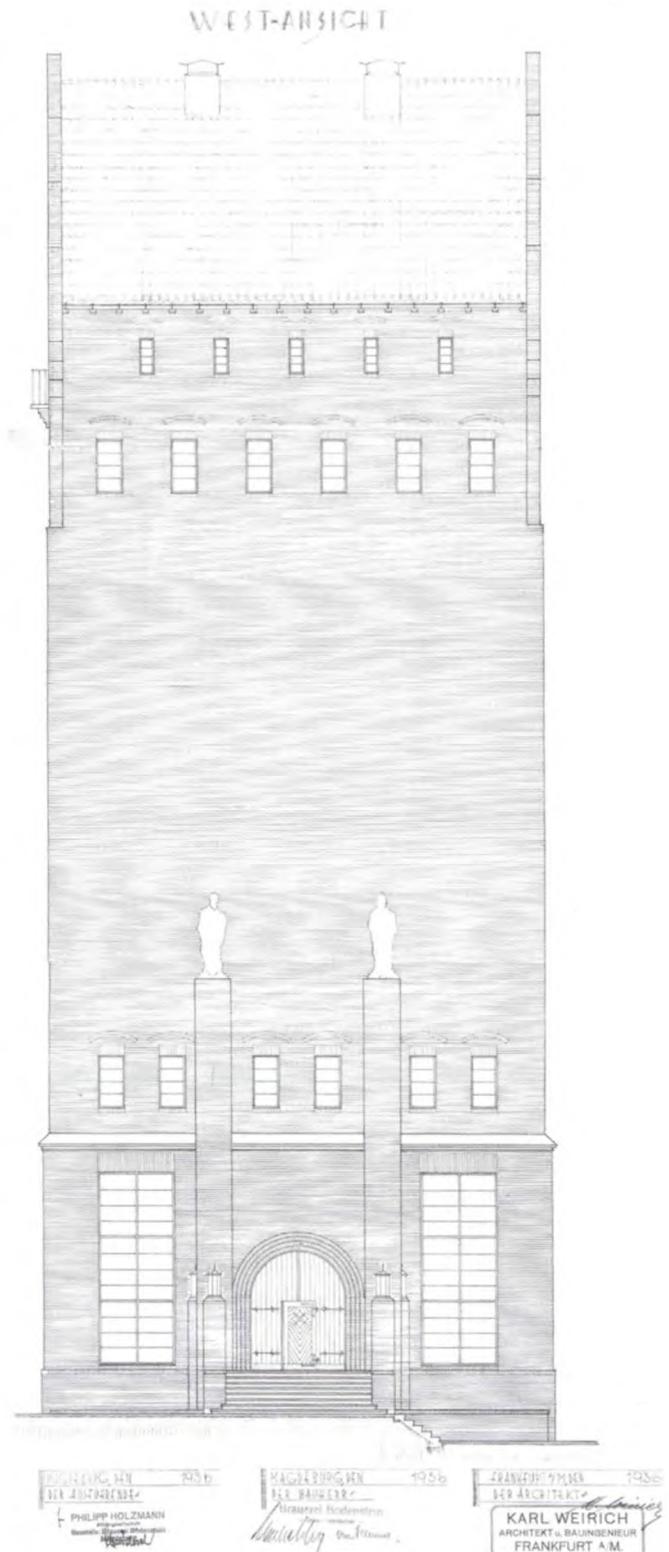


Sudhaus und Siloturm

Pläne von 1936 belegen, dass das schon 1899 errichtete Sudhaus nach Abriss des alten Böttcherei- und Pichereigebäudes nach Westen zu einem Siloturm erweitert werden sollte. Der Architekt Karl Weirich aus Frankfurt am Main konzipierte das Erdgeschoss des Sudhauses so, dass sechs Sudgeschirre aufgestellt werden konnten. Im 1. Obergeschoss sah man die Malzentnahme mit darüber liegendem Malzsilo für zirka 9.000 Zentner vor. Die Schroterei verblieb in den alten Räumen. Die Malzbeförderung erfolgte mittels eines Schaufelelevators, welcher unten mit einem im Kellergeschoss untergebrachten kleineren Empfangsilo in Verbindung stand und sich im Turmaufbau selbständig entleerte. Das Gebäude entstand als Skelettbau in Eisenbeton mit Ziegelausmauerung. Eisenbetonstützen wurden auf tragfähigem Fels fundiert und in Zement ausgeführt, ebenso die Malzsilos. Der Turmaufbau erhielt eine schmiedeeiserne Treppe sowie einen Ausguck mit schmiedeeiserner Leiter und Schutzgeländer. Die äußeren Flächen verkleiden Ziegelsteine. Eisenbetongurte, Gesimse und Fensterbänke sollten in den Ansichtsflächen scharriert und bearbeitet werden. Die Nordseite des alten Sudhauses erneuerte man im Stil passend zum Turm. Am rückwärtigen Ende des Baus ragt ein achteckiger Treppenturm über die Höhe des Sudhauses hinaus. Er gehört zum 1899 errichteten Bauteil.

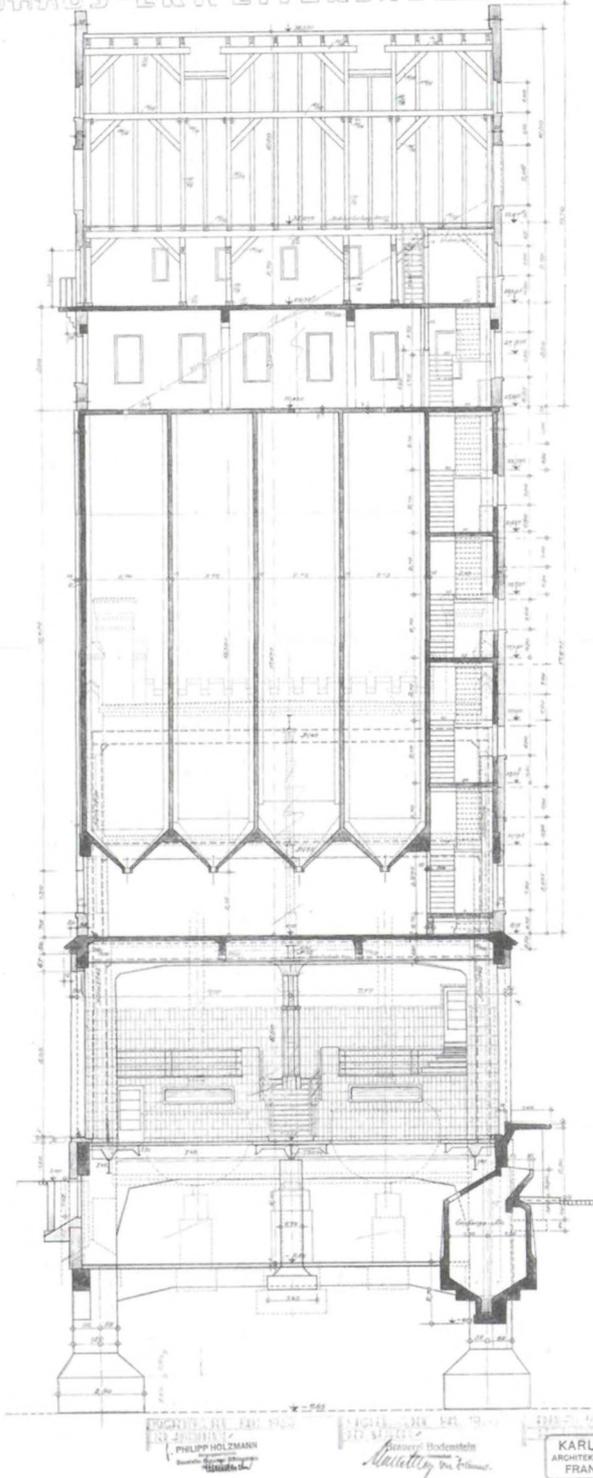
Der Siloturm beeindruckt durch seine Massigkeit und Größe, da er wesentlich höher gebaut ist als alle Gebäude der Umgebung. Diese Wirkung wird für einen direkt vor dem Turm stehenden Betrachter durch das lang gestreckte benachbarte Garagen- und Schlosseigebäude mit seinen horizontalen Putz- und Klinkerbändern noch gesteigert. Die schmalen Fensteröffnungen im oberen Bereich des Turmes erinnern an Schallöffnungen von Kirchtürmen oder Schießscharten von Bergfrieden. Die beiden Stirnseiten sind als Treppengiebel gestaltet, ein historisierendes Stilelement, das hier in die Architektursprache der 1930er Jahre übersetzt wurde. Beeindruckend ist der Eingangsbereich gestaltet. Das Portal der nur über eine Treppe erreichbaren Vorhalle flankieren zwei hohe Pfeiler, deren Enden mit Weizenähren und Hopfenblüten gekrönt sind. Durch das Portal gelangt man in das eigentliche Sudhaus, eine riesige, helle und flächendeckend hellgrün gekachelte Halle, in der anstelle der einstigen Sudkessel nur noch sechs große Löcher aus dem Boden ragen. Zwei dünne, gekachelte Säulen im Eingang und am Ende des Raumes scheinen mehr dekorativen als stützenden Charakter zu haben. Die hohen schlanken Fenster an den Längsseiten sind ursprünglich farbig verglast gewesen. Die sakrale Note, die das Sudhaus durch den Turm, die Vorhalle, den

Brauerei Bodenstein, Entwurf Sudhausturm 1936, Westansicht, Architekt Karl Weirich



Entwurf Sudhausturm 1936, Querschnitt, Architekt Karl Weirich

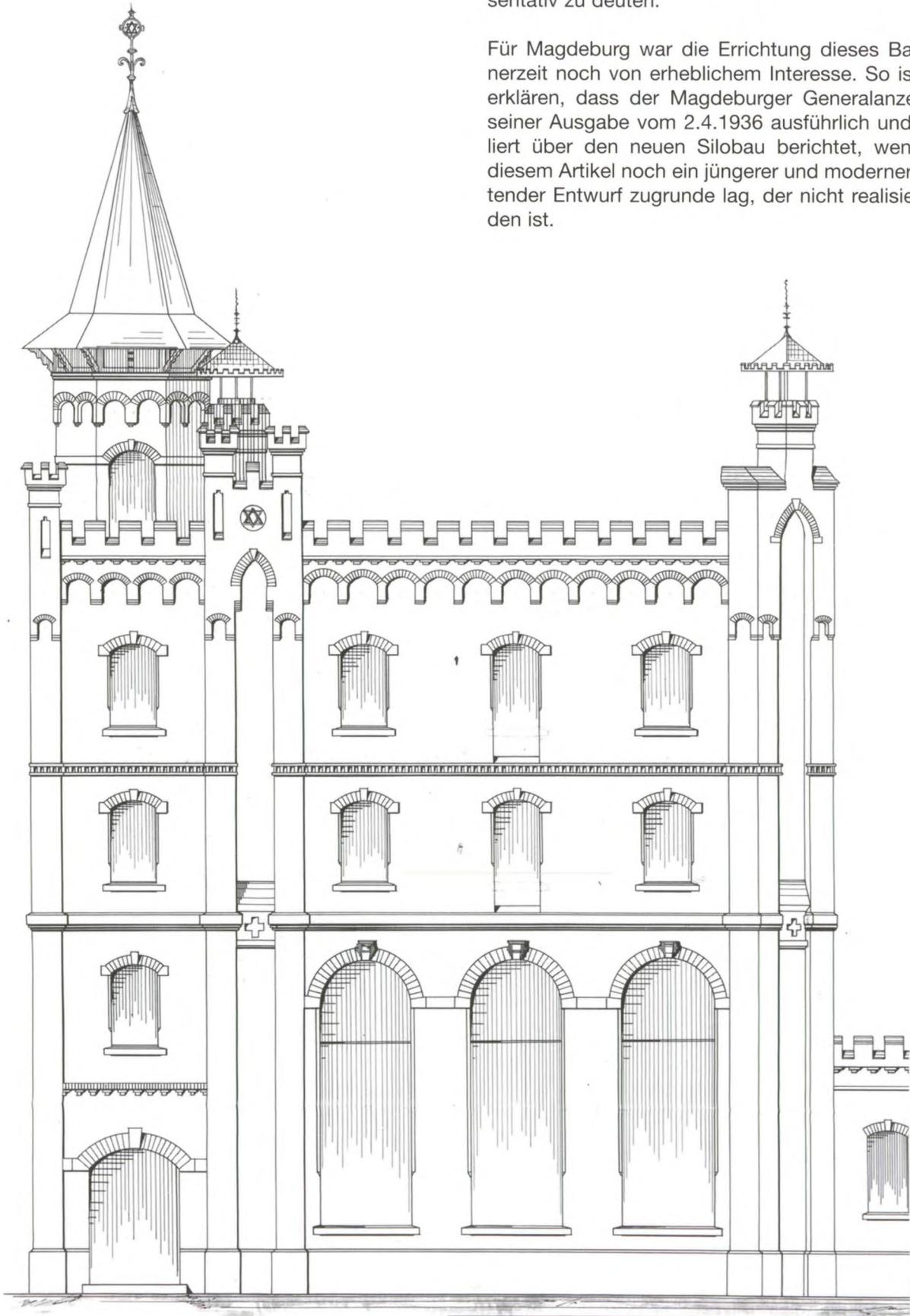
BRAUEREI BODENSTEIN A.-G. MAGDEBURG
SUDHAUS-ERWEITERUNG



Brauerei Bodenstein, das Sudhaus von 1899, Architekt J. L. Langeloth

Treppenaufgang und das Portal gewinnt, ist rein repräsentativ zu deuten.

Für Magdeburg war die Errichtung dieses Baus seinerzeit noch von erheblichem Interesse. So ist es zu erklären, dass der Magdeburger Generalanzeiger in seiner Ausgabe vom 2.4.1936 ausführlich und detailliert über den neuen Silobau berichtet, wengleich diesem Artikel noch ein jüngerer und moderner anmutender Entwurf zugrunde lag, der nicht realisiert worden ist.



Ein zweites Hochhaus in Magdeburg

Große Erweiterungen der Brauerei Bodenstein — Mehrere Millionen eingeseht

Artikel aus dem Magdeburger
Generalanzeiger vom 2.4.1936

Die Brauerei Bodenstein ist ein altes Magdeburger Familienunternehmen: Sie besteht seit mehr als 100 Jahren und gehört heute zu den solidesten, festfügigsten Betrieben in unserem Wirtschaftsgebiet. In diesen Tagen ist das 50. Geschäftsjahr abgelaufen, seitdem Bodenstein eine Aktiengesellschaft ist. Die Brauerei steht mitten in großen Plänen. Wer heute den Hof draußen in der Alten Neustadt betritt, sieht überall Neubauten. In den letzten Jahren wurden die Wirtschaftsgebäude erneuert. Aber links, dort, wo sich das Kellereigebäude befindet, ist schon wieder ein neuer Richtkranz aufgerichtet. Wenn man weiter fragt, erfährt man, daß in den letzten Tagen ein neuer Kondensator in Betrieb genommen wurde. Die Brauerei ist im Umbau, sie modernisiert sich, und sobald die großzügigen Projekte verwirklicht sind, wird sich ihre Leistungsfähigkeit verdoppelt haben, sie wird dann imstande sein, 200 000 Hektoliter Bier im Jahre herzustellen.

Das Wahrzeichen aber wird das neue Sudhaus sein, das man vielleicht als das zweite Hochhaus in Magdeburg bezeichnen wird. Es wird ungefähr 38 Meter hoch sein, also das jetzige Gebäude wird um das Hundertfache überhöht werden. In dem Sudhaus werden nicht allein zwei Sudgeräte mehr als bisher aufgestellt, sondern es wird auch noch ein großer Silo für Malz darin Platz finden. So ziemlich in ganz Deutschland ist die Geschäftsleitung umhergereist, man hat hier Erfahrungen und dort Ratsschläge geholt, ehe man sich endgültig zu diesem Projekt entschloß, das etwa eine halbe Million kosten wird. In einem Monat schon wird mit der Arbeit begonnen werden. Nicht viel mehr als ein Jahr, dauert's, und die Alte Neustadt hat auch ein Hochhaus, einen Silo oder ein modernes Sudhaus — wie man will.

Die ganze Front wird anders

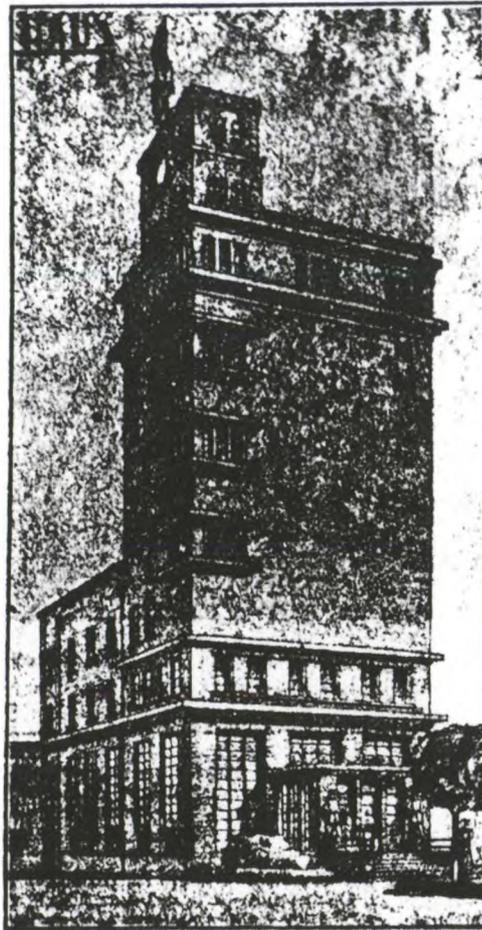
Dieser Neubau ist jedoch nur ein Teil des Ausbaues bei Bodenstein. Die ganze Häuserfront an der Straße wird umgebaut. Mancher alte Hof wird verschwinden, in Zukunft wird es zwei große Einfahrten geben, daneben ein Wirtnerhaus. Im Innern wird alles blockmäßig überstruktural eingeteilt, hier die Wirtschaftsgebäude, die zum größten Teil schon fertig sind, dort das Maschinenhaus, in dem seit dem vorigen Jahr ein neuer Kompressor aufgestellt wurde, dort die Kellereigebäude, in die schon seit zwei Jahren neue große Tanks eingebaut sind, in denen jetzt gerade ein Luftschuttkeller unter schweren Betondecken fertiggestellt wird, und auch die anderen Anlagen auf den modernsten Stand gebracht worden. In der Mitte aber befindet sich später das alles überragende Sudhaus.

Mit einem berechtigten Stolz kann das Unternehmen die bereits vollendeten, die begonnenen und die künftigen Neubauten der Öffentlichkeit ankündigen, denn die Mittel, die insgesamt mehrere Millionen Mark erfordern, sind früher verdient worden oder sie wurden aus dem laufenden Geschäft entnommen. Ohne Schulden zu machen, modernisiert sich Magdeburgs älteste Brauerei in raschem Tempo.

Eine erfreuliche Feststellung für einen Betrieb, der auf eine hundertjährige Vergangenheit und auf ein 50jähriges Jubiläum als Aktiengesellschaft zurückblicken kann.

Der Mann in den bunten Kellern

Wenn ein Zeitungsmann, der bisher das Bier nur vom Trinken und weniger vom Gären, vom Filtrieren, vom Köhlen und allen anderen möglichen Seiten, von denen man es in einer Brauerei betrachtet, kannte, nach einem Rundgang sagen soll, was ihm am besten gefiel, dann erinnert er sich vor allem an den roten, den blauen, den grünen und den gelben Keller. In diesen Farben sind nämlich die Kessel der Kellerei gehalten, in denen das Bier lagert. Aber hier fängt dann schon das Erzählen an, denn so ein Kessel ist gar kein richtiger Kessel mit Heizen und Rührern und Kältern, die in ihm aufgestellt sind. Heute steht das ganz anders aus. Man geht durch Gänge. Rechts und links sind Apparate, und hinter diesen Apparaten wieder sind Tanks. Dort befindet sich das Bier, das geküht wird. Aber auch das Kühen ist ganz anders, als wir es uns vorstellen. Es braucht nämlich nicht mehr der ganze Raum, sondern nur die Flüssigkeit in einer niedrigen Temperatur gekühlt zu werden. Das geschieht auf die Weise, daß mitten durch das lagernde Bier ein Rohrsystem führt, in dem gekühlter Alkohol umfließt. Und auf die Frage des Zeitungsmannes, warum es denn Alkohol sein müsse, wo doch schon das Bier da sei, wurde geantwortet: Ja, wenn nämlich ein Rohr platzt, dann wird das Bier nur um so besser. Eine sehr vorteilhafte, einschichtige Kühlanlage. Alkohol in Alkohol. Es ist auch in der Technik alles wohlgeordnet.



Zeichn.: Eingeseht

So etwa sieht das zweite Hochhaus aus. Die Brauerei Bodenstein wird im Mai mit dem Bau eines großen Sudhauses beginnen, das mit einem Silo kombiniert ist. Der Bau erfordert eine halbe Million Mark. Daneben aber führt das Unternehmen noch andere große Neubauten durch, nach deren Beendigung die Leistungsfähigkeit des mehr als hundert Jahre alten Familienbetriebes sich innerhalb kürzester Zeit verdoppelt haben wird.

Neues Millionenprojekt

Und an was können wir uns jetzt noch erinnern? An große Maschinen, an riesendes Wasser, das aus einem Brunnen herausgepumpt wird, an eine Menge Bottiche, an eine große Befehlsanlage, an eine Fülle von technischen Einrichtungen, an ein Gemisches Laboratorium, in dem alles geprüft wird, in dem an jedem Tage Proben genommen werden. Der Eindruck: ein moderner, sauberer Betrieb, der um der Leistungsfähigkeit willen technische Anlagen durchführt, die als Millionenprojekte für Magdeburg von großer Bedeutung sind. Seit etwa zehn Jahren begannen die umfassenden Neubauten bei Bodenstein. Sie sind jetzt am Höhepunkt angelangt, aber auch dann, wenn im nächsten Jahr Magdeburgs zweites Hochhaus steht, wird nicht aufgedrückt, sondern dann werden neue Erweiterungsbauten in Angriff genommen, die etwa noch eine Million Mark erfordern.

Ein altes Familienunternehmen hat in aller Stille eine der größten Arbeitsbeschaffungen für Magdeburg durchgeführt und steht auch noch vor weiteren Plänen. Und das alles aus eigener Kraft.

(Über das wirtschaftliche Ergebnis des letzten Jahres bei Bodenstein berichten wir in den „Wirtschaftsnachrichten“.)

3.3 Buckauer Dampfbierbrauerei Reichardt & Schneidewin (1864 – 1918)

Brauereistraße 2 - 4, Baudenkmal

1863/64 trat Ernst Schneidewin aus der Firma seines Schwagers August Leberecht Bodenstein aus und gründete zusammen mit seinem Kompagnon Heinrich Reichardt die „Erste Buckauer Dampf-Bierbrauerei“ in der Feldstraße 14/15, spätere Karl-Schmidt-Straße. Reichardt war Inhaber der Firma Reichardt und Tübner, „Zucker- und Producten-Geschäft en gros“ am Breiten Weg. Zu den Handelsgütern der Firma Reichardt und Tübner gehörte unter anderem Hopfen, den Reichardt, nachdem er ihn in einer eigenen Darre vorbereitet hatte, erfolgreich nach England exportierte. Reichardt übernahm die kaufmännische Leitung der Brauerei, während in Schneidewins Händen die technische Führung lag.⁵¹ Die Firmengeschichte ist kaum dokumentiert. 1918 vereinigte Schneidewin seinen Betrieb mit der Bodenstein-Aktiengesellschaft. Dies führte zur Schließung des Buckauer Betriebsteils. Seit den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts nutzten den Kern des Betriebsgeländes das Sauerstoffwerk Magdeburg der Gesellschaft für Linde's Eismaschinen AG sowie das der Bahn nahegelegene hintere Gelände eine Brikettzentrale. Allein die 1924 auf dem zur Karl-Schmidt-Straße ausgerichteten Betriebsteil gegründete Spirituosenfabrik Abtshof ist noch in Betrieb. Dem Unternehmen boten sich die großen unterirdischen Lagerkeller der früheren Brauerei als günstig an.

Bereits einige Jahre vor der Gründung der Dampfbierbrauerei hatte es in Buckau schon den Versuch gegeben, hier eine Brauerei zu etablieren. Etwa 1850 errichteten Daenert und sein Schwager Echt eine „bairische Bier-Brauerei“, die jedoch nach wenigen Jahren wegen Mangel an Betriebskapital wieder schließen musste.⁵² Ab 1864 begann der Königl. Baumeister Sieger mit dem Bau eines Brauereigebäudes, einer Kellerei, einem Wohnhaus und einem Stallgebäude auf dem Grundstück der Buckauer Kleinbrauerei Reichardt und Schneidewin. In der Folgezeit wirkten verschiedene Architekten auf dem Betriebsgelände, darunter auch der Buckauer Stadtchronist Christian Andreas Schmidt. Die Erweiterung des Unternehmens ging anfangs nur in kleinen Schritten voran. 1867 entstanden ein Eisbehälter und ein Bierkeller, 1871 ein Gärraum und ein Malzkeller. 1872 folgten neue Malztennen, 1873 Kellerneubauten sowie 1890 ein Eismaschinenhaus usw.

Von der einstigen Anlage blieb trotz der frühen Umnutzung eine technologisch gut gegliederte Gebäudegruppe in einheitlicher, historisierender roter und gelber Backsteinarchitektur erhalten, darunter die Mälzerei und das Sudhaus. Alle gliedernden und akzentuieren-



Heinrich Reichardt

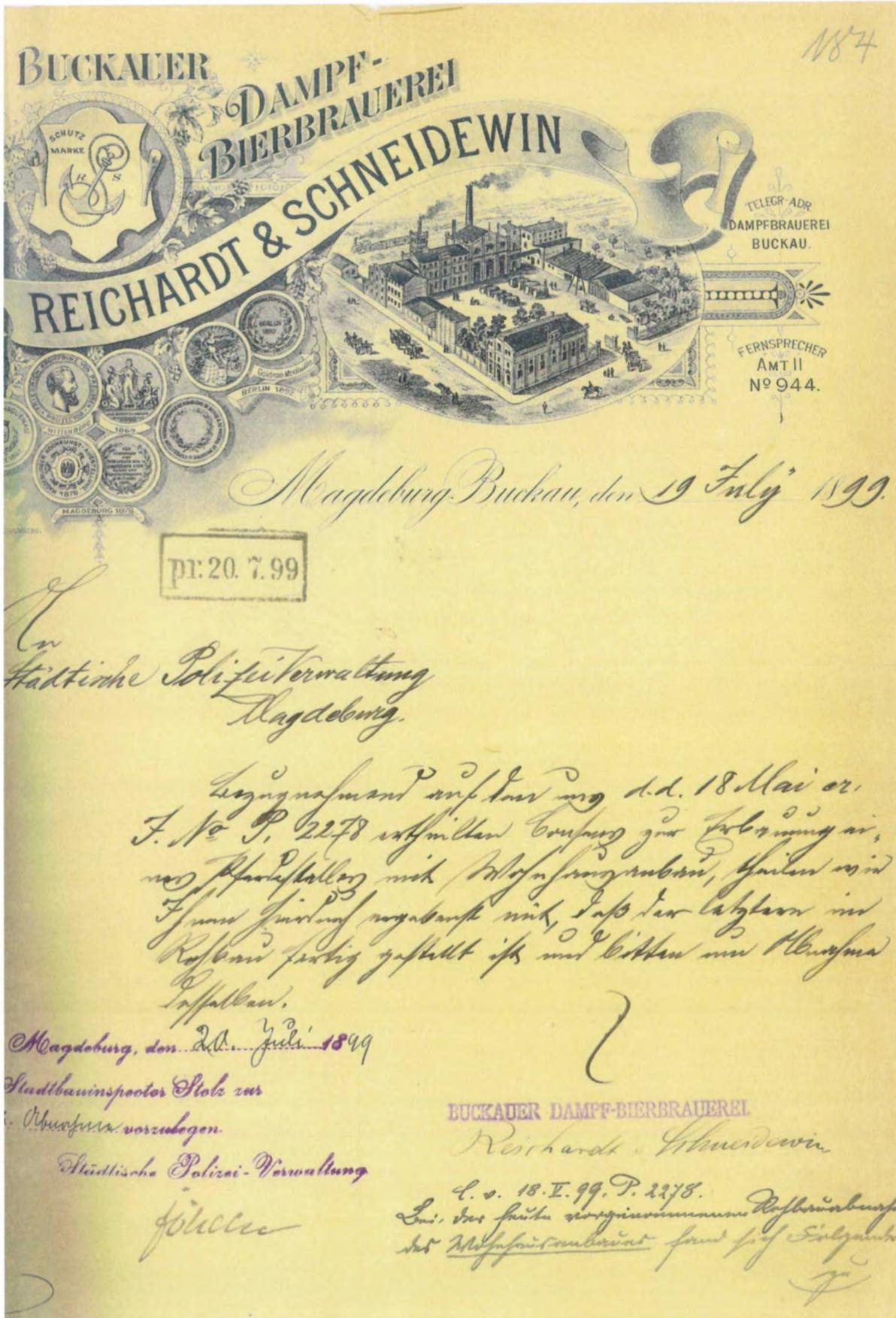
den Architekturdetails wie Lisenen, Ecktürmchen oder Gesimse, teils aus einfachen oder aus doppeltem Deutschen Band, teils als Zahnschnittfries, sind in gelben Backsteinen von den roten Fassaden abgesetzt, ebenso die Fensterstürze. Außerdem durchziehen bis zu drei gelbe Mauerbänder aus doppelten Binderlagen die einzelnen Stockwerke.

Den Kern der Anlage bilden das giebelständige ehemalige Sudhaus und das dreigeschossige ehemalige Malzlager mit betontem Mittelrisalit, Mezzanin und ausgeprägtem Spitzarkadenfries am Kranzgesims. Letzteres ist 1894 durch den Baumeister Rud. Bernhardt zu seiner jetzigen Höhe aufgestockt worden. Markant wirkt der zinnenbekrönte, ehemals als Malzdarre genutzte Turm des Malzlagers mit rundem Schlot, kleinem, seitlichen, rechteckigen Schornstein und den Initialen R & S. Der zuerst wesentlich kleiner errichtete Darrturm ist 1894 von C. A. Schmidt zu einer Doppeldarre erweitert worden. Im gewölbten unteren Raum der Darre befanden sich Schürerraum mit Darrfeuerung und eine Luftkammer, im oberen, durch ein Klostergewölbe abgeschlossenen Raum die sog. Sau sowie die untere und die obere Horde (siehe Abb. S. 42).

⁵¹ Die Korporation der Kaufmannschaft zu Magdeburg und die Handelskammer, 1876 – 1906 (Festschrift), Magdeburg 1906, S. 100 ff.

⁵² Schmidt, C. A., Chronik der Stadt Buckau, Magdeburg 1887, S. 124.

Brief der Buckauer Dampf-Bierbrauerei Reichardt & Schneidewin 1899



Magdeburg-Buckau, den 19 July 1899.

pr. 20. 7. 99

Städtische Polizeiverwaltung
Magdeburg.

Legationsamt auf Ihren am d. d. 18 Mai or.
F. No P. 2278 erhaltenen Befehl zur Erlangung
von Patenten mit Patentanspruch, welche in
Ihren Briefe angegeben sind, dass der letztere in
Kasson fertig gestellt ist und bitten um Klärung
Sachlage.

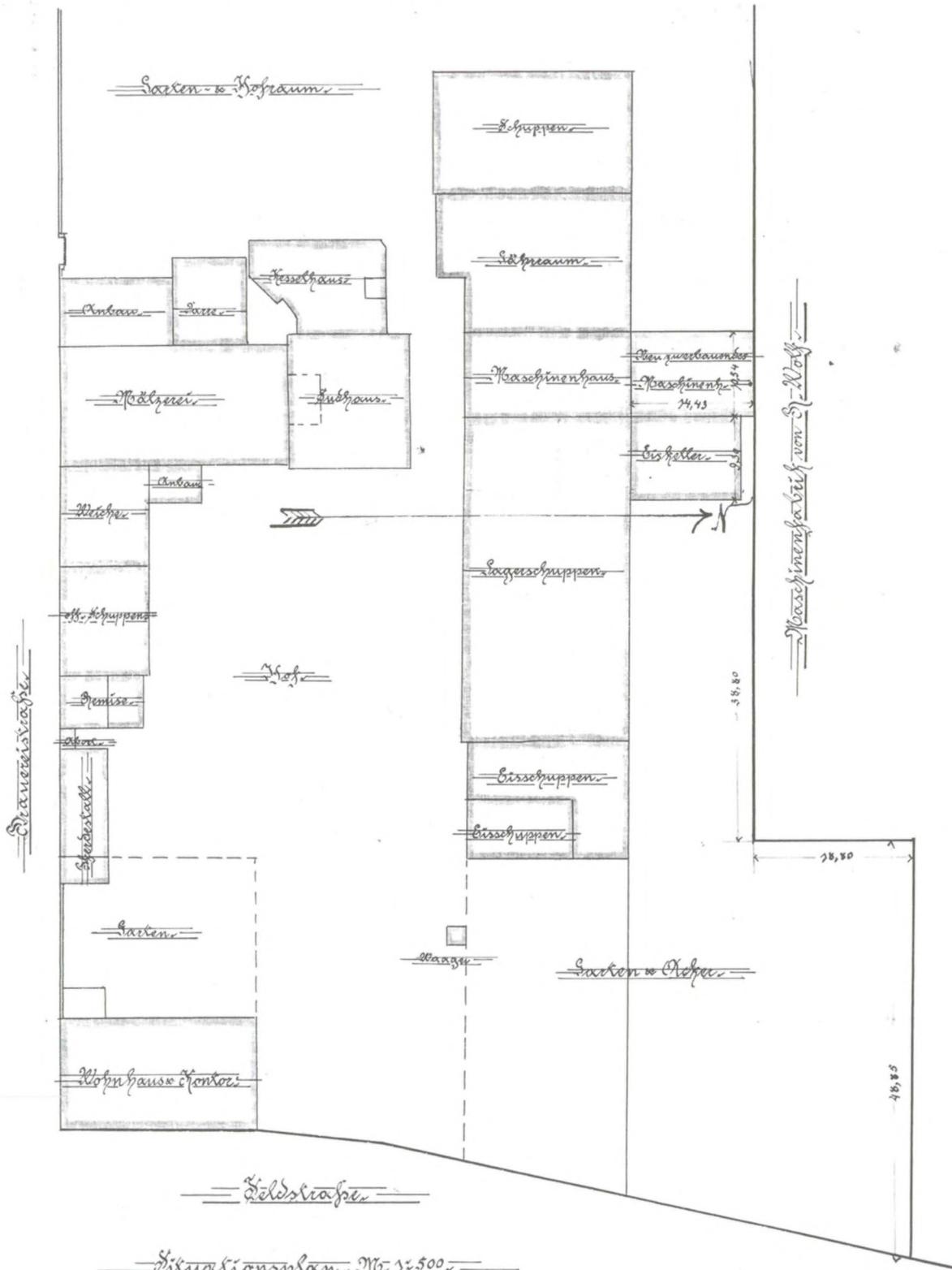
Magdeburg, den 20 Juli 1899

Stadtbauinspektor Stolz zur
Überweisung vorzubringen.
Städtische Polizei-Verwaltung
J. J. J.

BUCKAUER DAMPF-BIERBRAUEREI
Reichardt & Schneidewin

L. o. 18. I. 99. P. 2278.
Lini. des frühe vorerwähnten Patentantrags
des Reichardt & Schneidewin sind per Einzahlung
J.

Lageplan der Buckauer Dampfbierbrauerei Reichardt und Schneidewin, 1896



Situationsplan 1:500

Magdeburg, Buchau, d. 23. September 1896.

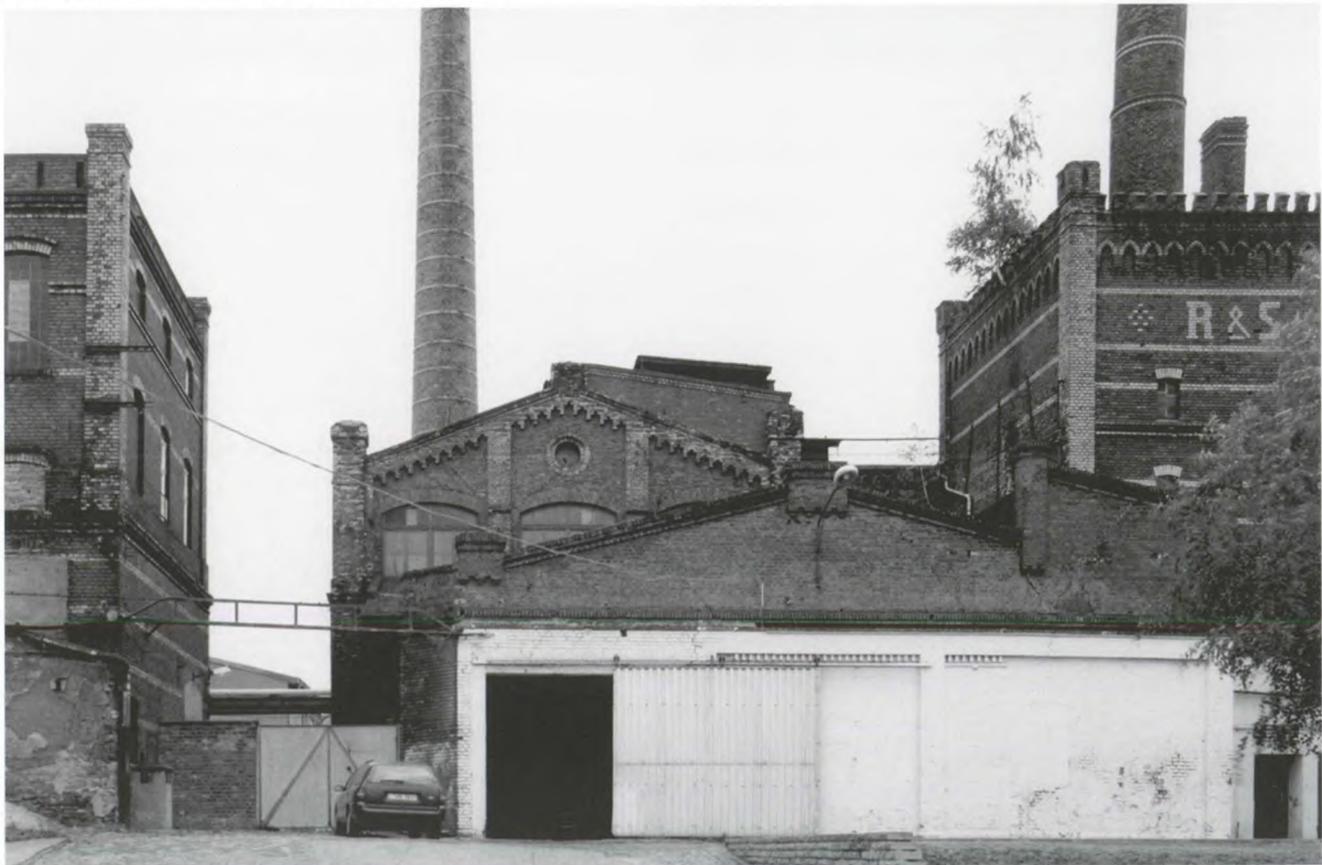
Reichardt & Schneidewin
Karl Bernhard & Partner

Auf der den Bahnschienen zugewandten Seite neben dem Darrturm ist dem einstigen Sudhaus das ehemalige, mehrfach umgebaute Kesselhaus vorgelagert. Neben dem Sudhaus steht das 1890 von C. A. Schmitt errichtete zweistöckige, auch als Gärraum genutzte Eismaschinenhaus mit Kellergewölbe und Mezzanin, das nach Auflösung der Brauerei als Wohngebäude und Lager diente. Die dreistöckigen Bauten an der Brauereistraße, als Malz- und Gerstentenne errichtet, erhielten ihre jetzige Form durch Aufstockung 1880 nach Plänen des Baugeschäfts Windschild und Diesel. Rechts schließt sich ein anderthalbstöckiger Gebäudeteil des 1900 von Rud. Bernhardt errichteten Speichers an, in dem unter der Erde ein Lagerkeller, im Erdgeschoss Flaschenlager, Abziehraum, Spülraum und Kontor sowie im Dachgeschoss ein zusätzliches Gerstenlager eingerichtet waren. Das 1864 errichtete Wohnhaus von Schneidewin stand direkt an der Kreuzung Karl-Schmidt-Straße und Brauereistraße. An dieser Stelle steht nur noch der später angefügte, zweiachsige Kontortrakt. Von dem 1899 durch Rud. Bernhardt errichteten, zweieinhalbstöckigen Stallgebäude ist nur die vierachsige Stirnfront an der Karl-



Ehemalige Buckauer Dampfbierbrauerei Reichardt und Schneidewin, Turm der Malzdarre mit den Initialen R & S. ►

Ehemalige Buckauer Dampfbierbrauerei Reichardt und Schneidewin

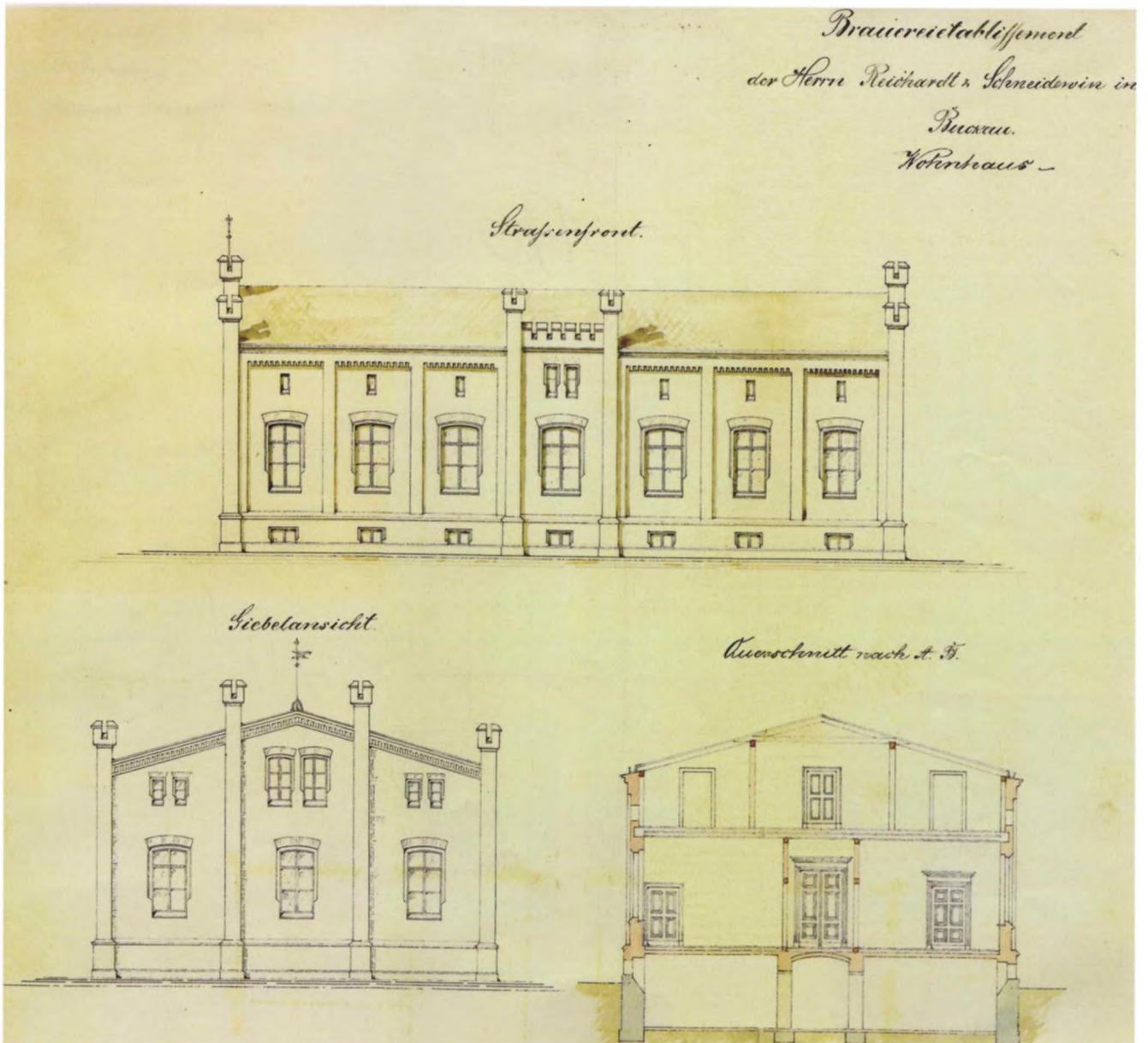


Schmidt-Straße erhalten (Abb. S. 82). Der größte Teil des Gebäudes ist 1994 abgerissen worden. Die moderneren Maschinenhäuser direkt neben der hinteren Einfahrt an der Brauereistraße sind erst während der Nutzung durch das Sauerstoffwerk 1939/40 entstanden.



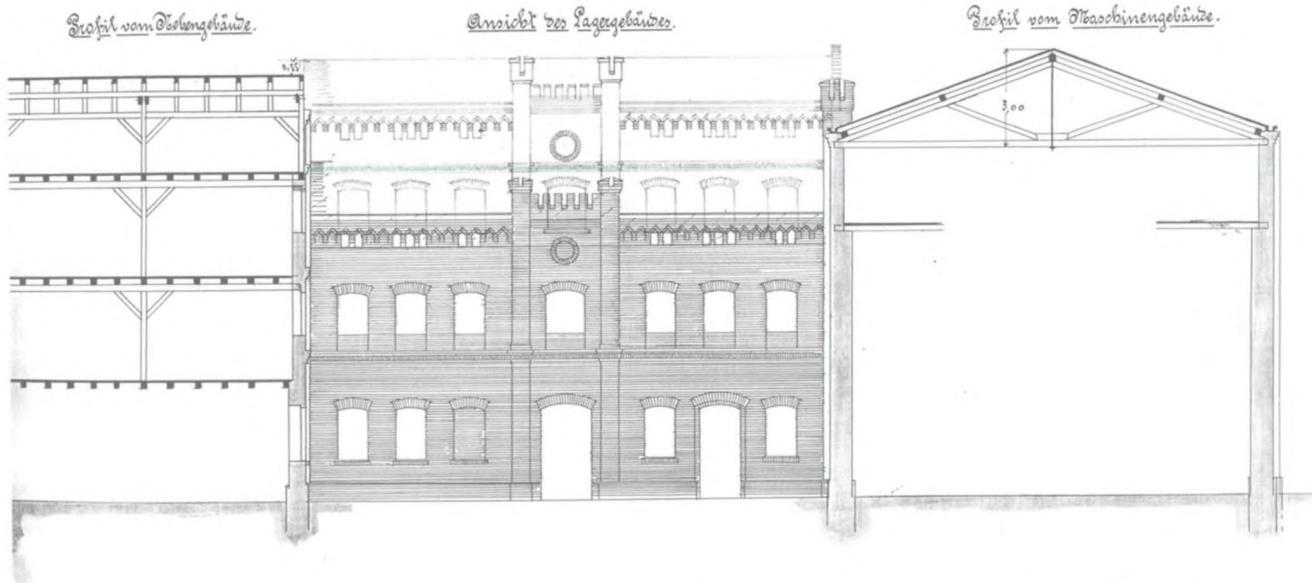
Innenhof der ehemaligen Buckauer Dampfbierbrauerei Reichardt und Schneidewin, Blick auf das frühere Malzlager

Wohnhaus und Kontor für Herrn Ernst Schneidewin, 1864 von Baumeister Sieger, das Wohnhaus passt sich in seiner Architektur den Brauereigebäuden an



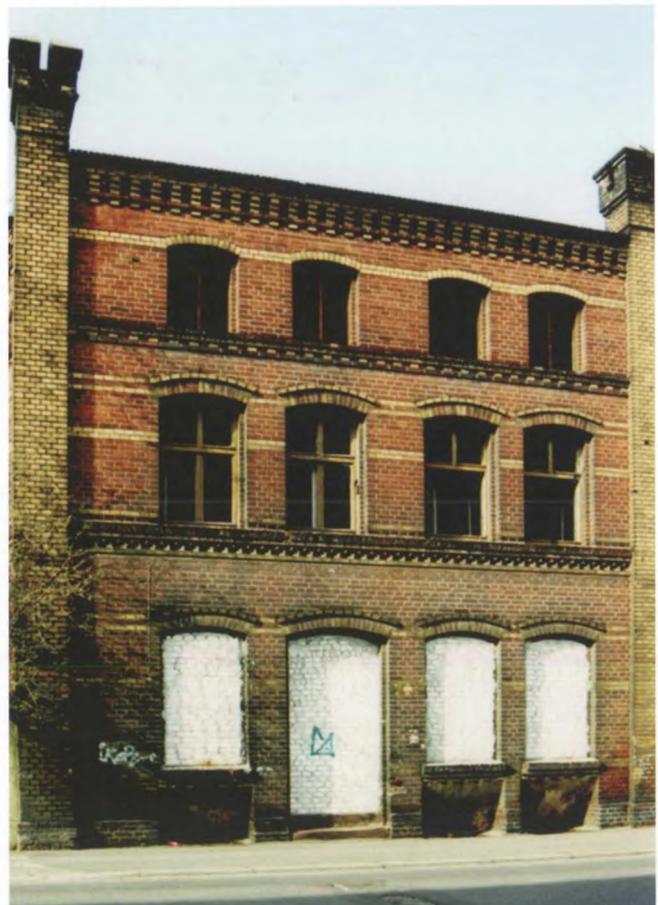
Buckauer Dampfbierbrauerei Reichardt und Schneidewin, Zeichnung des Malzlagers 1894

Zeichnung
zur Erhöhung eines Lagergebäudes auf dem Grundstücke
der Buckauer-Dampfbierbrauerei Feld Nr. 14-15. Eigentum der Herren Reichardt &



Buckauer Dampfbierbrauerei Reichardt und Schneidewin, ehemals Malz- und Gerstentenne, 1880 aufgestockt

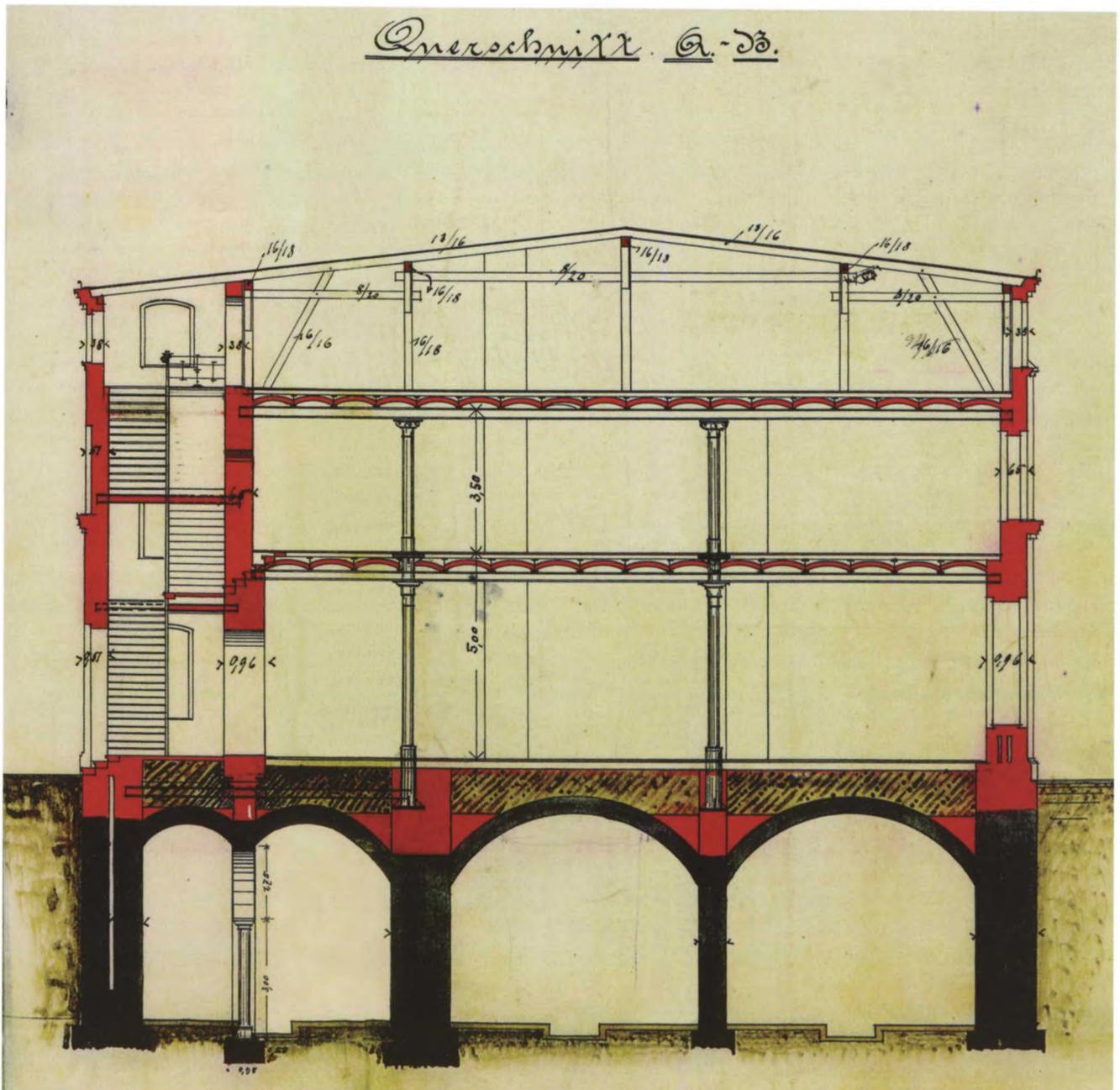
Buckauer Dampfbierbrauerei Reichardt und Schneidewin, Rest des früheren Stallgebäudes an der Karl-Schmidt-Straße



Buckauer Dampfbierbrauerei Reichardt und Schneidewin,
früheres Eismaschinenhaus



Buckauer Dampfbierbrauerei Reichardt und Schneidewin, Querschnitt des
Eismaschinenhauses von C. A. Schmidt, 1890



3.4 Cracauer Brauerei R. Sieger & Co. (1866 – ca. 1920)

Burchardstraße 21, Baudenkmal

„Durch das leicht bekömmliche, vorzüglich mündende Lagerbier wurde Cracau weit und breit bekannt.“⁵³

1866 – 69 ließ Gustav Adolf Faber, gleichzeitig Besitzer und Herausgeber der Magdeburgischen Zeitung, eine Böhmisches Lagerbierbrauerei unter dem Namen R. Sieger & Co. in der Burchardstraße 21 in Cracau, früher Schulstraße, errichten. Zuvor hatte Faber 1862 ein Grundstück von dem Kossaten Sy (Kossat = alte Bezeichnung für Kleinbauer oder Häusler) erworben. Beim Bau eines Hauses stellte sich heraus, dass unter der Erde ein hervorragendes Grundwasser lagerte. So beschloss Faber, sich dieses zu Nutze zu machen und erwarb 1865 auch noch das Grundstück des Kossaten Fricke. Er ließ einen Brunnen graben und gründete mit einem Teilhaber die Brauerei. 1871 kaufte er das Grundstück Burchardstraße 14 hinzu. Nach anfänglich missratenen Versuchen gelang es dem Braumeister Dummer aus Schlesien (möglicherweise handelt es sich hier um den späteren Brauereibesitzer der Firma Dummér und Döring) mit seinem Biersieder Emil Lindner ein gutes Bier herzustellen. 1880 trat der Brauführer, Paul Matz in den Betrieb ein. Er wurde 1883 zum Braumeister befördert und leitete seit der Umwandlung des Betriebes in eine GmbH als Geschäftsführer mit dem Titel Direktor das Unternehmen.

1881 errichtete der Maurermeister Otto Foerster in Fachwerkbauweise ein nicht erhaltenes Wohnhaus nebst Wächterstube. Im Laufe der Jahre konnte der Betrieb erweitert und gleichzeitig neue Maschinen angeschafft werden. 1912 beschädigte ein Brand Mälzerei, Sudhaus und Darre, welche anschließend wieder aufgebaut wurden. Die Brauerei kaufte ein Stück des benachbarten Pfarrgartens für eine Toreinfahrt und das Grundstück des Bäckermeisters Freitag, um hier einen Eiskeller anzulegen. Der Bäckermeister erwarb das Grundstück Burchardstraße 19 und errichtete darauf ein Wohnhaus, das wegen seiner Höhe „langes Handtuch“ hieß. 1906 richtete die Brauerei hier eine Flaschenbierspedition ein. Verwalter wurde neben Paul Matz der Enkel Fabers Richard Haberland.

Nach dem Ersten Weltkrieg erwarb die Aktienbrauerei Neustadt-Magdeburg die Cracauer Bierbrauerei. Diese legte den Betrieb still, verkaufte einige Teile der technischen Einrichtung und verwertete andere selbst.⁵⁴ In den Folgejahren beherbergten die ehemaligen Brauereigebäude einen Lebensmittelgroßhandel, anschließend eine Lachsheringräucherei und Gurkeneinlegerei und später während und nach dem

Zweiten Weltkrieg, die Feuerwehr. Während des Krieges sind das Hauptgebäude und einige Nebengebäude beschädigt worden.

Auf dem einst dicht bebauten Grundstück sind das dreistöckige, achtsachsige, 1913 wieder aufgebaute Haupthaus der ehemaligen Brauerei sowie die dahinter liegenden niedrigeren Gebäude, sämtlich in roter Ziegelbauweise, und einige Lagerkeller erhalten geblieben. Das Brauereigebäude beherbergte ursprünglich Malztenne und Sudhaus. Die Zinnenbekrönung des weit vorstehenden, zweiachsigen Mittelrisalits und die fialenähnlichen oberen Lisenenabschlüsse vermitteln den bei Brauereien im 19. Jahrhundert beliebten Burgcharakter. In dem Ochsenauge oberhalb der Fenster befand sich früher eine Uhr. Der schlanke, rechteckige Schornsteinschlott ragt wie eine Antenne weit über das Gebäudedach empor. In dem hohen, rechteckigen, vierstöckigen Anbau auf der Nordseite war die Darre untergebracht. Die auf dem Briefkopf (Abb. S. 85) zu sehende Zinnenbekrönung ist hier nicht erhalten. An den Darrturm schließen sich ein zweistöckiger Anbau in roter Ziegelbauweise und ein ebenfalls zweistöckiges, ehemaliges Wohnhaus in Fachwerkbauweise an. An der Nordwand des zweistöckigen Anbaus ist in einem Emblem unterhalb der hier ebenfalls verwendeten Zinnenbekrönung der Götterbote Merkur mit Flügelschuhen, Reisehut, kurzem Mantel, Kerykeion und Geldbeutel (als Gott der Kaufleute, der Wohlstand bringt) zu sehen, darüber die Jahreszahl 1923. Das Gebäude entstand erst nach Aufhebung der Brauerei nach Plänen des Magdeburger Architekten Gustav Stieger als Kontor für die Firma Alfr. Ferd. Winkler & Co. Act.-Ges. Es passt sich stilistisch der Entstehungszeit des Brauereigebäudes an. Die niedrigen Vorbauten auf der Westseite des Brauereigebäudes dienten einst als Kontor (zweistöckiger Gebäudeteil), als Kesselhaus (Mitte) und als Maschinenhaus. Betrachtet man die Rückseite des Brauereigeländes aus der Seestraße, so wird durch den erhöhten Standort der Anlage und die umlaufende Bruchsteinmauer aus rotem Sandstein der burgähnliche Eindruck noch unterstützt. In dem kleinen zinnenbekrönten Gebäude oberhalb der Mauer war früher eine Werkstatt eingerichtet. Nördlich des Werkstattgebäudes stehen ehemalige Stallanlagen, dahinter Lagerhallen.

Nach gescheitertem Investitions- und Restaurierungsprojekt und Abriss der westlichen Produktionsgebäude 1991 stehen die Gebäude leer, so dass ihnen der Verfall droht. Die südliche Hälfte ist bereits in einem ruinösen Zustand.

⁵³ Riecke, W. O., Chronik Prester-Cracau. Ein Heimatbuch. Magdeburg 1932, S. 174. Angaben zur Geschichte der Brauerei S. 170, S. 173 f.

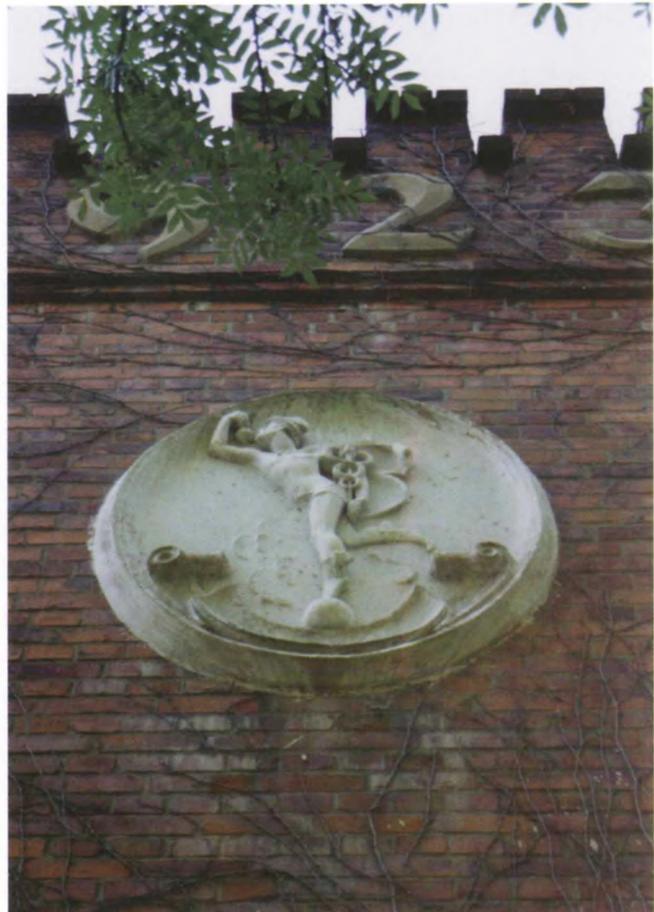
⁵⁴ Die Geschichte der Brauerei aus: Riecke, W. O., Chronik Prester-Cracau. Ein Heimatbuch. Magdeburg 1932, S. 174.

Briefkopf der Cracauer Brauerei, 1889





Burchardstraße 21, das stillgelegte ehemalige Brauereigebäude



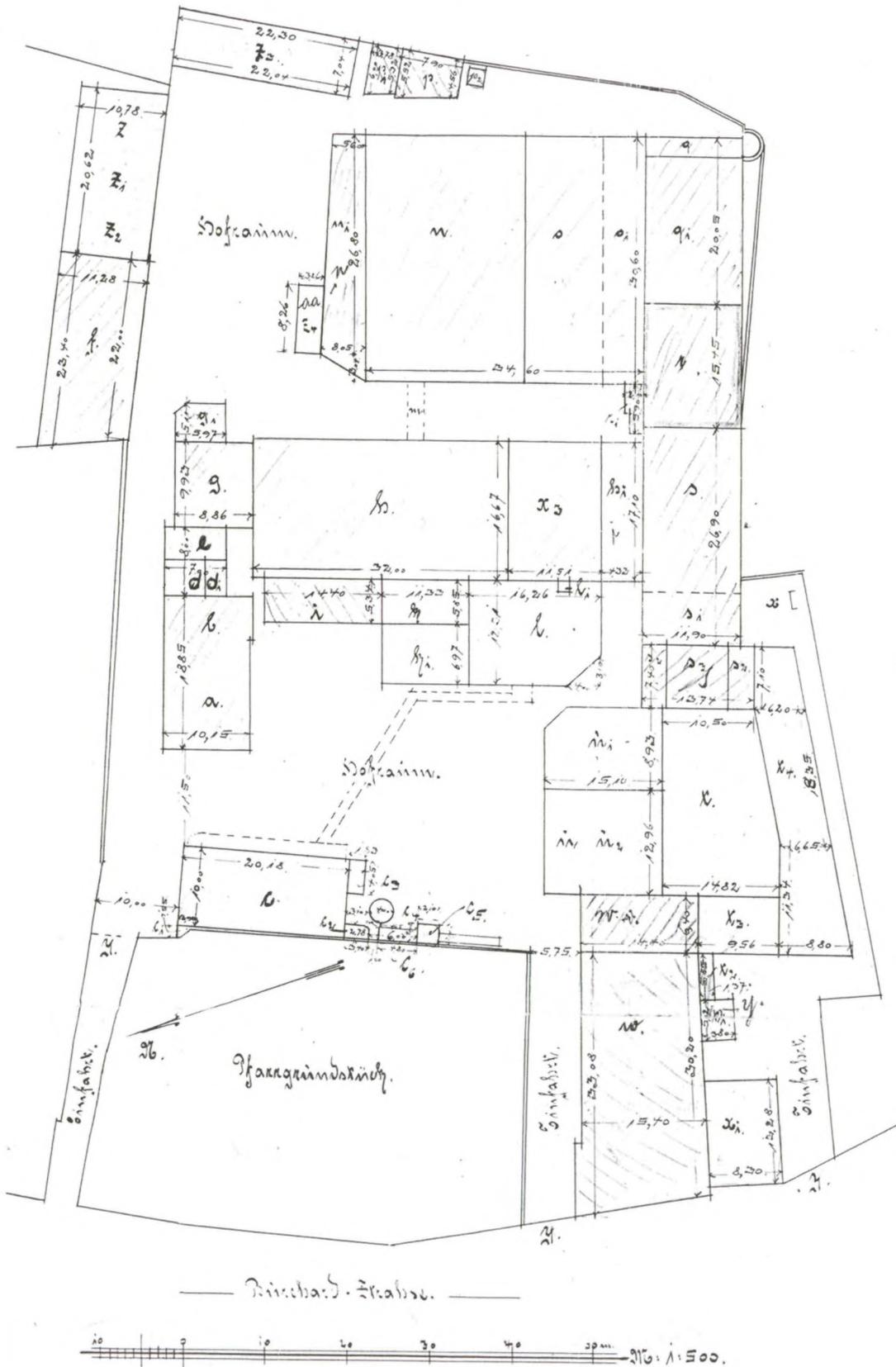
Burchardstraße 21, Emblem mit Merkur auf der Nordseite des Anbaus zwischen Wohnhaus und Darrturm

Burchardstraße 21, Grundstück der ehemaligen Cracauer Bierbrauerei 1940 (jetzt Lachsheringsräucherei Gebrüder Schnell), im Zentrum das 1913 wieder aufgebau- te Brauereigebäude ▼



Lageplan der Cracauer Brauerei GmbH Burchardstraße 21, 1914

a, b = Wohnhaus, c = neues Kesselhaus, d, d1, e = Remise, Retirade, Pferdestall, g = Darrengelände, h, k = Brauereigebäude mit Treppenhaus und Silo, x3 = Sudhaus, h1 = überdachte Durchfahrt, i = Kontor, k1 = altes Kesselhaus, l = Maschinenhaus mit Schornstein, n, o = Lager, p = Zimmerwerkstatt, q = Flaschenbierlager, r = Flaschenbierabzug, s = Kühlschiff, t = Fahrerbierabzug, u, u2 = Gesindehaus, u1 = Spülhaus, w = Fassschuppen und Böttcherei, Pichschuppen, x1 = Wohnhaus, z = Pferdeställe



Burchardstraße 21, unterirdische Kellereigebäude



3.5 Sudenburger Brauhaus Dummér und Döring (gegr. 1882)

Langer Weg 52

„...und nach der Arbeit trinken wir das gute Sudenburger Bier“

Seit 1882 befand sich das kleinere Brauhaus Dummér und Döring in Sudenburg, Langer Weg 52. In diesem Jahr entstand hier durch die Hand des Maurermeisters Carl Loewe das Brauerei- und Stallgebäude. Wichtig für die Standortwahl war sicherlich die Nähe zum Sudenburger Bahnhof. Vermutlich hatte Carl Dummér vor der Fabrikgründung als Braumeister in der Cracauer Brauerei gearbeitet.⁵⁵ Das Brauereigelände reichte auf der Rückseite bis zur Fichtestraße. 1884 kamen Lager- und Gärkeller hinzu. Bei der Kesselhauserweiterung 1911 lieferte die Maschinenfabrik Buckau, Abteilung Röhrig & König, zwei neue Zweiwellrohrkessel mit je 2.000 Litern Fassungsvermögen.

1913 beschäftigte die Brauerei 28 Mitarbeiter, 1920 15 und im Winter 1924/25 19 Mitarbeiter.⁵⁶

Bis Jahresbeginn 1951 blieb das Unternehmen in privater Hand. Erst nach Umwandlung in einen VEB (VEB Getränk kombinat Betriebsteil III) stellte der Betrieb ab 1957 auch alkoholfreie Getränke her, die er in späteren Jahren ausschließlich produzierte. Noch 1972 füllte er täglich 200.000 Flaschen ab und verarbeitete über 110.000 Dezitonnen Braugerste und 100 Dezitonnen Hopfen im Jahr.⁵⁷ Neben Kraftfahrzeugen halfen bis in die Mitte der 1970er Jahre vier Pferde zu zwei Gespannen, die letzten im gesamten Magdeburger Brauereibetrieb, bei der täglichen Getränkeauslieferung. Kurz nach der Wende wurde die ehemalige Brauerei, inzwischen alkoholfreie Getränkeherstellung, stillgelegt.

Von dem Sudenburger Brauereikomplex steht heute allein die ehemalige Doppelvilla der beiden Eigentümer Carl Dummér und Hermann Döring, welche ebenfalls der Maurermeister Carl Loewe 1882 unmittelbar neben den Produktionsgebäuden auf dem Fabrikgelände erbaute. Auf dem einstigen Brauereigrundstück ist erst vor wenigen Jahren nach umfassendem Abriss eine moderne Wohnanlage errichtet worden.

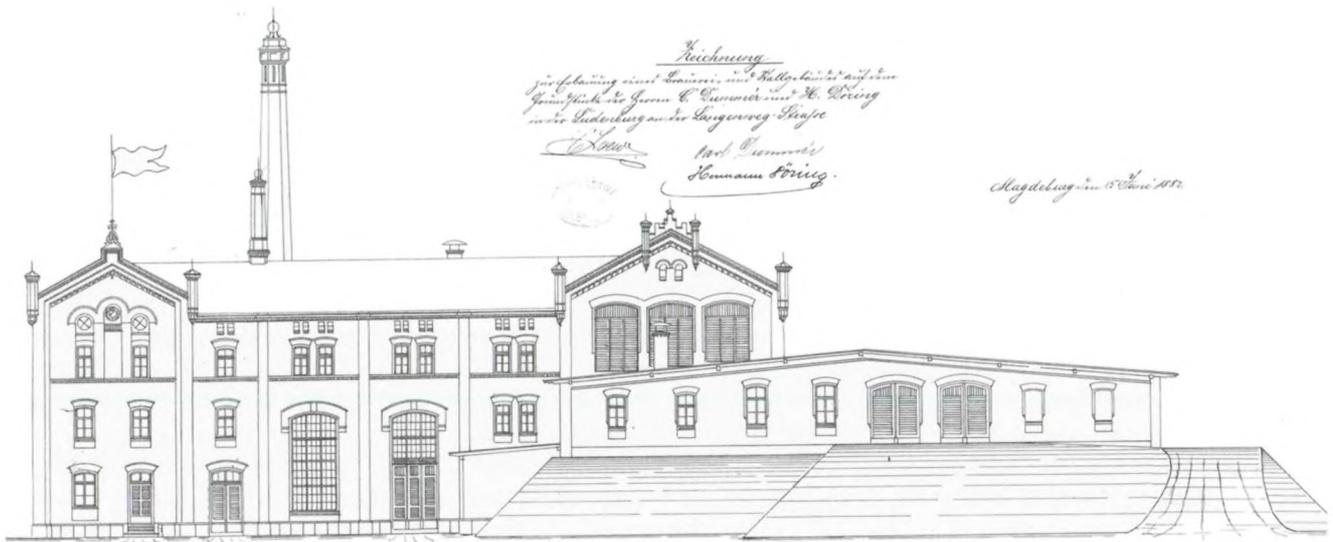
Langer Weg 52, Grundstück des Sudenburger Brauhauses Dummér und Döring 1940



⁵⁵ Riecke, W. O., Chronik Prester-Cracau. Ein Heimatbuch. Magdeburg 1932, S. 173, der Autor erwähnt einen Braumeister Dummer aus Schlesien.

⁵⁶ Landeshauptarchiv Sachsen-Anhalt, Rep. C34 Gewerbeaufsicht Magd., Nr. 549.

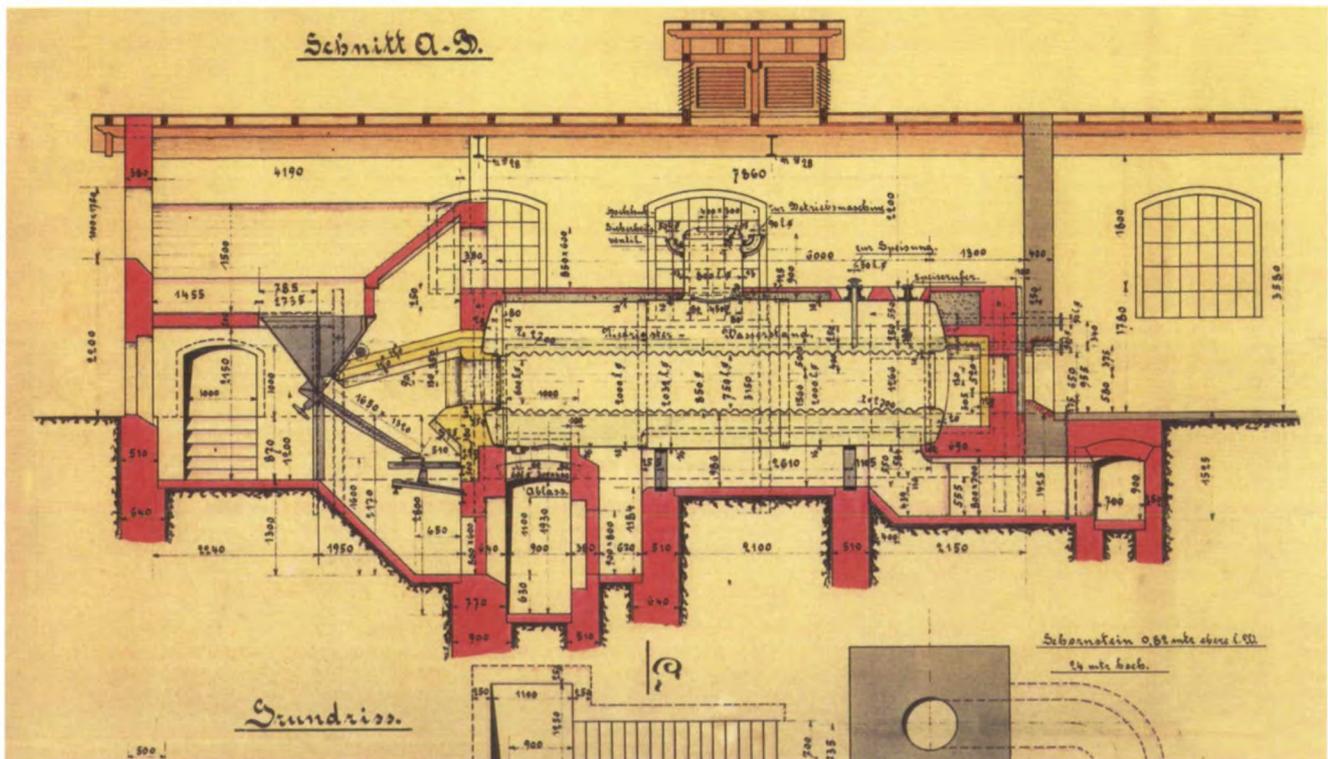
⁵⁷ Gröschner, N. und Niemann, D., Das war das 20. Jahrhundert in Magdeburg-Sudenburg, Magdeburg 2000, S. 47.



Ansicht

Langer Weg 52, Brauerei- und Stallgebäude des Sudenburger Brauhauses Dummér und Döring 1882, hinter den hohen Fenstern standen die Braukessel

Sudenburger Brauhaus Dummér und Döring Langer Weg 52, Plan der Kesselhausweiterung durch die Buckauer Maschinenfabrik, Abteilung Röhrig & König, 1911



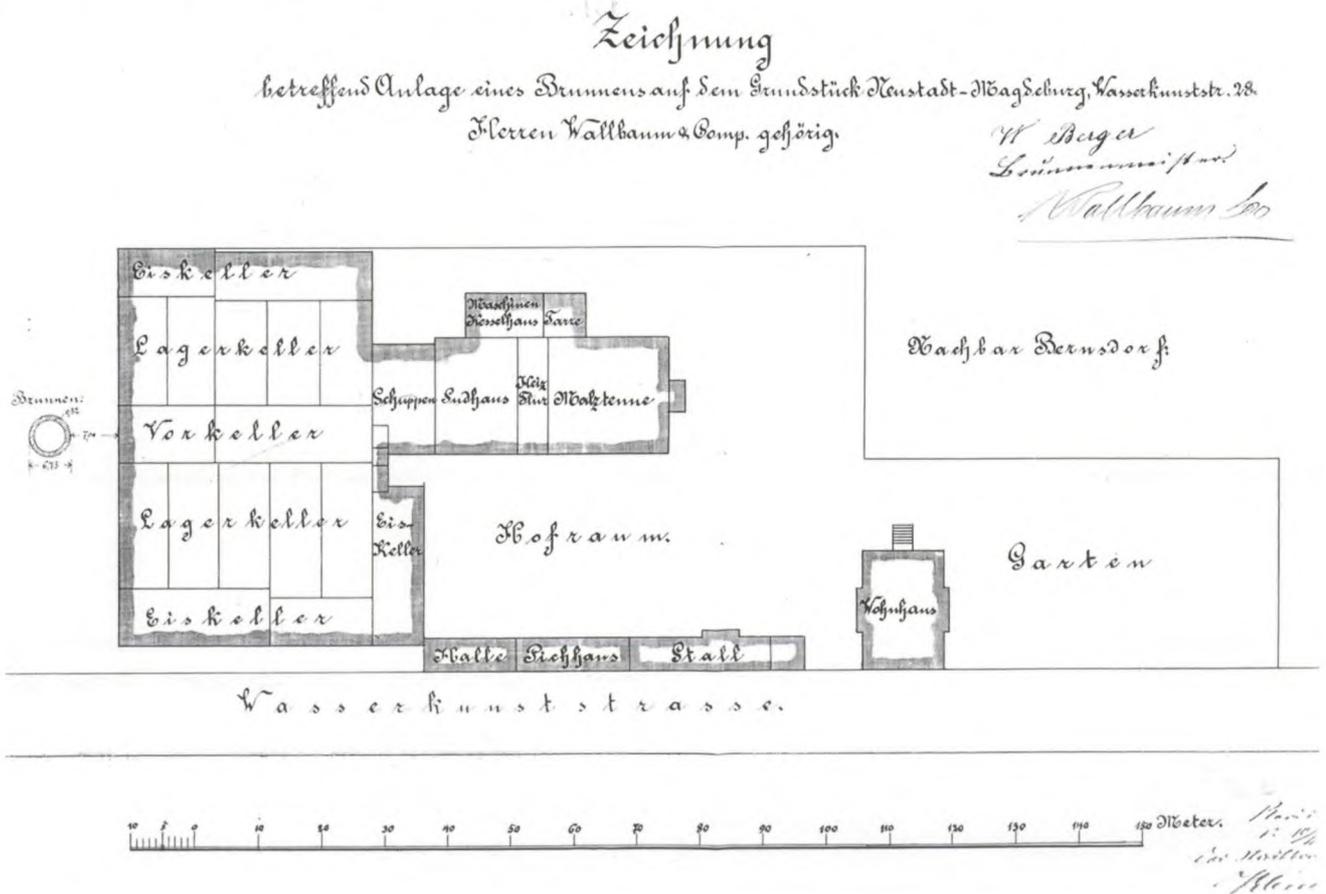
3.6 Brauerei Wallbaum & Co. (1872 – ca. 1923)

Wasserkunststraße 111

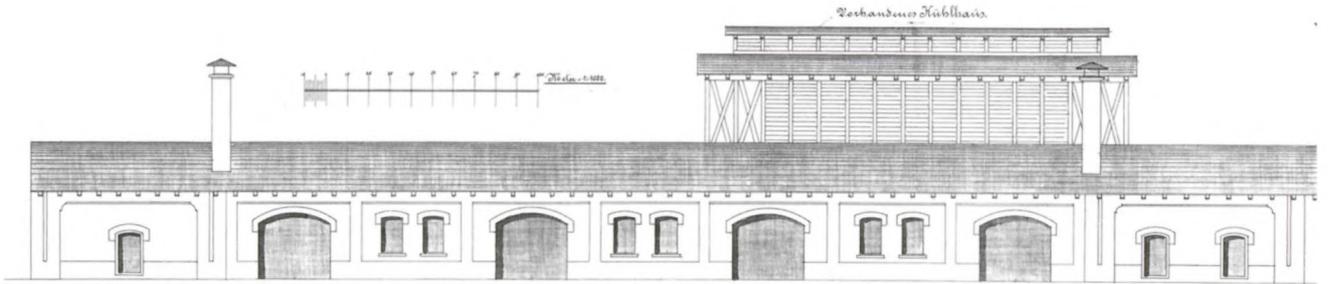
Die ältesten Unterlagen aus den Bauakten der Firma Wallbaum & Co. belegen, dass das Unternehmen 1872 unter dem Namen Gebrüder Wallbaum mit dem Bau der Brauerei in der Wasserkunststraße begann. Das Brauereigebäude vereinte das Sudhaus mit der Mälzerei. Noch während des Brauereibetriebes wurde die ehemalige Malztenne als Verwaltungsgebäude genutzt, während die Darre erhalten blieb. 1873 entstanden das Stallgebäude mit sich anschließender Picherei und Böttcherei direkt an der Straße sowie im Anschluss an das Brauereigrundstück, in Nähe Nachweide, die Fabrikantenvilla des Herrn Fritz Wallbaum, ausgeführt durch Maurermeister C. Behrendt. 1876 ließ Wallbaum einen Eisschuppen, 1878 einen Eiskeller und 1884 ein Brunnenhaus errichten. Ebenfalls 1884 baute der Architekt A. Einkenel aus Chemnitz eine neue Kellereianlage. 1897 wurde ein neuer großer Schornstein am Kesselhaus errichtet usw.

1905 bildete das Unternehmen eine GmbH, die sich 1912 in die Vereinsbrauerei GmbH umwandelte. 1923 ging das Gelände vorübergehend in die Hände der Kronenwerke Neustadt, Malzkaffee-Fabrik, Kaffee- und Getreidegroßrösterei mit eigener Mälzerei, auch Margarinefabrik, Inhaber Max Henkelmann über. Für den Fabrikant unternahm Paul Schaeffer-Heyrothsberge 1925 Um- und Erweiterungsmaßnahmen der ehemaligen Eis- und Lagerkeller, die er in Margarinefabrikationsräume umwandelte. Ehemalige Malztenne und früheres Sudhaus sind in den 1930er Jahren als Lager durch das zu dieser Zeit hier ansässige Werk für Kraft- und Luftfahrzeugbestandteile, Oscar Epperlein, genutzt worden, während die Margarinefabrikationsräume von Schaeffer-Heyrothsberge inzwischen zum Junkerswerk gehörten. Nach dem Zweiten Weltkrieg beherbergte die einstige Brauereianlage das staatliche Bezirkskontor für landwirtschaftlichen Bedarf. Seit einigen Jahren liegt das Grundstück brach.

Wasserkunststraße 111, Lageplan der Brauerei Wallbaum & Co. 1884



Herrn Wallbaums Compie in Neustadt-Magdeburg.
Kellerei-Anlage.

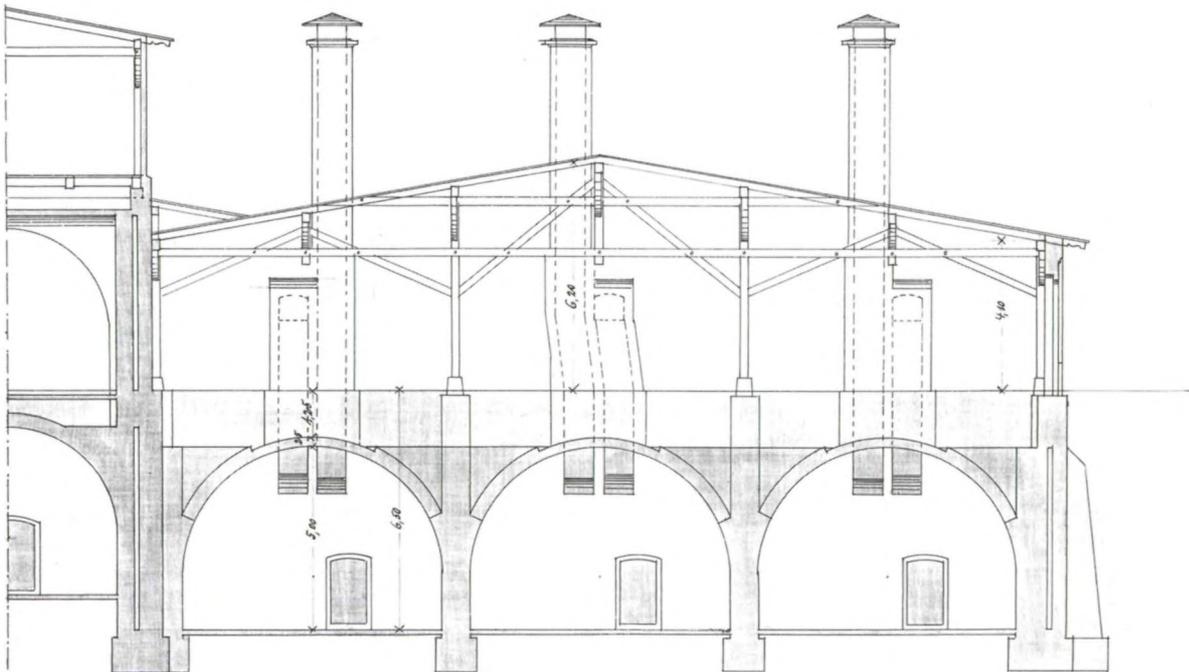


Ansicht gegen Osten.

Wasserkunststraße 111, Kellereigebäude von 1884 der Brauerei Wallbaum & Co.,
1925 zu Margarinefabrikationsräumen umgebaut; dahinter das schon vorhandene
Kühlhaus

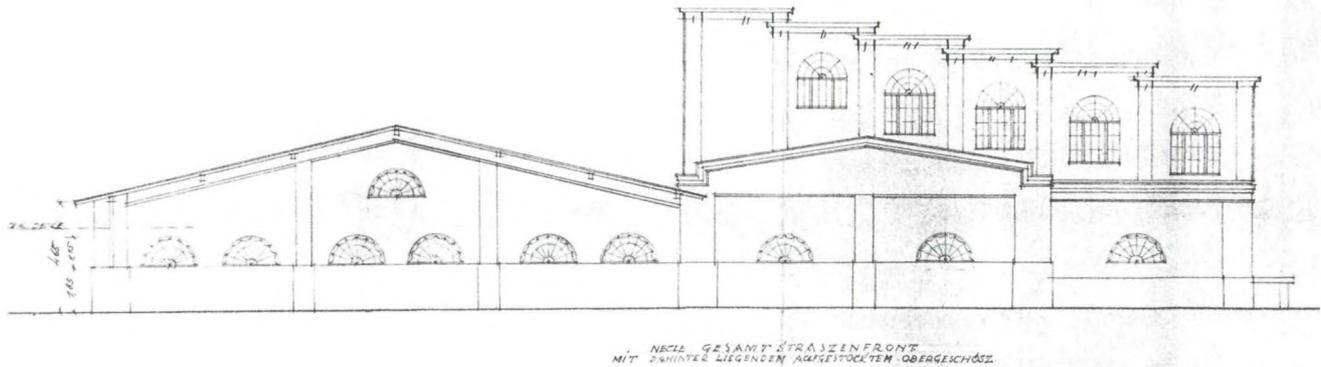
Wasserkunststraße 111, Kellereigebäude von 1884 der Brauerei Wallbaum & Co.,
Querschnitt

Längenprofil: A. A.



Querschnitt: B. B.





Wasserkunststraße 111, Straßenfront der erhaltenen Margarinefabrikationsräume der Kronenwerke Neustadt, 1925 Um- und Erweiterungsbau von Paul Schaeffer-Heyrothsberge

Trotz mehrfacher Umnutzung sind die wesentlichen Brauereigebäude erhalten. Dazu gehören die große Malztenne mit angrenzendem Sudhaus, die straßenseitig errichteten Pferdeställe mit zum Grundstück gewandter Holzkonstruktion und sich anschließender Picherei und Böttcherei (in schlechtem Zustand) sowie die Margarinefabrikationsräume, unter denen noch die großräumige Kellereianlage zu vermuten ist.

3.7 Beispiel für eine Bierniederlage: A. und W. Allendorff

Schleifufer 24 m, Baudenkmal

Auf dem Gelände des Elbe-Bahnhofs, direkt am Schleifufer stehen die alten, unscheinbaren Gebäude der ehemaligen Bier-Niederlage der Schönebecker Kaiserbrauerei Allendorff. Am 17., 20. und 23.3.1843 vermerkten die Brauerei-Inhaber Gebrüder A. und W. Allendorff in der Magdeburgischen Zeitung, dass sie Herrn C. Költze in Magdeburg den alleinigen Verkauf ihres Bayerischen Bieres überlassen hätten. In den selben Ausgaben schaltete C. Kölsche eine eigene Anzeige mit folgendem Wortlaut:

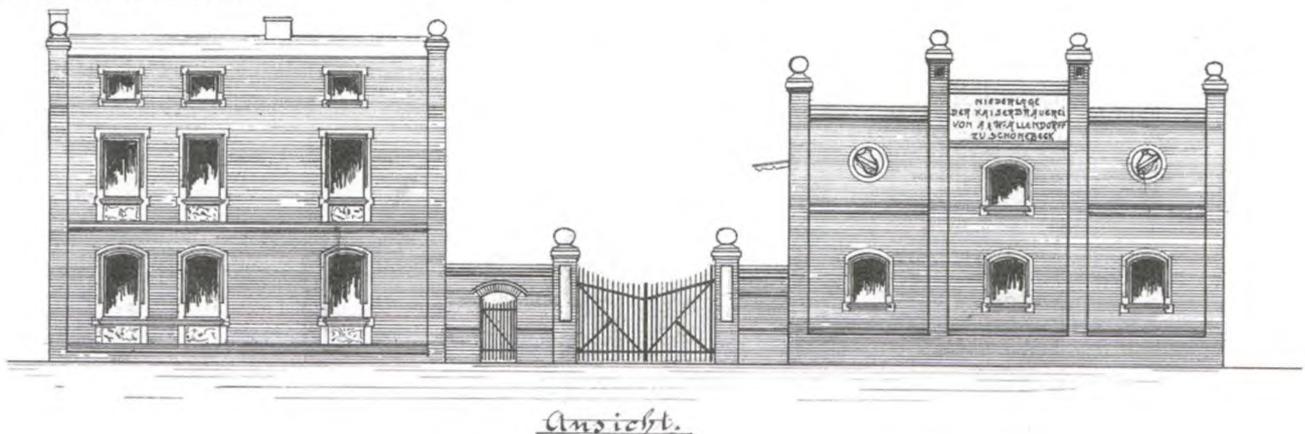
„Als alleiniger Verläger, im ganzen Umfange für die Stadt Magdeburg, habe ich contractlich den Verkauf des Allendorffer Bayerischen Bieres übernommen. Die ausgezeichnete Qualität und Feinheit dieses Bieres hat mich veranlaßt, solches vorzugsweise zu beziehen; selbiges hat sich seit längerer Zeit des ungetheilten Beyfalls meiner verehrten Herren Gäste und Abnehmer erfreut. Durch die Eisenbahn-Verbindung bin ich im Stande, bey heißen Sommertagen täglich aus den tiefen Bergkellern auf den Hummelsbergen mein Bier frisch zu beziehen. Mit vollem Rechte empfehle ich selbiges zur geneigten Abnahme in beliebigen Gebinden zu billigen und festen Preisen, wie es in der Brauerey der Herren A. & W. Allendorff verkauft wird.“

Zu dieser Zeit befand sie die Niederlage des Herrn Költze noch in der Kaiserstraße, heute Otto-von-Guericke-Straße. Die Niederlage am Schleifufer 24 m entstand erst 1905 durch den Bauausführenden Karl Drackau, der hier ein Wohnhaus mit Kontor, ein Eiskellergebäude und einen Pferdestall im Auftrag der Schönebecker Brauereibesitzer errichtete. Das zwei-stöckige Wohnhaus in roter Ziegebauweise mit Mezzanin (links neben der Einfahrt) enthielt im Erdgeschoss einen Frühstücksraum für die Mitarbeiter, einen Aktenraum sowie das Kontor und im Obergeschoss eine Wohnung für den Betreiber der Niederlage. Ecklisenen, die sich auf Höhe des Mezzanins türmchenähnlich verbreitern und von Werksteinkugeln auf Pyramidenstümpfen bekrönt sind, akzentuieren die Gebäudekanten. Erd- und Obergeschoss mit Mezzanin sind durch einen Zahnschnittfries voneinander abgesetzt. Die dreiaxige, symmetrische Stirnseite des ebenfalls in roter Ziegelbauweise errichteten Eiskellers- und Niederlagegebäudes (rechts neben der Einfahrt) ist durch die überhöhte Mittelachse, welche beidseitig je ein Ochsenauge flankiert, betont. Die die beiden Gebäude vereinheitlichende, kugelförmige Werksteinbekrönung oberhalb der Lisenen ist hier nicht erhalten.

Die Brauerei Allendorff betrieb auch in Cracau eine Niederlage, dessen Pächter Hermann Ewe die Lokalität „Zum Elbgarten“ führte.⁵⁸

⁵⁸ Riecke, W. O., Chronik Prester-Cracau. Ein Heimatbuch. Magdeburg 1932, S. 158.

1905, Zeichnung der Bierniederlage Schleifufer 24 m für die Kaiserbrauerei A. & W. Allendorff aus Schönebeck



Antrag der Schönebecker Kaiserbrauerei A. & W. Allendorff zum Bau einer Niederlage auf dem Gelände des Elbe-Bahnhofs, 1905



A. & W. Allendorff, Schönebeck^a Elbe.

Magistrat der Stadt
Magdeburg
Eing. 31. 7. 1905

Schönebeck^a Elbe, den 30. Juli 1905.

*Städtische Polizeiverwaltung
Magdeburg.*

Aufliegend überreichen wir ein Schriftstück der Königlich Preussischen Eisenbahn-Betriebsinspektion zu Magdeburg mit der Abpflicht davon, betreffend den Neubau unserer Eisenbahnbrücke auf dem feld. Bahnhofsvorplatz, worin die Inspektion erklären wollen, dass gegenwärtig Inspektion gegen die Ausführung des Neubaus nicht einzuwenden ist.

Das Original bitten wir hiermit mit dem Kopie zurückzugeben.

Herrn Stadtbauinspektor Büttner
zur JW^o 4254

*Gefühlswillig
A. Allendorff*

vorzulegen.
Städtische Polizei-Verwaltung.

4639 *M. Beckmann*



Schleifufer 24 m, altes Niederlagen-Gebäude der Allendorffer Brauerei aus
Schönebeck ▲

Schleifufer 24 m, Wohnhaus und Kontor der Bierniederlage Allendorff ▼



Einige Daten und Zahlen aus der Magdeburger Lebensmittelindustrie im Vergleich

1. Entwicklung der Anzahl der Betriebe in der Magdeburger Lebensmittelindustrie und bei einigen Zulieferbetrieben 1871 – 1914 nach Lorenz⁵⁹

1 = Gesamtzahl der Betriebe 1871 – 1914, 2 = Durchschnittszahl der Betriebe 1871 – 1914, 3 = Anzahl der Betriebe Ende 1870, 4 = Anzahl der Betriebe Ende 1880, 5 = Anzahl der Betriebe Ende 1890, 6 = Anzahl der Betriebe Ende 1900, 7 = Anzahl der Betriebe Ende 1907, 8 = Anzahl der Betriebe Ende 1914

Industriezweig	1	2	3	4	5	6	7	8
Bierbrauereien	22	15,4	11	15	16	17	16	15
Malzfabriken (ohne mälzende Brauereien)	9	4,9	3	5	5	5	4	3
Eiswerke	4	1,6	-	1	1	2	3	1
Hefefabriken	3	1,2	1	2	1	2	1	-
Fassfabriken	4	1,8	1	1	2	3	2	2
Korkenfabriken	2	0,6	1	1	-	-	1	1
Flaschenverschlüsse	5	1,2	-	1	2	1	1	1
Öl-, Fett- und Margarinefabriken	23	9,6	4	4	11	13	13	18
Dampfmühlen	6	3,2	3	4	3	3	3	3
Gewürzmühlen und Futtermittelfabriken	7	2,7	1	1	3	4	4	4
Mühlsteinfabriken	3	2,6	2	3	3	3	2	2
Zichoriendarren	16	7,8	8	8	8	9	8	8
Zichorien- und Malzkaffeefabriken	11	7,2	8	8	7	7	6	8
Rohzuckerfabriken	7	2,9	6	3	2	2	2	-
Zuckerraffinerien	9	7,2	6	8	9	6	6	3
Milchzuckerfabriken	1	0,2	-	-	-	1	1	-
Schokoladenfabriken	11	5,8	7	7	6	5	4	7
Schokoladen- und Zuckerwarenfabriken	21	9,9	7	8	9	9	14	16
Konfitürenfabriken	5	1,1	-	-	-	-	5	5
Sirupfabriken	11	4,3	1	2	3	6	7	8
Stärkefabriken	5	1,6	2	2	3	1	-	1
Teigwarenfabriken	7	2,2	1	2	2	2	2	4
Melassebrennereien	7	3,2	4	4	2	3	3	2
Milchprodukte	2	0,8	-	1	1	1	1	1
Konserven- und Sauerkohlfabriken	21	9,3	4	5	9	14	13	14
Rum-, Likör- und Essigfabriken	37	22,6	23	25	24	23	18	16
Mineralwasserfabriken	17	6,7	5	8	5	6	7	7

⁵⁹ Lorenz, E., Produktion, Produktivkräfte und Kapitalkonzentration der Magdeburger Industrie von 1871 – 1914, Burg 1966 (Diss. Berlin), A41, 42, 43.