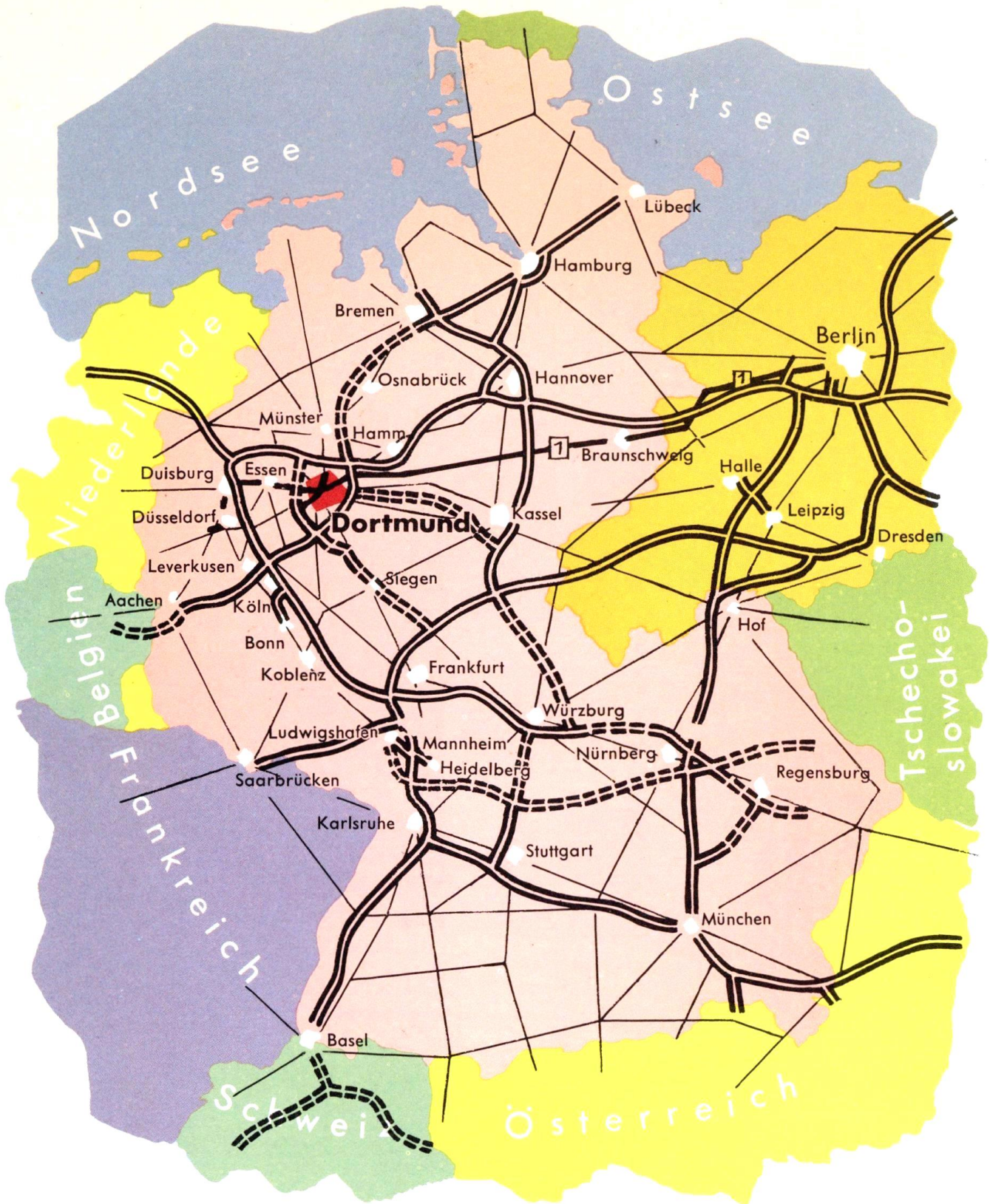


DORTMUND



die deutsche Bierstadt



Nordrhein und Westfalen sind in der Nachkriegszeit zu einem Land zusammengeschmolzen worden. Das Ruhrgebiet ist das Kernstück dieses Landes. Der westliche Teil des Reviers umfaßt die rheinischen Teile, und der östliche Part wird durch westfälische Elemente geprägt. Mögen sich im Westen drei Städte um ihren Rang streiten, mag sich Duisburg als „Werkstatt“, Essen als „Metropole“ und Düsseldorf als „Schreibtisch des Ruhrpotts“ bezeichnen — unbestreitbar ist und bleibt die Vorrangstellung der Stadt Dortmund im östlichen westfälischen Teil dieser ruhrgebietlichen Wirtschaftsschmiede. Mögen zudem fast alle Städte des Reviers aus allen Nähten platzen — Dortmund mit seinem nach Norden, Osten und Süden weit vorgelagerten Hinterland bleibt die wahrscheinlich zukunfts-

trächtigste und entwicklungsfähigste Stadt. Dortmund umfaßt als Stadt heute ein Areal von 27 800 Hektar, auf dem rund 650 000 Bürger leben. Dortmund hat eine Verkehrslage, die im Bundesgebiet ohne Beispiel ist. Durch den Dortmund-Ems-Kanal ist Dortmund auf dem **Wasserweg** mit den deutschen Nordseehäfen, mit dem Mittellandkanal und über den Rhein-Herne-Kanal mit den holländischen und belgischen Nordseehäfen Antwerpen, Rotterdam und Amsterdam verbunden. Im **Eisenbahnverkehr** besitzt es als Zugbildungsbahnhof im östlichen Revier überragende Bedeutung für den gesamten Süd- deutschlandverkehr, wobei der Durchgangsverkehr von Süd nach Nord beträchtliche Ausmaße erreicht. Im **Straßenverkehrsnetz**

ist die Stadt dadurch gekennzeichnet, daß sie im Schnittpunkt eines Autobahndreiecks liegt, das von der Ruhrgebietsautobahn Düsseldorf — Duisburg — Dortmund — Hannover — Berlin im Norden, von der Ruhrtangente Leverkusen — Wuppertal — Hagen — Kamen im Süden und von der Sauerlandlinie Frankfurt — Butzbach — Siegen — Westhofen — Dortmund im Westen gebildet wird. Gerade die westliche Autobahn nimmt als Querspanne ab 1967 die Verbindung mit dem autobahnähnlichen Ruhrschnellweg auf. Auf all diesen Transportwegen rollt Dortmunder Bier in die Welt und trägt den Namen der Stadt mit jedem Glas goldgelben Gerstensaftes ins Bewußtsein und in die Erinnerung der Menschen, die sich an diesem köstlichen Trunk laben.

DORTMUND

die deutsche

Bierstadt





Bier auf Wein, das laß sein; Wein auf Bier, das rat ich dir



Man weiß nicht, ob dieses Sprüchlein von einem Philister stammt oder von einem Ästheten, der glaubte, die Erhabenheit des Weines erlitte eine Einbuße, wenn man ihm einen kräftigen Trunk Bieres obenauf gäbe. Wein und Bier erfüllen zwei ganz verschiedene Funktionen: Der Wein macht durstig, und das Bier stillt den Durst. Wer mal eine Weinprobe mitgemacht hat, der weiß, daß man sich später meist beim Bier wiederfand. Nach dem Genuß einer feinen Spätlese oder gar Trockenbeereauslese wird der Hals so trocken, daß nur noch Bier vor dem Verdursten helfen kann. Und so prägte der Dortmunder Volksmund sein ruhrgebietliches Wort: „Durst wird durch Bier erst schön!“ Der Wein wird „gekostet“, „gekaut“ und „gebissen“. Das Bier wird getrunken in langen Zügen; dem ersten Schluck setzt man ein aus dem verstecktesten menschlichen Winkel aufsteigendes und mit tiefstem Behagen vorgebrachtes „Mhaa!“ obenauf.

Es ist reine Geschmackssache: Der eine schwärmt für Blond, der andere für Schwarz oder Braun oder Brünnett. Der liebe Gott hat, als er den Menschen einige kleine, hübsche Sächelchen für den Genuß servierte, Freude an Farben gehabt. Es gibt weiße und rote Weine, helle und dunkle Zigarren, helle und dunkle Biere. Von blonden Mädchen sagt man, daß sie kühl und herb seien, braunen hingegen sagt man Süße und Anschmiegsamkeit nach. Aber dafür kann man keine Regel aufstellen.

Auch beim Bier läßt man sich leicht von der Farbe irreführen. Goldhell und klar ist noch längst nicht gleichbedeutend mit leicht — dunkel und undurchsichtig nicht mit schwer. Der Schein trägt im Leben sooft!

Kommen wir auf die Mädchen zurück: Ein blondes, kühles Mädchen hat manchmal mehr Temperament als ein dunkles mit glühenden Augen. Es gibt eben für derlei Dinge keine Faustregeln. Dafür aber hat jede Brauerei ihr Geheimnis, das sie treu hütet. Ob dunkles oder helles Bier — beide werden aus dem gleichen Stoff gemacht. Ihre Farbe verdanken sie dem Malz. Bei 70 Grad gedarrt, ergibt es helles, und bei 100 Grad gedarrt, ganz einfach dunkles Bier. Das „Pilsener“ enthält meist mehr der bitteren Hopfenblüte als das normale Bier.

„Hat der aber eine Bierruhe!“ —

Wie oft hört man dieses Wort in Dortmund, der größten Bierstadt Europas. Und dieses Wort scheint ein echt westfälisches Wort zu sein; als ob der Mensch zwischen Ruhr und Weser sich damit in seiner Charaktereigenschaft bewußt vom lebendigeren deutschen Lebensbruder im Weintal absetzen möchte. Der Westfale im Land der Roten Erde ist sich seiner Würde bewußt; er liebt auch das wortreiche Geklingel oder die behäbige Prahlerei nicht. Der Westfale hält es mit der Leistung. Und diese Leistung hat dem „Dortmunder Typ“ des hellen Bieres zu einem Jahresausstoß von 6 661 173 Hektolitern Gerstensaftes verholfen.

Noch vor hundert Jahren beschäftigten sich in Dortmund über 50 Braustätten mit der altüberlieferten Kunst der Bierherstellung. Die wirtschaftliche Konzentration des technischen Jahrhunderts formte all diese Produktionsstätten in acht Großbetriebe zusammen, die heute Dortmunder Bier unter folgenden Firmennamen in alle Welt liefern:

Actien-Brauerei, Bergmann-Brauerei, Hansa-Brauerei, Kronen-Brauerei, Ritter-Brauerei, Stifts-Brauerei, Thier-Brauerei, Union-Brauerei.

Ob der wirtschaftliche Konzentrationsprozeß im Dortmunder Braugewerbe damit abgeschlossen ist, vermag heute noch niemand zu sagen. Jedenfalls tragen die gleichbleibende Qualität und immer modernere Produktionsmethoden des goldgelben Volksgetränkes den Namen der Stadt Dortmund in und um die ganze Welt.

Im Mittelalter, als jeder Bäcker in seiner zunftherrlichen Brotstube das Grutbier herstellte, besaß Dortmund einen beachtlichen Bierexport. Als der Kardinal C h i g i, der am Friedenskongreß in Münster teilnahm, einmal nach Dortmund kam und das Bier probierte, muß ihn das Gebräu sehr beeindruckt haben; denn er machte eine aktenkundlich festgehaltene Bemerkung: „Fügt noch etwas Schwefel hinzu — und der Höllentrunk ist fertig.“ Aber der Kardinal war Italiener und hatte eine weingewohnte Zunge, der das bittere Getränk nicht behagte. Das heutige Dortmunder Bier steht goldgelb und satt im Glas, man sieht ihm die Sonne an, die die Gerstenkörner und der Hopfen in sich bewahrt haben. Das Bier ist reif wie das Korn: echt, derb und kräftig. Für die Kumpel unter Tage und die Arbeiter in den Hüttenwerken ist es beim Feierabend eine Quelle der Kraft und der Entspannung.





*Man sieht es den Menschen nicht an,
die täglich zur Arbeit und wieder nach Hause gehen,
ob das Zuhause oder die Arbeitsstätte wirklich ihr Ziel ist.
Legion ist die Zahl derer, die vom oder zum Tresen eilen.
Und Eile tut offensichtlich in beiden Fällen oft not . . .*



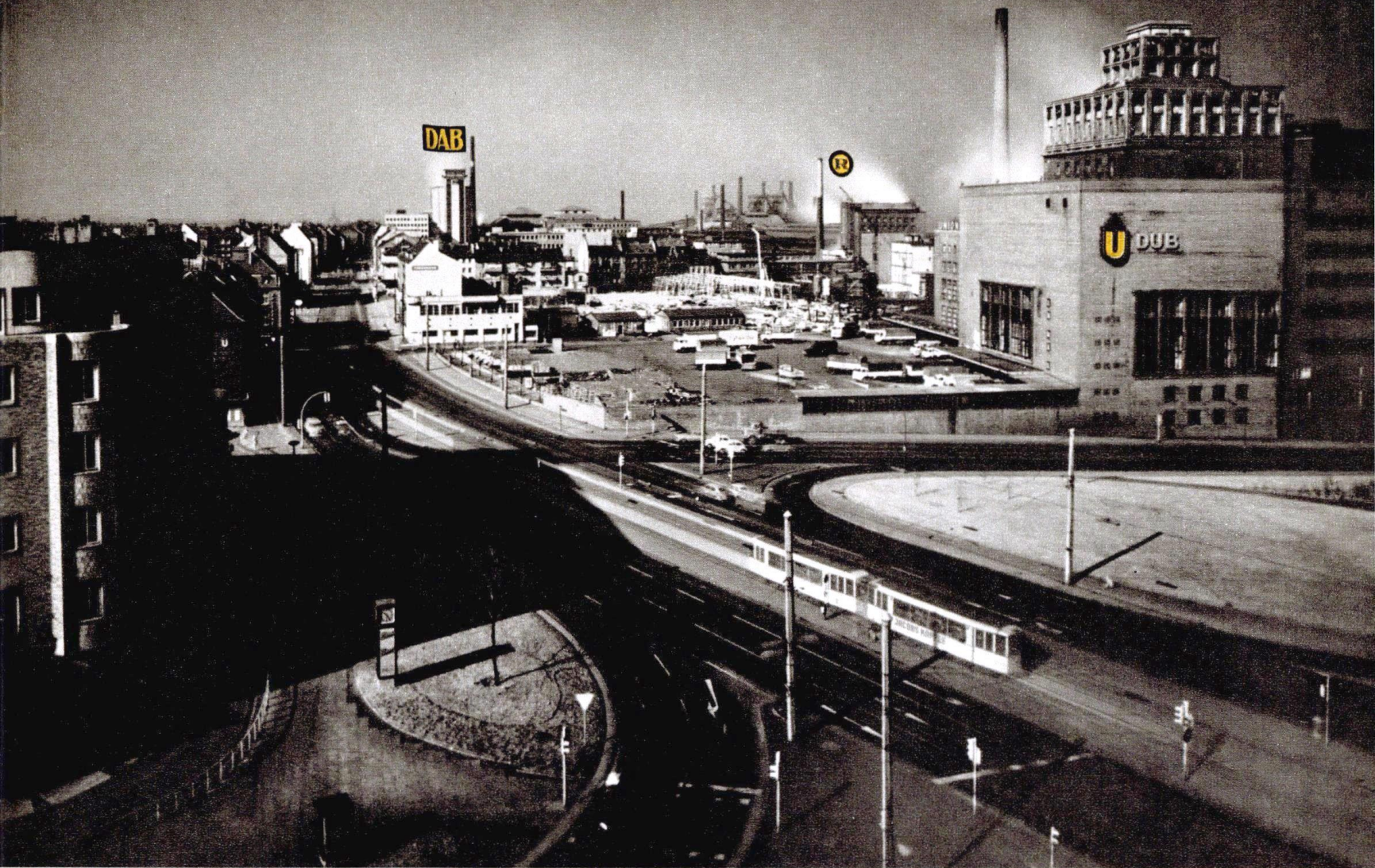
Ein Dortmunder

Wer Holländer oder Schweizer sagt,
denkt an Käse.
Wer von Tilsiter, Mainzer
oder Limburger spricht,
riecht ihn bereits.
Frankfurter oder Wiener sind Würstchen.

Leipziger haben Allerlei.
Berliner backen Ballen.
Wer ein Dortmunder bestellt,
will ein Bier.
Ein Glas Bier aus Dortmund.
Sonst gar nichts.



Alte Bierstadt Duörpm



Die „Rheinische“ ist in Dortmund nicht etwa die Straße des Weines, sondern die „Straße des Bieres“. „Leckenbecker“ sollte sie besser heißen, besagt doch das Dortmund-Lied, daß diese Stadt an der „Leckenbekken“ liegt, „wo man trinkt die Haiben aus, die so lecker schmecken“.

Drei der acht Dortmunder Brauereien partizipieren von der Wasserader, die sich die Rheinische Straße entlangzieht. Hier steht die Wiege der „kühlen Blonden“, der „Vollmundigen“, wie der Fachmann sagt. Dieses edle Geschöpf aus der Familie Bier entpuppt sich als ein Wesen besonderer Art, obwohl es zahlreiche Verwandte in der ganzen Welt besitzt. Seit 1843 trat die Münchner Linie als Zweig des Stammbaums hervor. Damals machte

Heinrich Wenker von der Dortmunder „Krone“ durch einen süddeutschen Großbrauer mit einem „untergärigen“ Sprößling Bekanntschaft, der ursprünglich aus England stammte. Der Dortmunder adoptierte das vielverheißende Kind und zog es mit Erfolg auf. Der Dortmunder Typ der „Kühlen Blonden“ gehörte eigentlich nicht mehr zu dieser bajuwarischen Sippe. Sie kam als westfälisches Edelprodukt zur Welt. Mit ihr begann ein neues Geschlecht. Sie war sozusagen aus der Art geschlagen, um mit vielen liebenswerten Eigenschaften Furore zu machen. Union-Braumeister Brinkhoff hob sie in den 70er Jahren des vorigen Jahrhunderts aus der Taufe.

Sie war nicht dunkel oder fuchsig wie ihre Vorgängerinnen, sondern von

verlockender Blondheit. Und sie hatte mehr Temperament, sie war feuriger als jene. Ihr Erzeuger wurde durch sie ein berühmter Mann. Bismarck, der des öfteren „Tröst in einem sehr guten Biere suchte“, klopfte dem Vater, so wird überliefert, in Bad Ems auf die Schulter und rief fast neidisch aus: „Soviel wie er möchte ich auch verdienen!“

Der „Eiserne Kanzler“ hatte wohl damals schon in die Zukunft geschaut. Denn von sechs „Biermillionären“ in Deutschland sitzen heute drei im Schatten der Reinoldikirche — auf der „Straße des Bieres“. Der vierte ist soeben auf dem Sprung, die Grenze der Hektolitermillionen beim jährlichen Ausstoß zu überschreiten.



Bier ist an und für sich, wie es leibt und lebt, eine saubere Sache. Für dieses Getränk gilt in Deutschland das sogenannte Reinheitsgebot aus dem Jahre 1516. Es ist die älteste noch gültige lebensmittelrechtliche Bestimmung zum Schutz der Verbraucher. Bier wird gemäß amtlicher Vorschriften nach „biologischen Gesichtspunkten aus Gerste, Hopfen, Hefe und Wasser bereitet“.

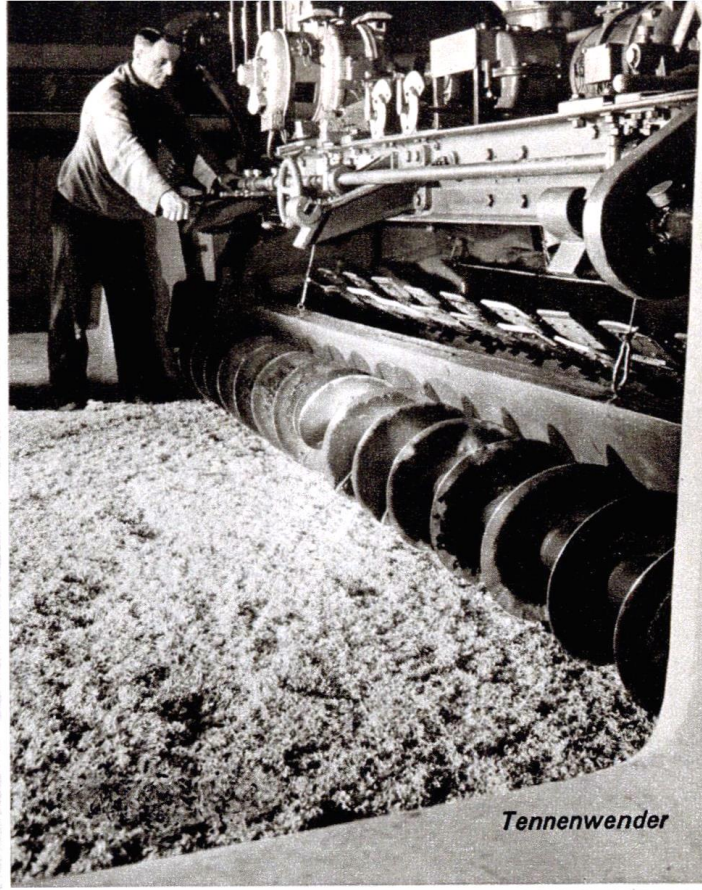
Es sind alles „Edelinge“ der Natur, die dabei zusammentreffen. Für das Malz werden nur die großen, prallen Körner der kultivierten Braugerste ausgelesen. In Deutschland zieht man im Gegen-

satz zu England ausschließlich „keusch erzogene“ Hopfenkätzchen der weiblichen Blüte zum Brauen heran. Die Aufzucht hochwertiger Heferassen erfolgt in Reinkultur in den Hefereizuchtanlagen der Brauereien.

Vom Dachboden bis zum Kühlkeller eines Hochhauses führt der Werdegang des Volksgetränks, das Monate der Gärung und der Reife bedarf, um zum echten Bier zu werden. Dann erst geht es wieder aufwärts mit der Karriere. Wenn es fehlerlos klar, ohne Schleier der Eintrübung im Glase steht, wenn es einen feinen, lichten Glanz annimmt und wenn der beständig

bleibende Schaum als weiße, sahnige Haube das Ganze behütet, dann kommt der Moment, wo das Auge die Qualität des Dortmunder Bieres erkennt, die einer guten Kehle auch im Dunkeln geläufig ist.

Der Hauptrohstoff des Bieres ist die Gerste, die man allerdings nicht so verbrauen kann, wie sie vom Feld und aus der Dreschmaschine kommt. Dem Bier würde die Würze des Malzes fehlen. Es wird jedoch nicht etwa nur wegen des würzigen Geschmacks gemälzt. Sinn dieses Vorgangs ist, die in Wasser unlösliche Stärke in wasserlösliche Zuckerstoffe umzusetzen. Dies



Tennenwender



wird durch die beim Mälzen entstehenden, vergärbaren Wirkstoffe (Enzyme) erreicht.

Die Körner einer besonders eiweißarmen Gerstensorte werden nach gründlicher Reinigung im Quellbottich eingeweicht und beginnen zu „spitzen“, zu keimen. Dann werden sie auf einer Tenne ausgebreitet, und der Keimprozeß setzt sich fort. Beim Keimen atmet das Korn. Luftsauerstoff muß zugeführt werden. Wärme wird frei; es muß gekühlt werden.

Als es noch keine künstliche Kühlung gab, konnte man nur zwischen Herbst und Frühjahr mälzen.

Darrwender



So sah ein Sudhaus in den dreißiger . . .

Sieben bis zehn Tage werden die „Spitzhaufen“ laufend gewendet, damit das Korn gleichmäßig auskeimt und zum „Grünmalz“ wird. Dieses Grünmalz ist noch voll im Wachstum und außerdem zu feucht, um schon in der Brauerei verarbeitet werden zu können. Daher wird es auf der Darre zwischen zwölf und vierundzwanzig Stunden lang vorsichtig getrocknet und bei ansteigender Temperatur geröstet.

Das charakteristische Malzaroma entsteht.

Drei bis vier Prozent Feuchtigkeit enthält das nun fertige Braumalz noch. Es wird in der Malzputzerei von den Keimen befreit, die als vitamin- und eiweißreiches Futtermittel weiterverwendet werden.

Das so entstandene Braumalz wird in Silos eingelagert und kann nach kurzer Ruhepause, während derer sich komplizierte Umwandlungsprozesse

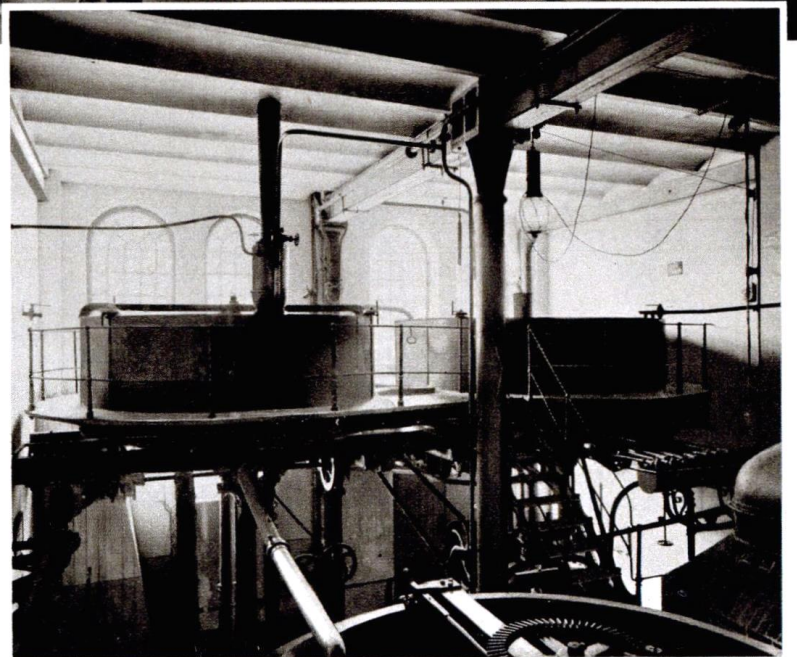
abspielen, in die Brauerei zum Verschrotten kommen.

Die nächste Station auf dem Wege zum Endprodukt ist für das Malz das „Herz der Brauerei“, das Sudhaus. Hier wird die Stärke in Malzzucker umgewandelt, und andere Stoffe, vor allem Eiweißkörper, werden mit Hilfe der in der Mälzerei gebildeten Enzyme (Wirkstoffe) abgebaut und aufgeschlossen. Die riesigen Gefäße mit den Kupferhauben teilen sich in Maisch-



... und so in den sechziger Jahren aus

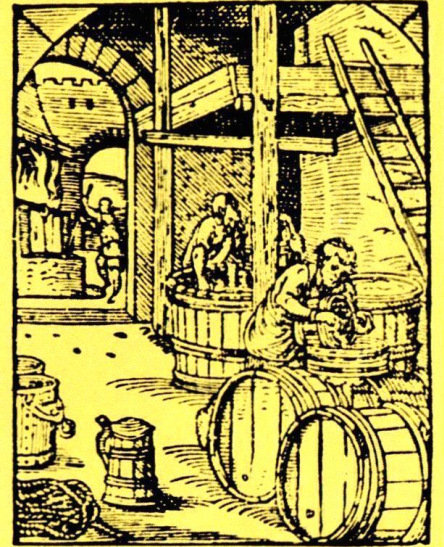
bottiche und Maischpfannen auf. In ihnen vollzieht sich die geheimnisvolle Kunst des Brauers. Das Malzschrot wird mit genau temperiertem Wasser eingemaischt und über Zwischenstufen auf 70 Grad erhitzt. Bei dieser Temperatur findet die Verzuckerung statt. Die fertige Maische wird nun in den Läuterbottich gepumpt, wo die unlöslich gebliebenen Malzteile, der Treber — übrigens ein weiteres hochwertiges Futtermittel — abgeschieden werden.



Sudhaus um die Jahrhundertwende



Der Bierbreuwer.

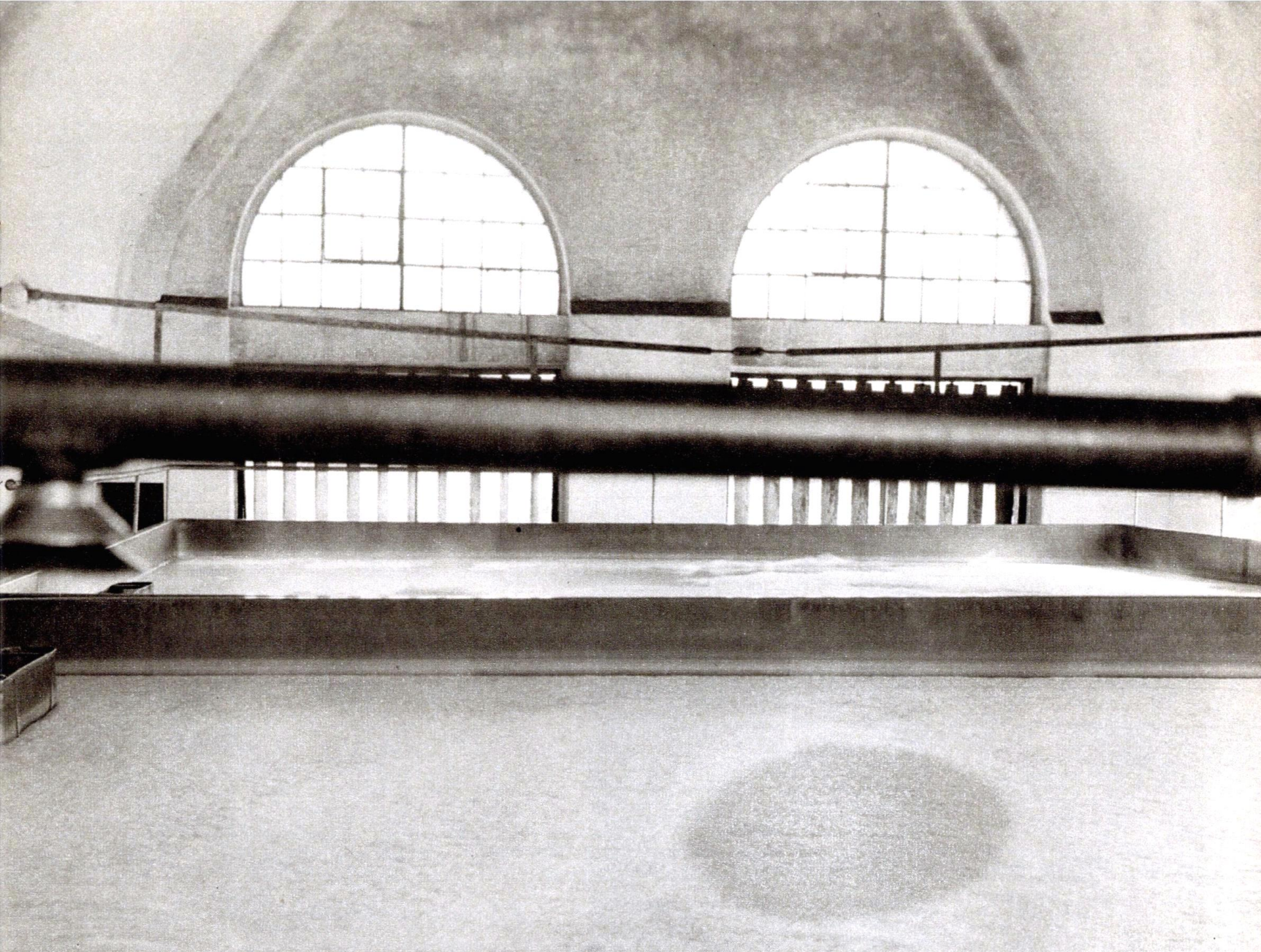


Auf Gersten sied ich gutes Bier /
 Feist vnd Süß/ auch bitter monier /
 In ein Breuwkessel weit vnd groß /
 Derein ich denn den Hopffen stoß /
 Laß den in Brennten külen bas /
 Damit füll ich darnach die Faß /
 Wol gebunden vnd wol gebicht /
 Denn giert er vnd ist zugericht.



Oben: Der für die Bierherstellung unerläßliche Hopfen, eine Nesselart, wird in Süddeutschland angebaut

Links: Der aufbereitete Hopfen wird in großen Säcken angeliefert

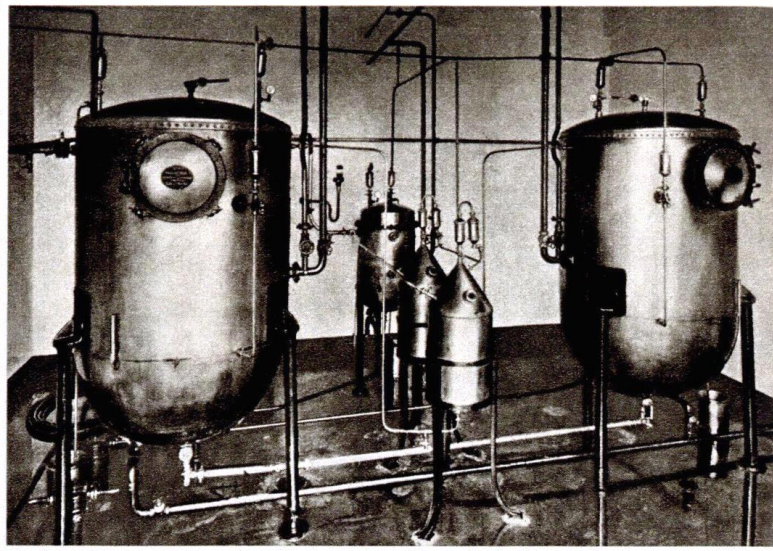


Durch den natürlichen Filter der Spelzen läuft die aromatische, süße Würze in die Hopfenpfanne. Es wird abgemaischt. In der Pfanne wird die Würze mit dem Hopfen zusammen

gekocht, wobei die zarte „Bittere“ entsteht. Danach werden die Hopfenrückstände abgeschieden, die Würze auf Kühlschiffe gepumpt und über die welligen Flächen eines Berieselungs-

kühlers geleitet. Außer dem natürlichen Filter der Spelzen gibt es auch noch den sogenannten Maischefilter. In diesem Fall läuft die Würze durch Filtertücher aus Leinen.

Wenn die Würze gekocht und von den Hopfenrückständen befreit ist, wird sie auf Kühlschiffe geleitet



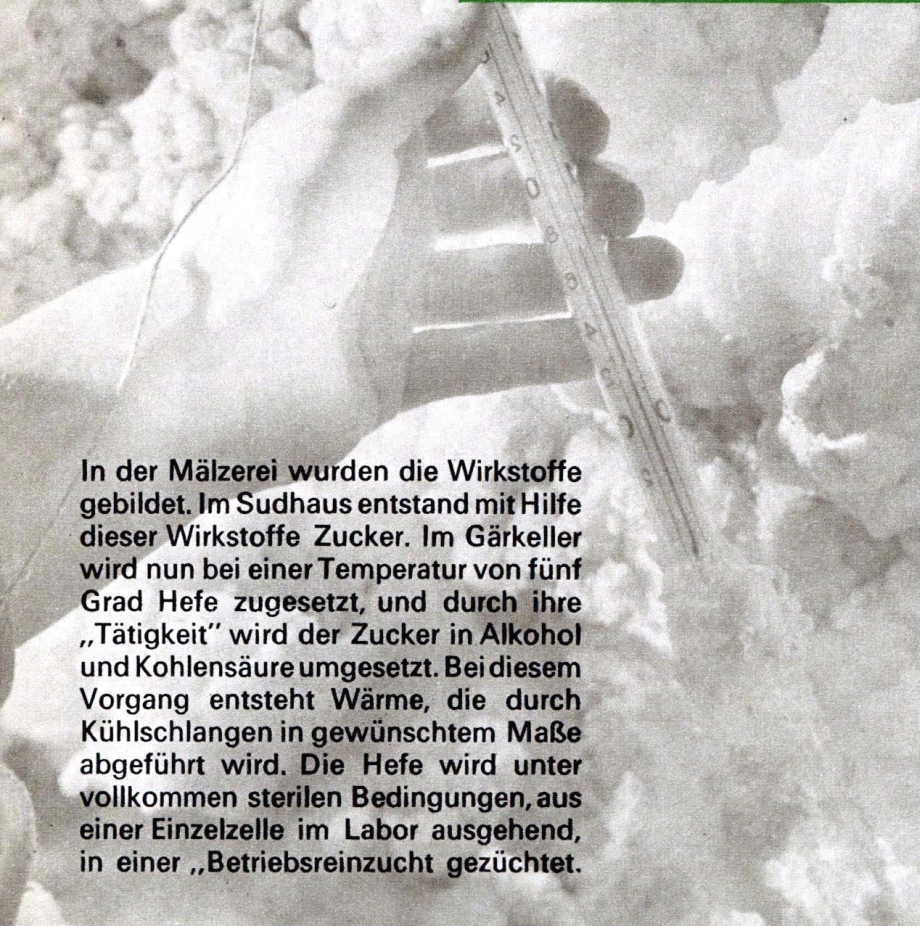
Der Deffner
 Ist ein von Frommen auch böses können.

Wrau nicht der Wohlthät-süßen Sünd,
 ihr Ende macht die Augen fließen.
 Der Gfzig ist von Wein ein Kind
 der Sünde Frucht Qual im Gewissen.
 Seht diese lauff zum Kreutres-Plätzen
 Ermet Trost aus IESUS Gfzig Schwämmen.

Hefereien-Zuchanlage gestern ...

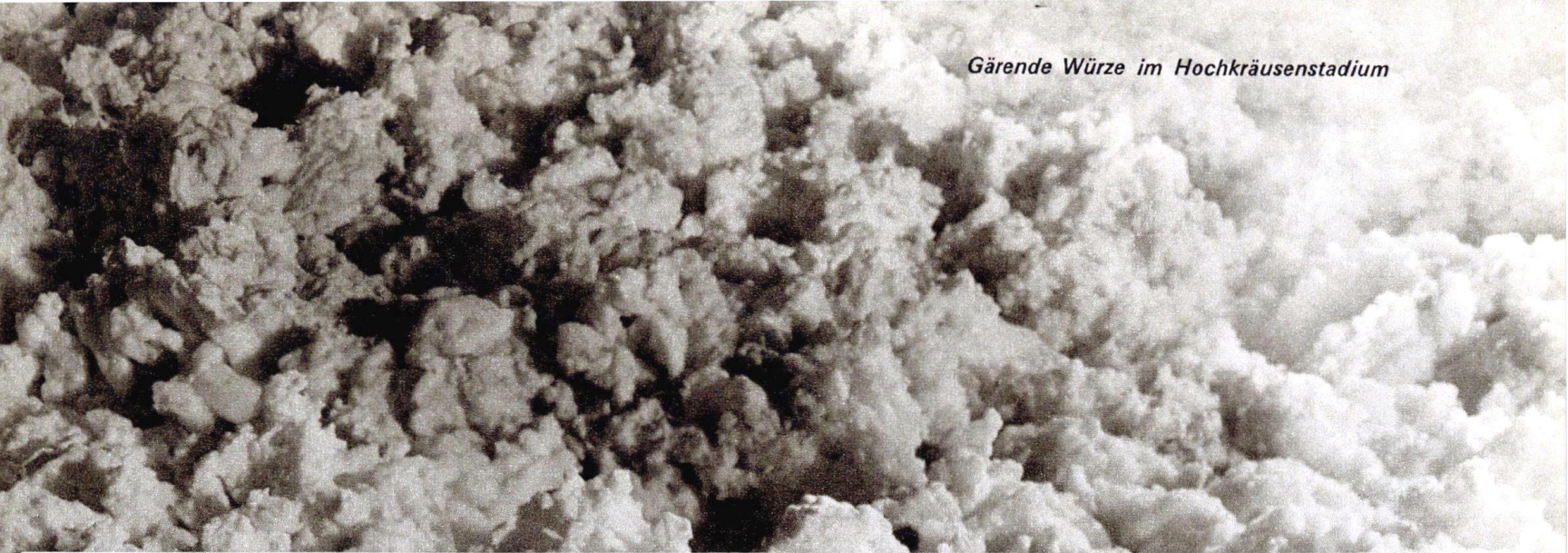


... und heute

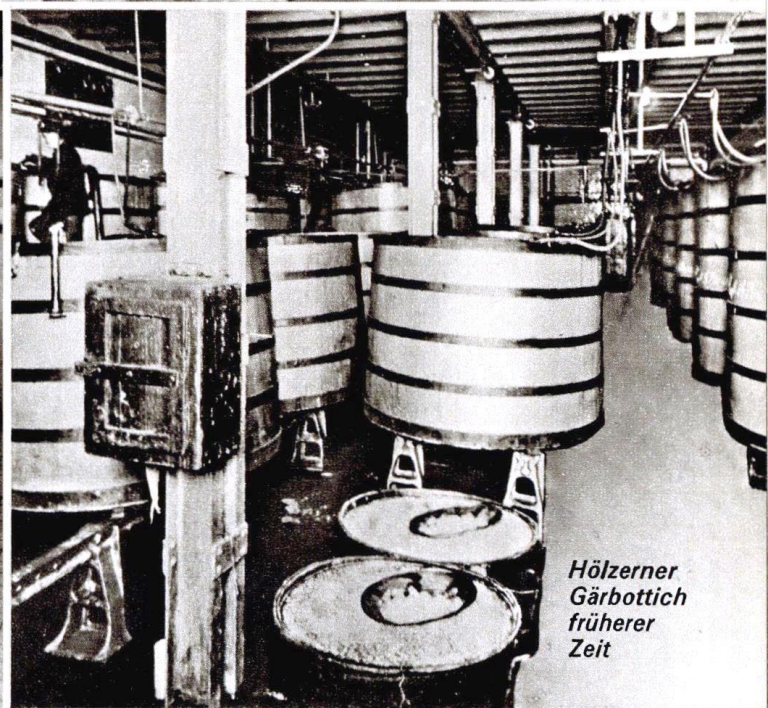


In der Mälzerei wurden die Wirkstoffe gebildet. Im Sudhaus entstand mit Hilfe dieser Wirkstoffe Zucker. Im Gärkeller wird nun bei einer Temperatur von fünf Grad Hefe zugesetzt, und durch ihre „Tätigkeit“ wird der Zucker in Alkohol und Kohlensäure umgesetzt. Bei diesem Vorgang entsteht Wärme, die durch Kühlschlangen in gewünschtem Maße abgeführt wird. Die Hefe wird unter vollkommen sterilen Bedingungen, aus einer Einzelzelle im Labor ausgehend, in einer „Betriebsreinzucht“ gezüchtet.

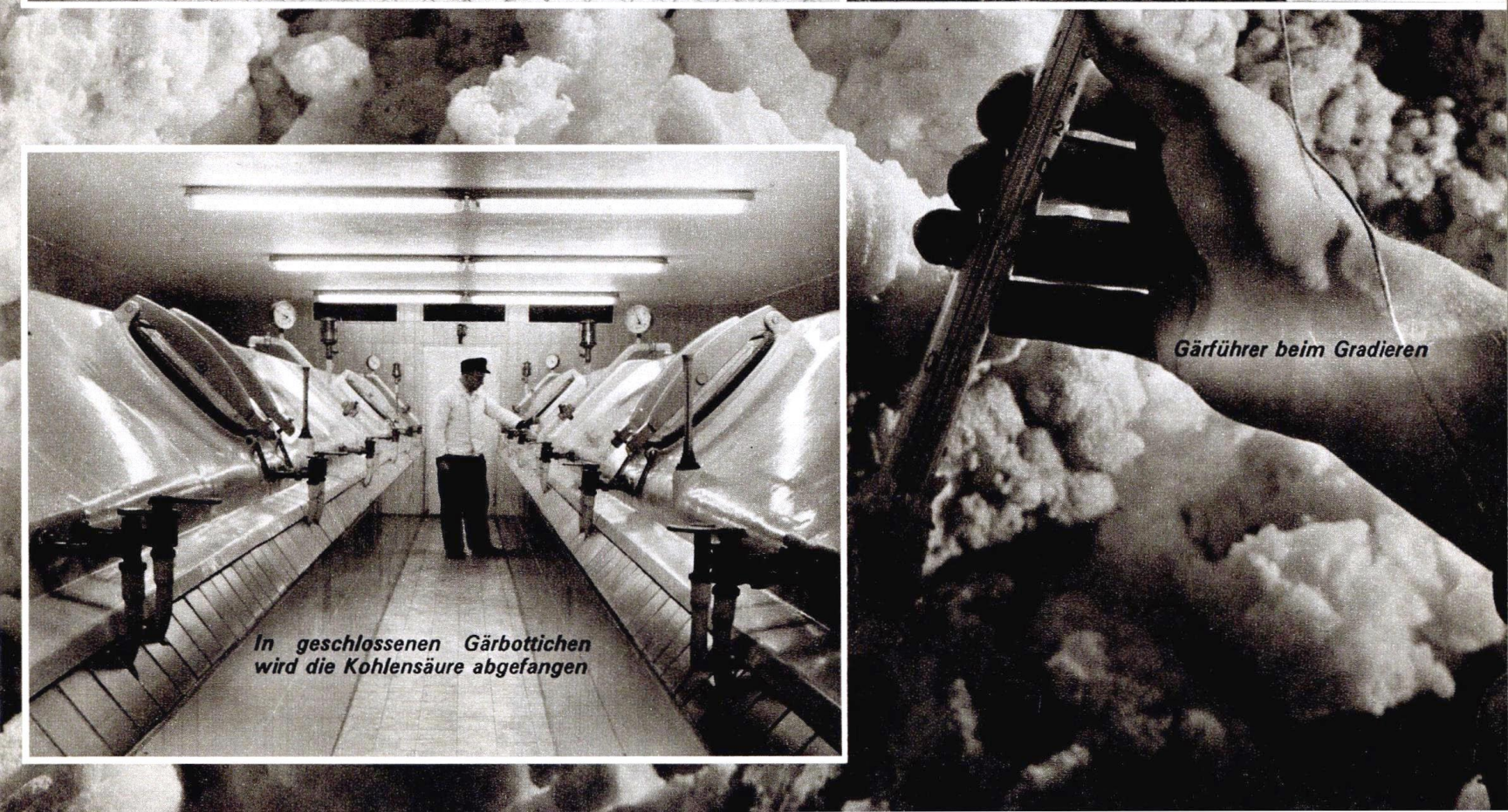




Offener Gärbottich



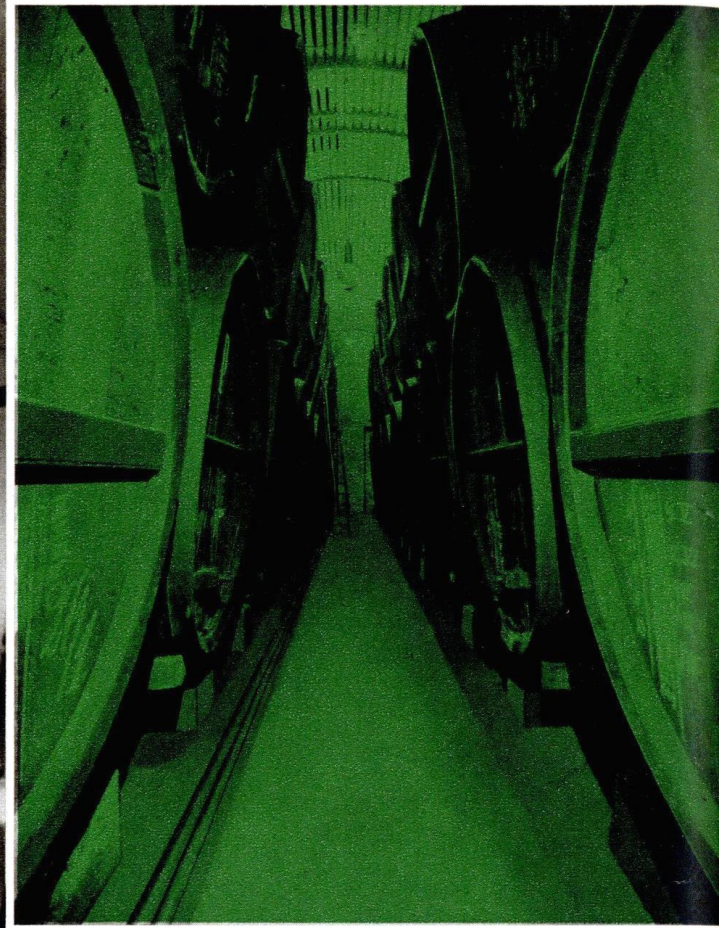
Hölzerner
Gärbottich
früherer
Zeit



Gärführer beim Gradieren



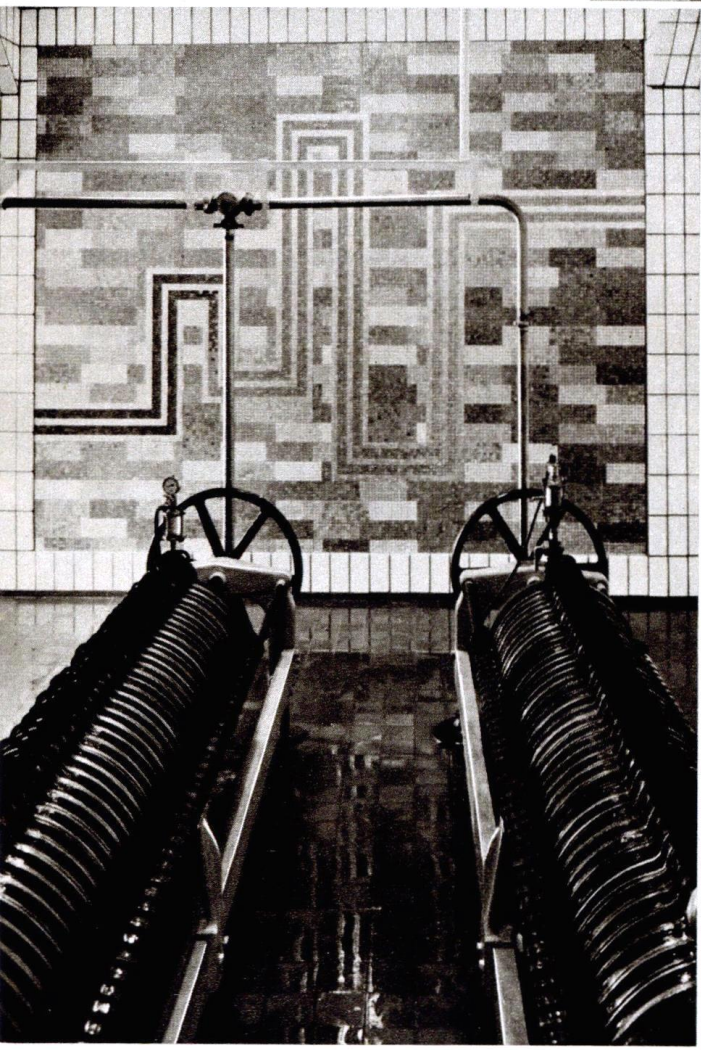
In geschlossenen Gärbottichen
wird die Kohlensäure abgefangen



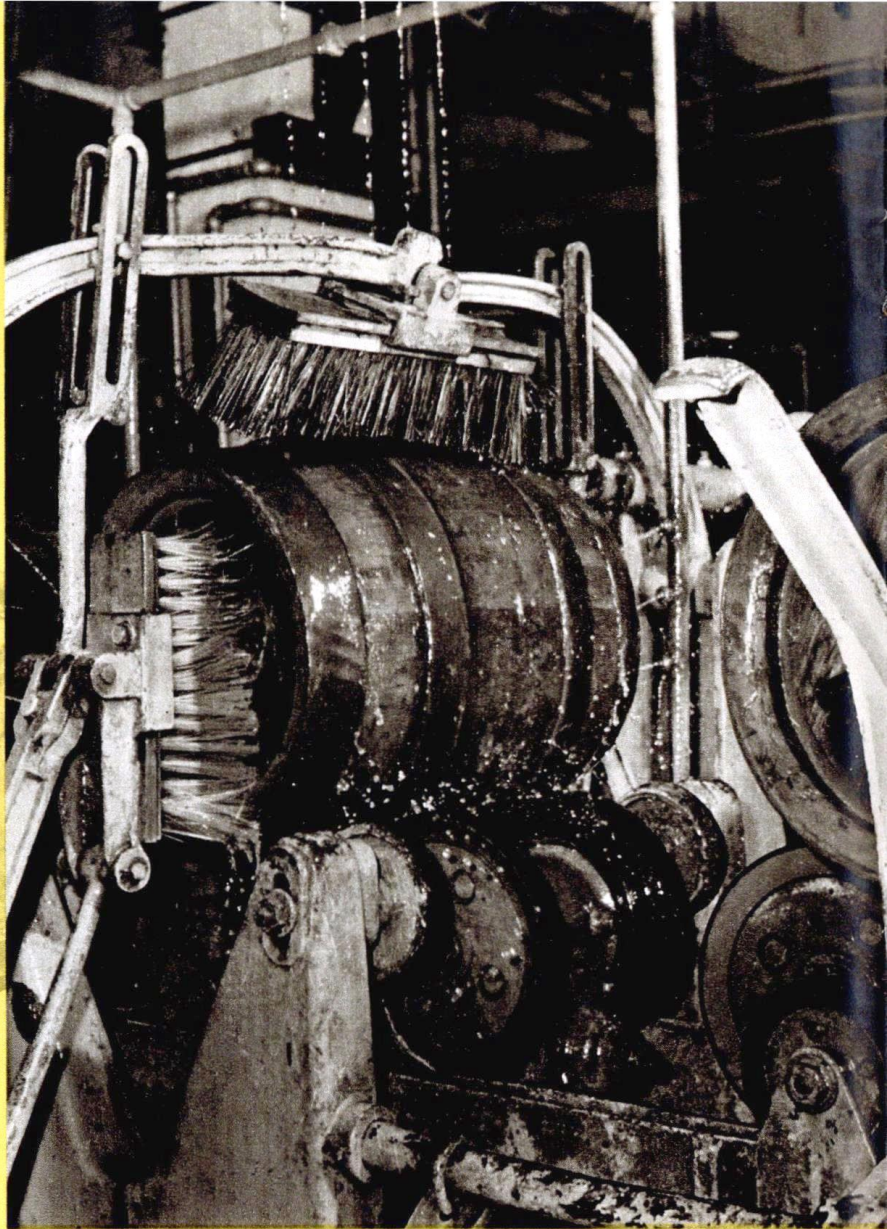
Bei fünf bis zehn Grad Wärme reift das Jungbier in acht bis zehn Tagen zum „Fassen“ heran, um dann in einer Nachgärung in Tanks, oder früher in Holzfässern, voll auszureifen. Hier bildet sich die im Bier verbleibende Kohlensäure. Während der drei bis vier Monate dauernden Nachgärung macht das Bier noch einige wesentliche Veränderungen durch. Die Hefe setzt sich ab. Der gelbe Saft klärt sich endlich zu unserem „kühlen Blondem“.

Die Tanks in den Lagerkellern der Brauereien sind aus Aluminium oder Glas-
emaille. Früher waren sie aus Holz (Bild links)

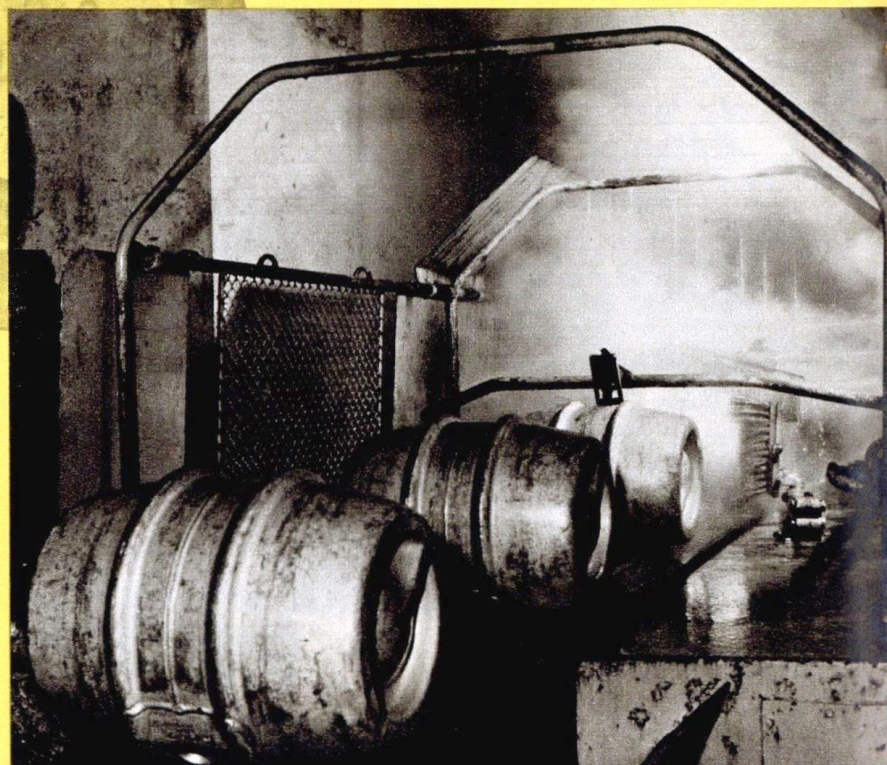
Vor dem Ausstoß wird das Bier durch die ver-
schiedensten Filtersysteme „blank filtriert“.



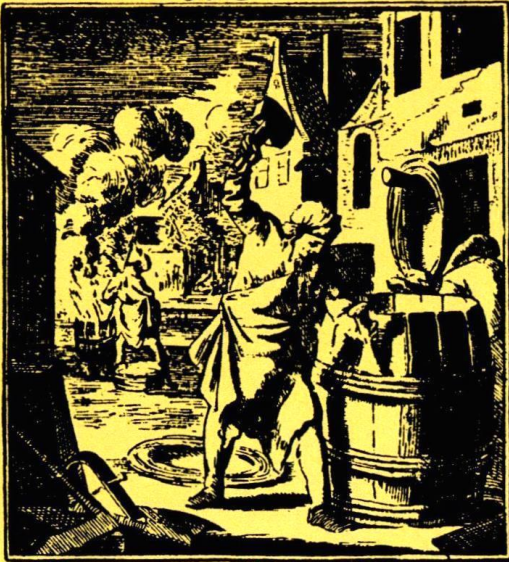
Aus den Tanks in den Lagerkellern fließt das filtrierte Bier schließlich in die Transportfässer, Flaschen oder Dosen. Vor der Füllung der Holz- oder Metallfässer sind umfangreiche Vorbereitungen in der Schwankhalle notwendig. Die Fässer müssen gereinigt, ausgeleuchtet und „ausgerochen“ werden. Jedes Holzfaß wird gepicht, d. h. mit einer neuen Schicht von siedendem Pech überzogen und damit steril gemacht.



Früher gab es nur hölzerne Transportfässer. Heute haben die Metallfässer schon einen Anteil von 40 Prozent erreicht. Gereinigt werden sie in der sogenannten „Wichmaschine“

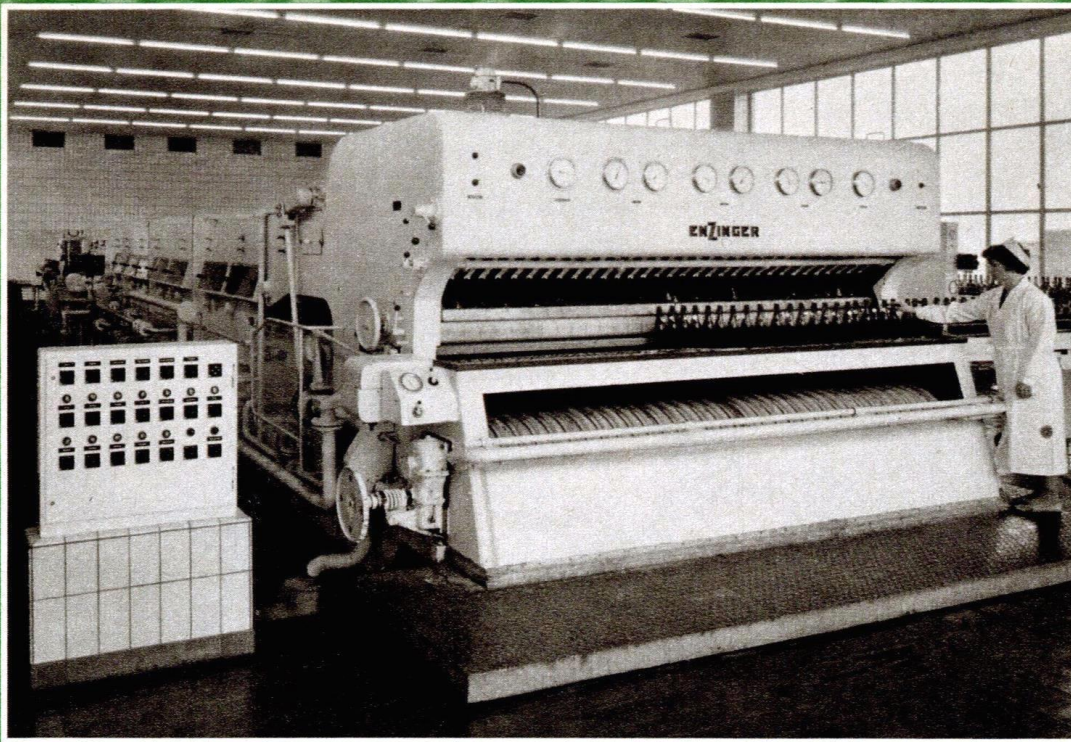


Das (Des) Kaffbindes.
Das Kruth erhält. Was sonst zerfällt.



Das Hand zum stillen Andacht Leben
das ihre Wort von Gott gegeben.
ist. was das edle Seelen Mass.
Im Werken muß genau beschreiben
Sich. So wird die Kraft verfließen
und bleibt der Utensch einleeres Fass.

Transportfässer vor dem Versand

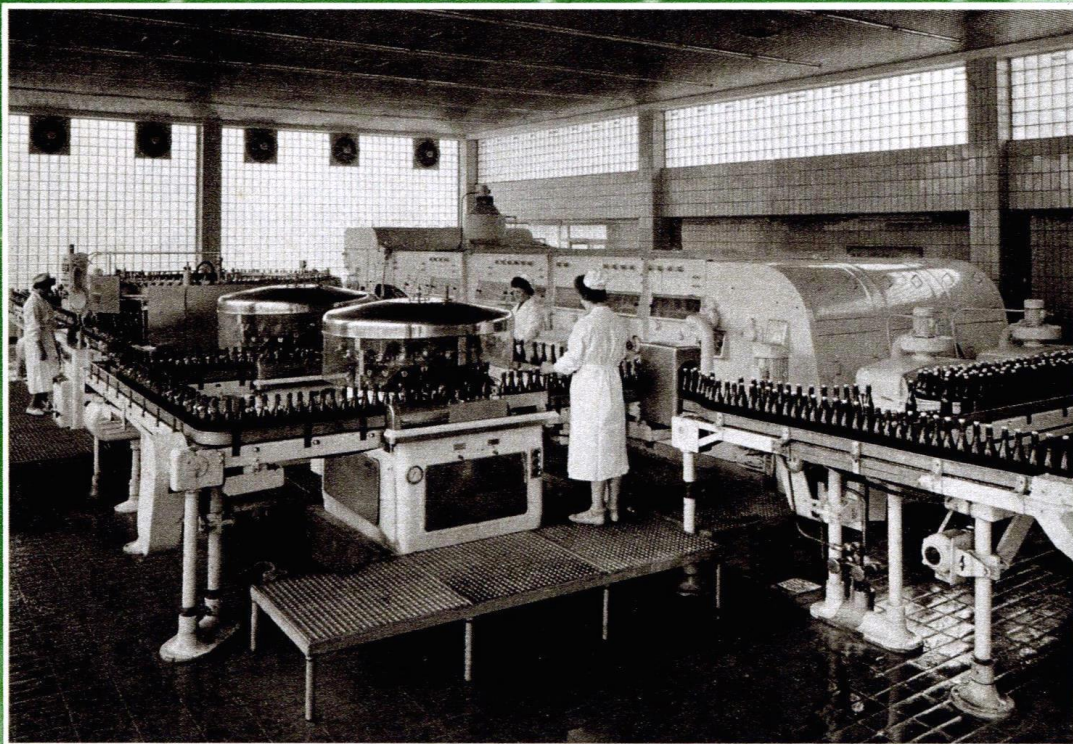


Flaschenreinigungsmaschine

In der Ausleuchtstation werden die Flaschen auf peinlichste Sauberkeit geprüft



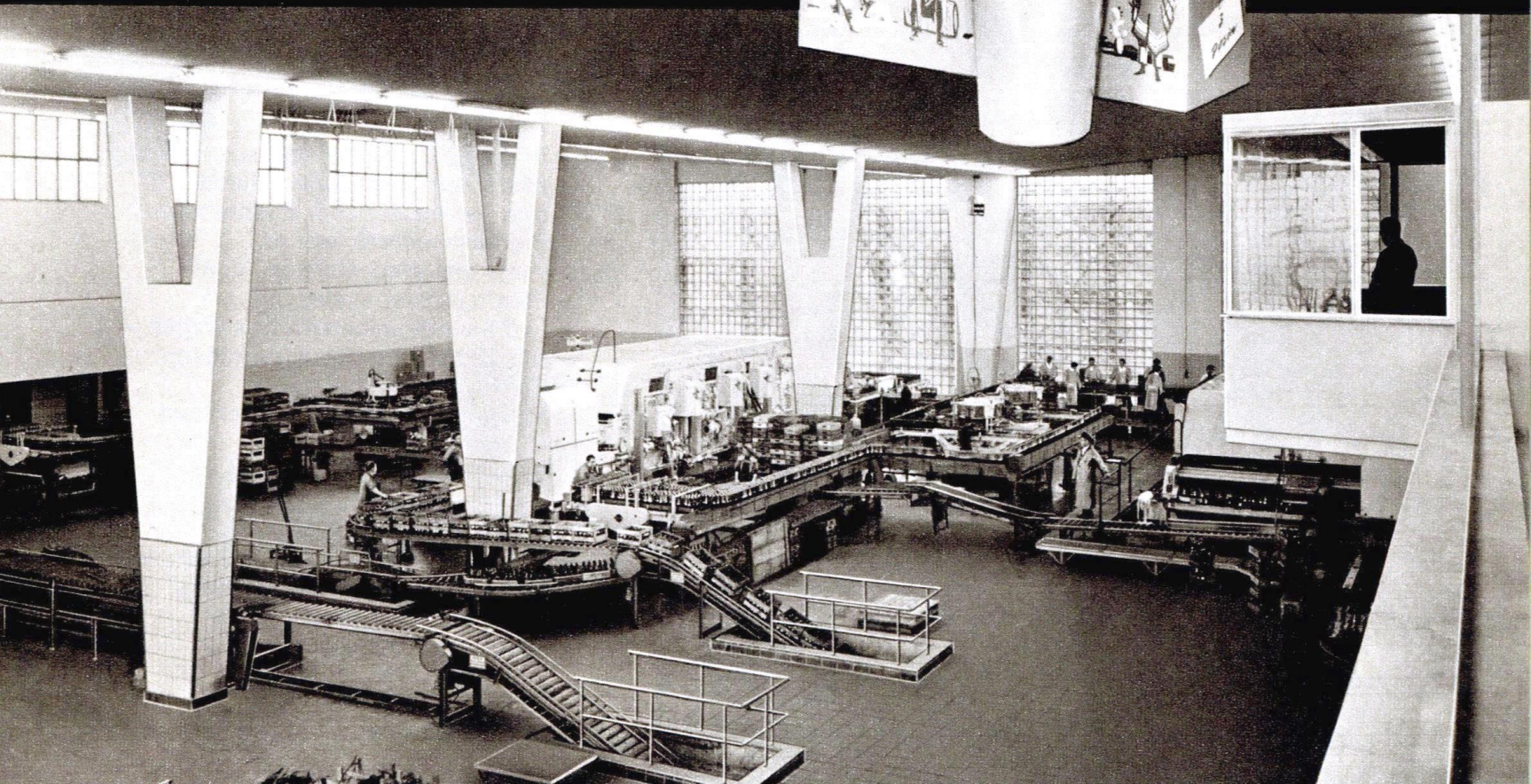
Gesamtansicht von Flaschenfüll- und Transportanlagen

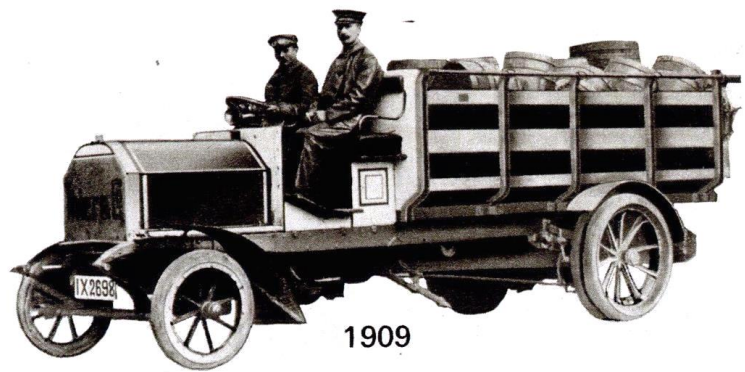




Vor wenigen Jahrzehnten wurde das meiste Bier in Fässern ausgeliefert. Der Anteil des Flaschenbieres fiel kaum ins Gewicht. Heute hat sich das Bild geändert. Eine Dortmunder Brauerei liefert schon über 70 % ihres Ausstoßes in Flaschen.

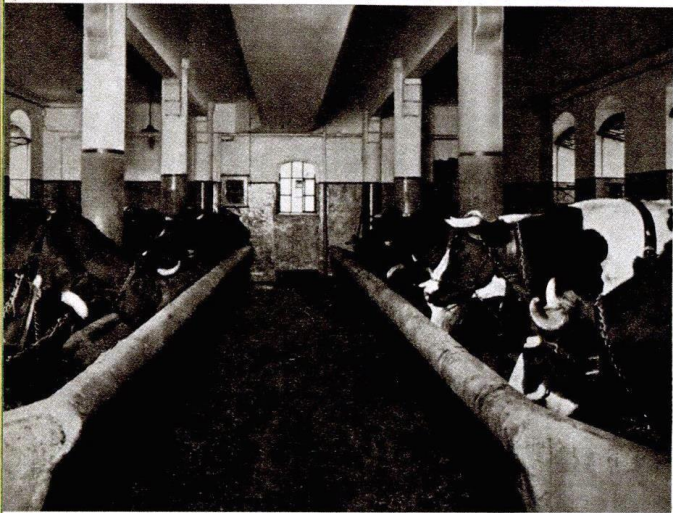
Im Flaschenkeller stehen Reinigungs-, Füll- und Etikettiermaschinen. Die modernste Flaschenfüllanlage, die 1964 in Dortmund installiert wurde, hat eine Stundenleistung von sage und schreibe 36 000 Flaschen.





1909

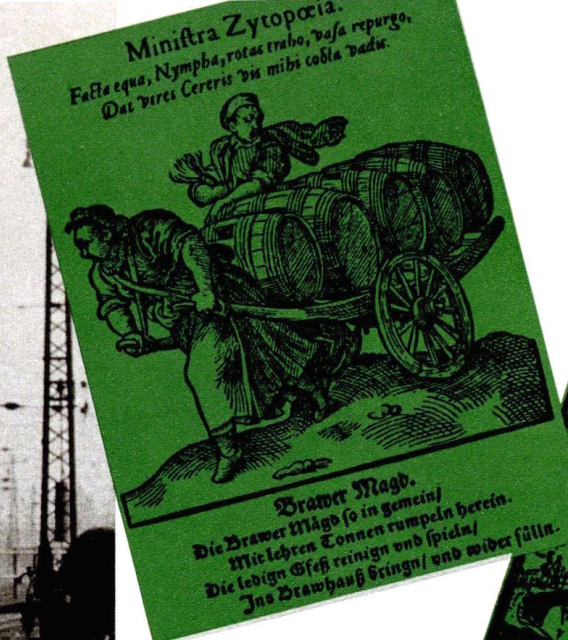
Ochsen waren die traditionellen Zugtiere einer Dortmunder Brauerei noch bis vor wenigen Jahren. Inzwischen sind auch Pferdegespanne vor Brauereiwagen ein seltener Anblick geworden. Aber – sie traben noch . . .



1911

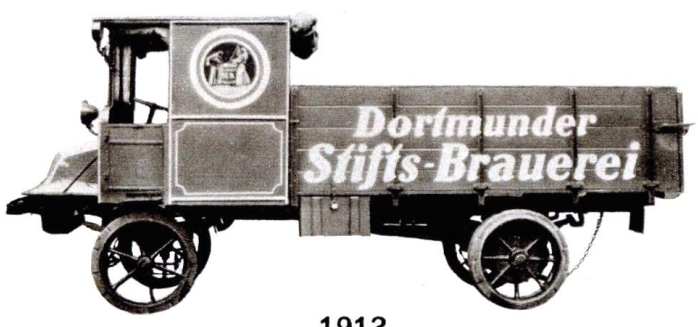


Von der „Brewer Magd“, die ihre fünf Fässer auf einem Karren hinter sich herzog, bis zum Bundesbahn-Biertransporttank war es ein langer Weg. Ochsen- und Pferdegespanne, eisen- und hartgummibereifte Lastwagen — seit 1909! — lagen dazwischen. Bis in die fünfziger Jahre aß ein Ochsespann noch sein Gnadentrotz, und Brauereiwagen mit Pferden sieht man — gottlob — noch immer in Dortmund. Die Tradition wird gepflegt. Das neue, blitzblanke und großräumige Transportmittel ist schließlich einmal aus dem alten gewachsen.



Bundesbahn-Biertransporttanks

Transporttankwagen



1913



1930





Die Betriebslaboratorien der Brauereien teilen sich in drei Aufgabengebiete:

1. die Untersuchung der Rohstoffe Malz, Hopfen, Hefe und Wasser,
2. die Untersuchung der Hilfsstoffe Pech, Öl, Benzol, Gummi usw.,
3. die biologische Kontrolle der Zwischen- und Fertigprodukte.

Aus der täglichen Produktion werden Proben entnommen, um die Haltbarkeit des Bieres zu überwachen.



Der westfälische Bierkrieg

Westfalen kann den Ruhm für sich in Anspruch nehmen, nicht nur einen „Westfälischen Frieden“, sondern auch einen „Westfälischen Bierkrieg“ aufzuweisen. Dieser Krieg entzündete sich am Neid, und die Hansestadt Dortmund warf den Fehdehandschuh. Heute sieht man in aller Welt die Reklameschilder Dortmunder Brauereien. Der Werbechef der Stadt Dortmund wird häufig von seinen Amtskollegen ob dieser kostenlosen Reklame für Dortmund beneidet. Aber schon im Mittelalter handelte Dortmund nach dem Grundsatz: „Exportieren oder verderben!“ Zweifellos war das Dortmunder Bier gut und möglicherweise besser als andere Biere, obwohl es sich himmelweit von dem heutigen unterschied. Denn das damalige Dortmunder Bier war ein obergäriges Grutbier. Da zogen nun die Wagenladungen fröhlich über Land, Bierfaß neben Bierfaß, bis es den übrigen Städten zu bunt wurde und die Magistrate von Münster, Bielefeld, Hamm und Minden dem Magistrat der Stadt Dortmund ein Ultimatum stellten, mit den Bierlieferungen sofort aufzuhören, da in den Städten selbst genug gebraut würde und für Dortmunder Exportbier keinerlei Bedarf bestünde. Aber die Dortmunder Hansestädter, dickköpfige Westfalen, warfen sich in die Brust und hielten sich an ihren bewährten Spruch: „So fast as Düörpm!“ Sie waren nicht bereit, auf ihren Bierexport zu verzichten, sintemalen jedermann und jeder Stadt das Recht des freien Handels zustand. Also entließen sie weiterhin ihre Bierfuhrten aus den Mauern der Stadt.

Da nun alle Diplomatie nichts nutzte, ging die andere Seite zum Gegenangriff vor, beschlagnahmte und verschüttete das Bier, was wiederum die Dortmunder zwang, ihren Transporten „bewaffneten Geleitschutz“ mitzugeben. Dortmunder Bier wurde durch all diese Maßnahmen auf dem Marktrarer, teurerer, aber auch begehrterwerter. Sollten nun die Nachbarstädte

ihrerseits eine Streitmacht aufstellen, um mit dem Dortmunder Geleitschutz anzubandeln? O nein! Sie legten Scharfschützen an den Landstraßen in den Hinterhalt. Sie mußten Löcher in die Bierfässer schießen. Wenn man den Chronisten glauben darf, waren die Nutznießer dieses Westfälischen Bierkrieges Kühe, Ochsen, Ziegen und Gänse, die sich oftmals im Straßen Graben einen Kanonenrausch ansoffen. Gelang es aber den Dortmundern, eines solchen Schützen habhaft zu werden, so hatten sie eine grausame Strafe. Sie steckten ihn in ein volles Bierfaß und ließen ihn ersaufen. Umgekehrt ehrten die Magistrate von Münster, Bielefeld, Minden und Hamm ihre Rekordschützen, indem sie sie zu „Bierfaß-Schützenkönigen“ machten. Ehren spornen bekanntlich an, weitere Ehrungen einzuheimsen. Ein Schützenkönig hatte die moralische Verpflichtung, noch größere Rekorde zu erzielen. Da war der Münsteraner Jochen Beutelmann. Er wurde in seinem Ehrgeiz wohl leichtsinnig. Jedenfalls erwischten ihn die Dortmunder. Sie wollten ein Exempel statuieren und verurteilten Jochen zum Galgentod. Nun aber begingen die Dortmunder nicht die Narrheit, unnötig Stuß anzufangen. Sie wußten, daß sie mit der Hinrichtung einen richtigen Städtekrieg heraufbeschworen hätten, und so erlaubten sie sich einen frivolen Trick. Ihr Büttel bewachte zu jener Zeit einen Räuber, dem der Galgen sowieso sicher war. Diesen steckten sie also in die Kleider des Jochen Beutelmann und hängten ihn auf, überall verkündend, der Münsteraner Schützenkönig hätte seinen letzten Schuß getan. Die Münsteraner, ansonsten ebenfalls besonnene Leute, fielen auch prompt auf das schändliche Spiel herein, verbündeten sich mit Hamm und Bielefeld und setzten eine Streitmacht in Bewegung, damit sie der übermütigen Hansestadt Mores beibringe. Dortmund tat so, als schickte es sich an, die Stadt zu übergeben, und sandte den Jochen Beutelmann den eigenen

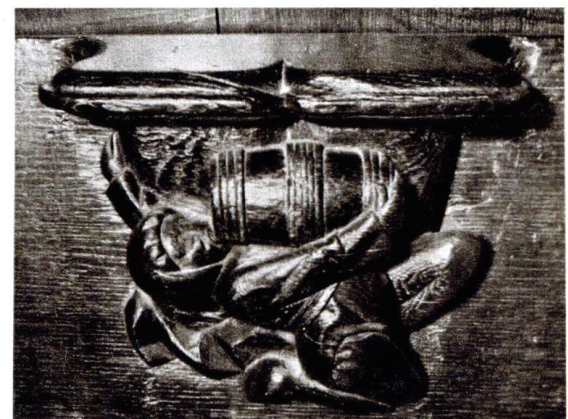
Landsleuten mit der weißen Friedensfahne entgegen. Die Münsteraner machten recht dumme Gesichter, als sie erkennen mußten, daß die Dortmunder sie genasführt hatten. Aber schließlich machten sie gute Miene zum bösen Spiel und lachten. Auch die Dortmunder lachten, und der „Westfälische Bierkrieg“, der ja auch nur im Lande des tollen Bomberg möglich war, endete mit einer verbrüdernden Besäufnis. *Das waren Zeiten!*

*

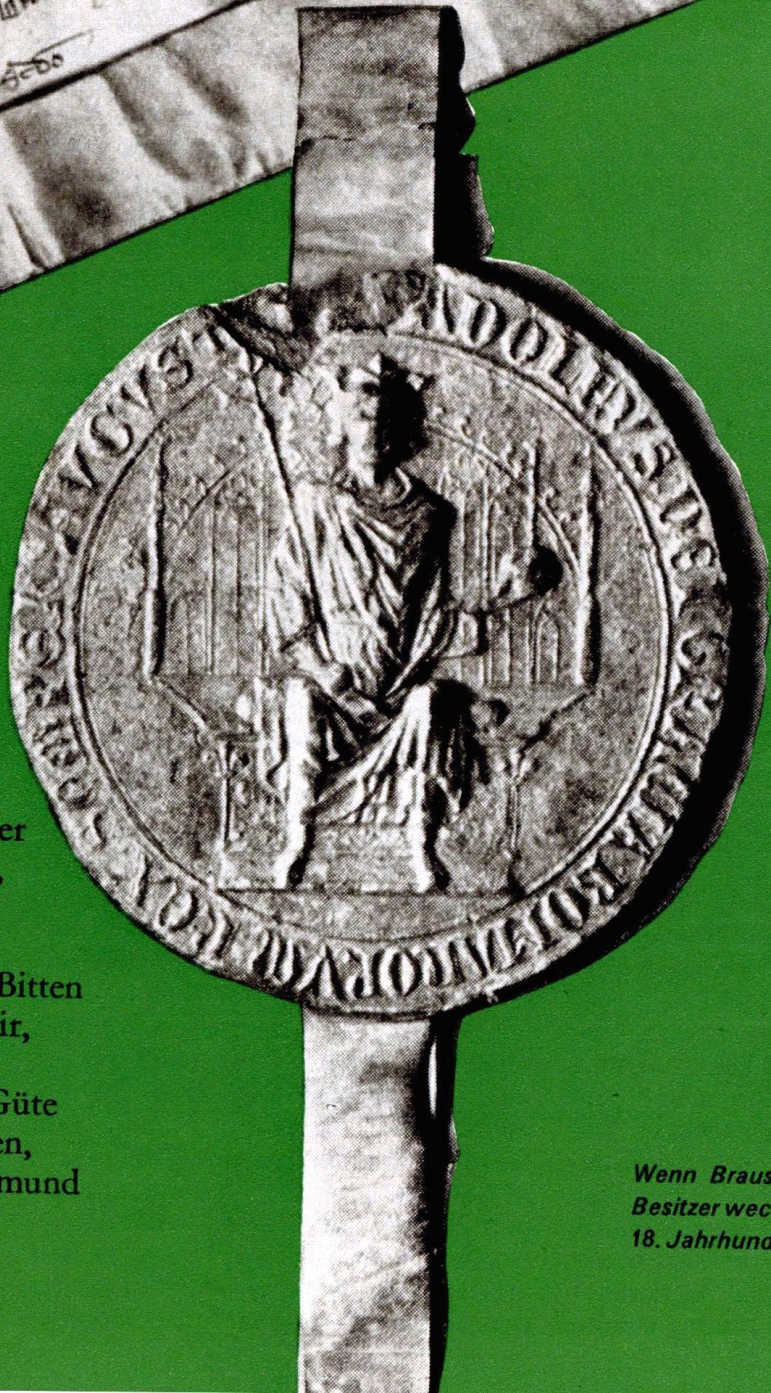
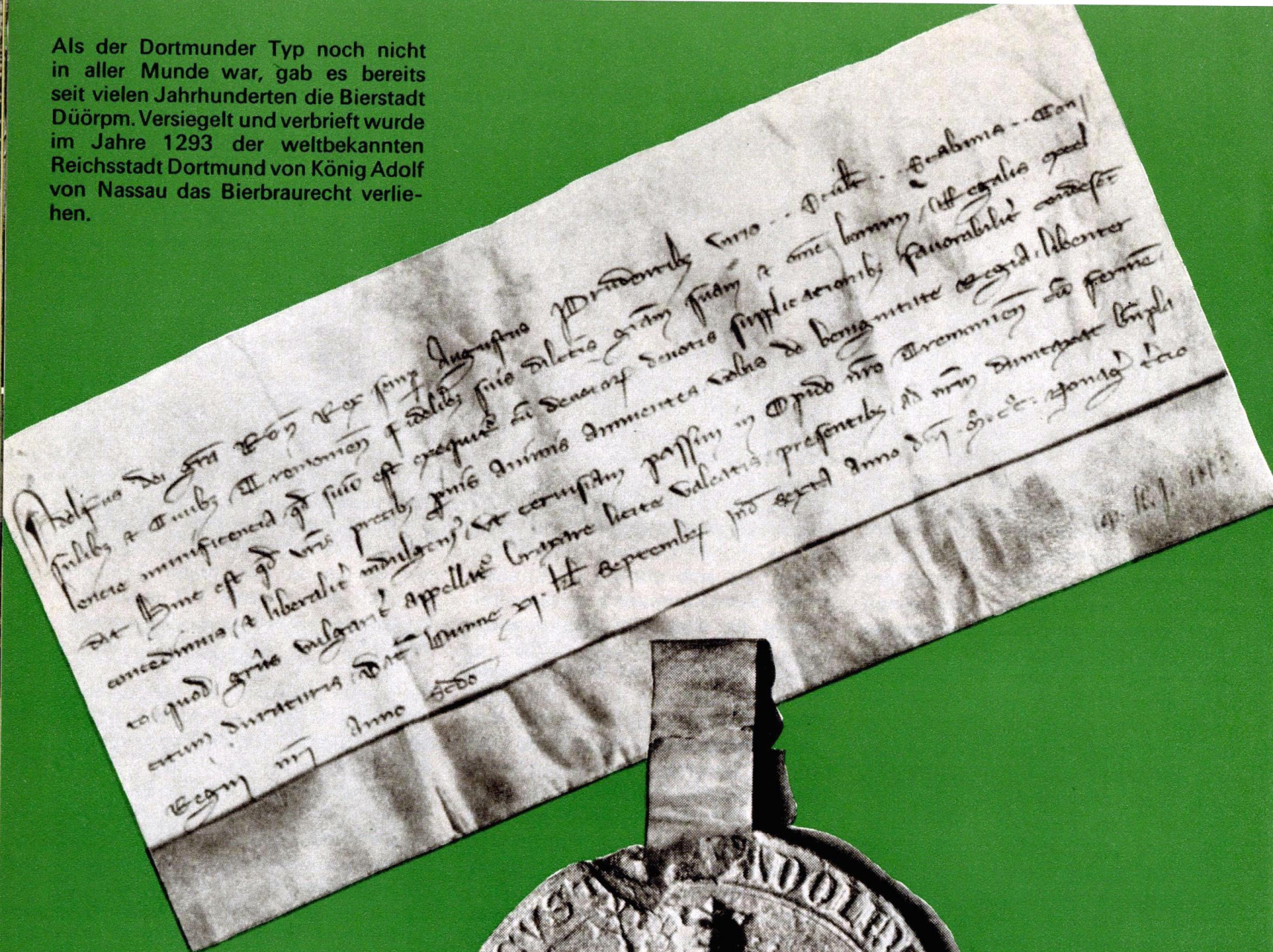
Wenn wir wüßten, daß der nächste Krieg mit Freibier auf beiden Seiten enden würde, hätten wir weniger Angst vor der Atombombe.

Im übrigen werden heute die Bierkriege meist mit Aktienpaketen an der Börse ausgefochten. So gelang es vor einiger Zeit der größten Dortmunder Brauerei, eine Münsteraner Großbrauerei mit einem Jahresausstoß von 600 000 hl aufzukaufen. Wenn man diesen Ausstoß dem der Dortmunder Brauerei hinzurechnet, so ist sie damit die größte Brauerei des europäischen Kontinents und hat damit die nordländischen und englischen Braustätten überflügelt. — *So ändern sich die Zeiten!*

Im Chorgestühl der Marienkirche zu Dortmund findet man diesen Trinker, eine Schnitzarbeit eines unbekanntenen Künstlers



Als der Dortmunder Typ noch nicht in aller Munde war, gab es bereits seit vielen Jahrhunderten die Bierstadt Dürpm. Versiegelt und verbrieft wurde im Jahre 1293 der weltbekannten Reichsstadt Dortmund von König Adolf von Nassau das Bierbraurecht verliehen.



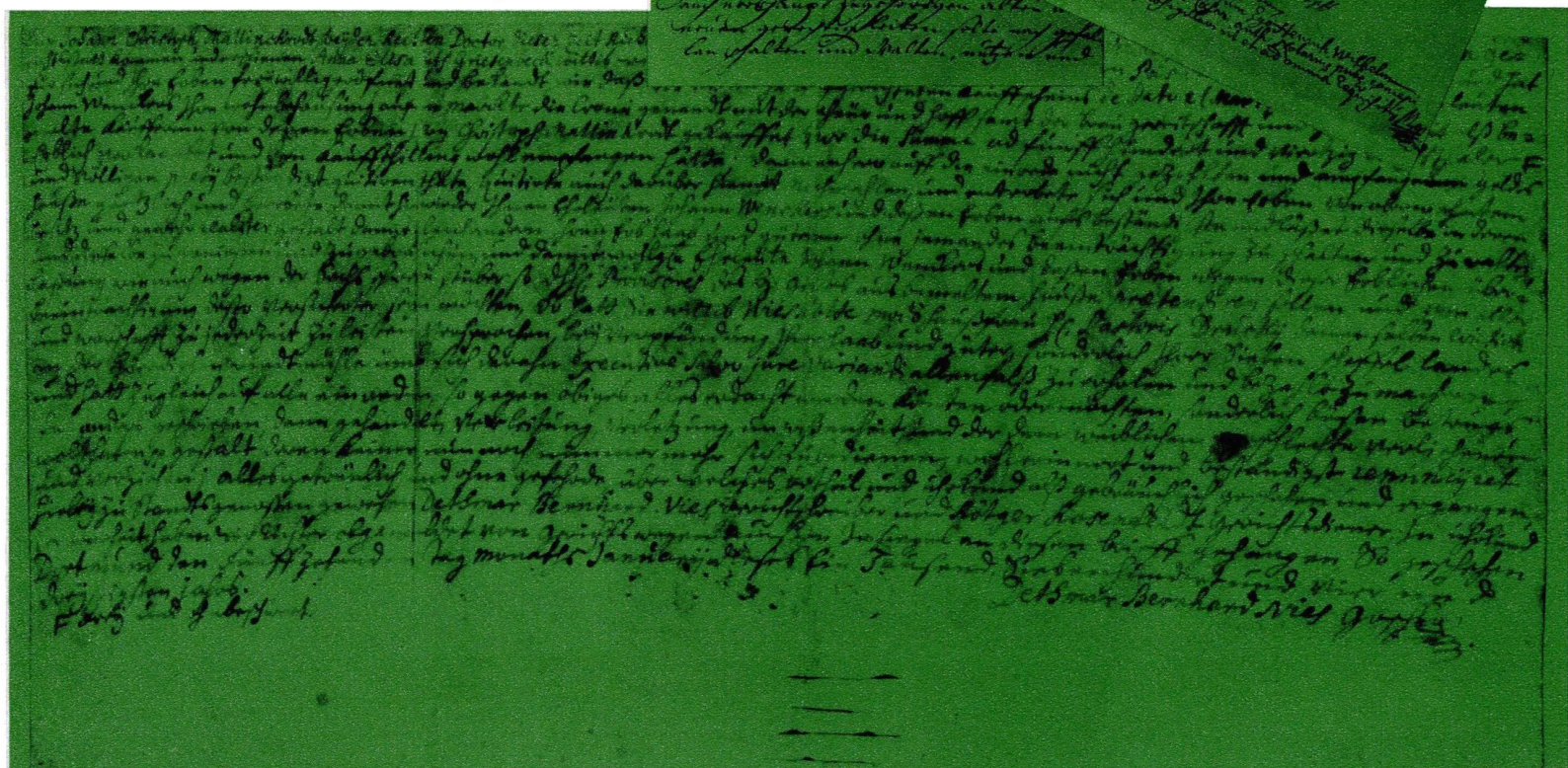
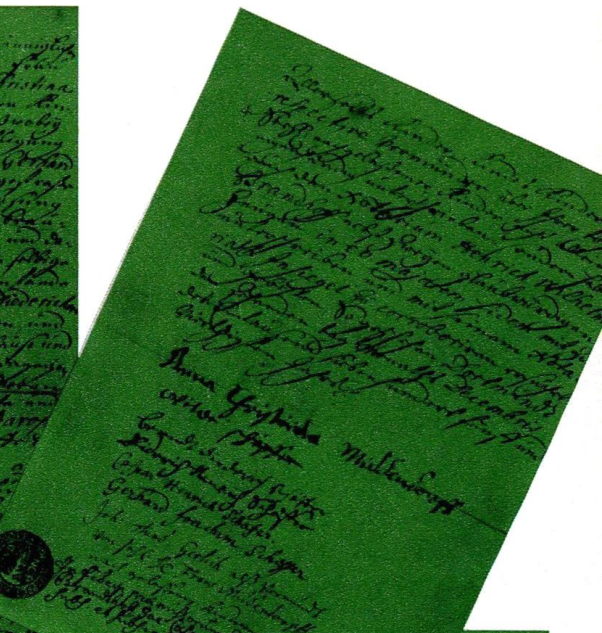
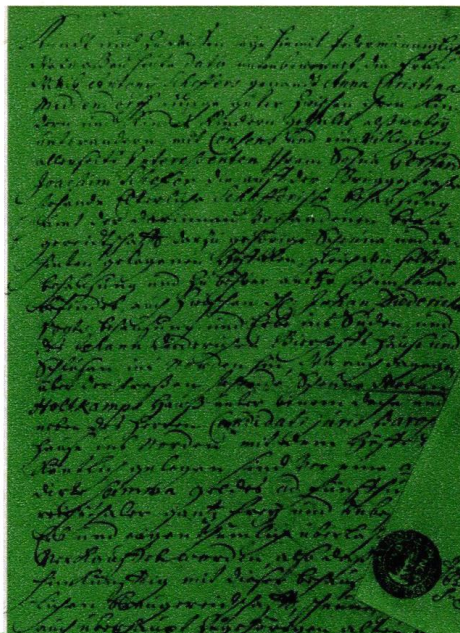
Adolf von Gottes Gnaden, stets erhabener König der Römer, entbietet den klugen Männern, dem Schultheiß, den Schöffen, den Ratsherren und den Dortmunder Bürgern, seinen geliebten Getreuen, seine Gnade und alles Gute. Da die königliche Freigebigkeit das ausführt, was sie auf demütige Bitten hin aus Gunst genehmigt, wollen wir, euren Bitten geneigten Herzens zustimmend, euch aus königlicher Güte gern gestatten und freigebig erlauben, daß ihr überall in unserer Stadt Dortmund mit „Grut“ brauen dürft.

Wenn Braustätten in Dortmund die Besitzer wechselten, gab es schon im 18. Jahrhundert Arbeit für die Notare:

Bier-Urkunden

... und was sie uns erzählen

Kundt und zu wissen seyn hiemit jedermännlichem wasmaßen heute dato untanbenannt die Erben Wittib Antony Scheffers genandt Anna Christina Middendorff einige Güter zwischen ibren Kindern und Kindes Kindern getheilet alswobey unterandern mit consens und Einwilligung allerseits Interessenten ... die Elterliche Schefferische Braugereidtschaft ... vor einer accordirten Summa goldes ad fünfhundert reichsthaler gantz frey und unbeschwert ... überlaßen und verkauft worden. So geschehen Dortmund den zehenden Tag Monats Decembris 1745



Wir Johann Christoph Mallinckrodt, beyder rechten doctor, dieser zeit richter zu Dortmund, thun kund mit diesem offenen versiegelten brieffe, daß vor uns an gerichtsstatt kommen und erschienen Anna Elisabeth Griesenbeck, wittib weyl, herrn Johann Wieskott numebro haußfrau herrn pastoris Druskii im hamm, und hat für sich und ihre erben freywillig eröffnet und bekandt, wie daß sie vermöge aufgerichteten kauffscheins de dato It martii 1729 denen eheleuten Johann Wenckers ihre wohnbehausung auf'm Marckte, die Crone genandt, mit der scheür und hoff samt der braugereidtschaft und gerechtigkeit, als bemelte käufferinn von denen erben herrn Christoph Mallinckrodt gekauftet, vor die summe ad funffhundert und viertzig reichsthaler frey und obnbeschwert erblich verkauftet und den kauffschilling wohl empfangen hätte; quitirte auch darüber hiemit nochmalen und enterbete sich und ihre erben von oberwehntem haufse gantzlich und beerbete damit hin wieder ihnen ebeleüten Johann Wenckers und dessen erben auf's beständigste und läset dieselbe zu genießen und zu gebrauchen und damit wohlgemelte ebeleüte Johann Wenckers und dessen

erben wegen dieser erblichen überlaßung, wie auch wegen der sechs schwere stüber, so die herren provisosores des h. Geistes aus bemeltem haufse praetendiren sollen so hatt sie, wittib Wieskotte modo haußfrau herrn pastoris Druskii denenselben eviction und warschafft zu jederzeit zu leisten versprochen bey verpfändung ihrer haab und güter, sonderlich ihrer sieben scheffel landes an der Höerdischen windmühle, umb sich darabn executive salvo jure variandi allenfalls zu erholen und bezahlt zu machen, und hatt zugleich auf alle einreden, so gegen obiges alles erdacht werden könnten oder möchten, wohlerinnert undbeständigst renuciiret und verziehen, alles getreulich und ohne gefehrde, über welches urtheil und urkund, als gebräuchlich, geschehen und ergangen, hiebey zu standtsgenossen gewesen Dethmar Bernhard Nies, gerichtsschreiber, und Rötger Rosenfeldt, gerichtsdienner. Zu urbkund der warheit haben wir richter obgemeldet von gerichtswegen unsern insiegel an diesen brieffe gevangen. So geschehen Dortmund den fünffzehenden tag monaths januarii dieses ein tausend siebenhundert und vier und dreyßigsten jahrs.
Dethmar Bernhard Nies, gerichtsschreiber.

Schon die alten Dortmunder müssen oft großen Durst gehabt haben; denn sie besorgten sich sogar noch von anderen Städten Bier in ihre Kannen. In alten Urkunden konnte sich z. B. Recklinghausen als Exporteur aus-

weisen, der seinem hansischen Nachbarn mit dieser Labsal aushalf. Daher trat seinerzeit im Gegensatz zu heute Tremonia außerhalb ihrer Wälle kaum mit Bier in Erscheinung. Die Braunschweiger Mumme war viel gerühmt.

Zu Luthers Zeiten trank man allerorten Eimbecker Bier. München holte sich die Braumeister der norddeutschen Stadt in das berühmte Herzogliche Hofbräuhaus. Mehr als 70 Jahre älter ist die schon seit 1517 bekannte „Krone“.



Ende der sechziger Jahre des vorigen Jahrhunderts wurde die Stifts-Brauerei gegründet. Aus diesem Anlaß lud „Der tolle Bomberg“ den Kreis Hörde zu einem dreitägigen Volksfest mit Freibier in den Schloßpark ein.

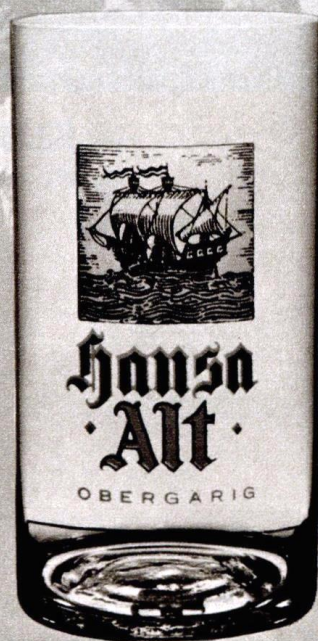


Damals wurde in Dortmund ein leichtes, süßiges, obergäriges Bier verzapft, das heute noch hie und da in verschiedenen Gegenden der Bundesrepublik als Spezialität ausgeschenkt wird. In Dortmund konnte man das Adam- oder Altbier noch in den 30er Jahren in einer Wirtschaft, der „Helle“, trinken. Es erfreute sich in seiner Blütezeit der Aufmerksamkeit amtlicher „Bierkieser“. Sie testeten den vorgeschriebenen Malzgehalt, indem sie sich auf eine

biernasse Holzbank setzten. „Wenn dann nach einigen Stunden der Hosenboden unlöslich am Holze klebte“, so schreibt ein Sachverständiger, „so war die Probe geglückt!“

Ob der tolle Bomberg — im Bild rechts mit dunkler Kappe bei der Gründung der Stifts-Brauerei — damals schon seine Hand im Spiele hatte oder ob Eulenspiegel und Münchhausen als heimliche Gäste solche Nachrichten kolportierten, blieb im dunkeln.

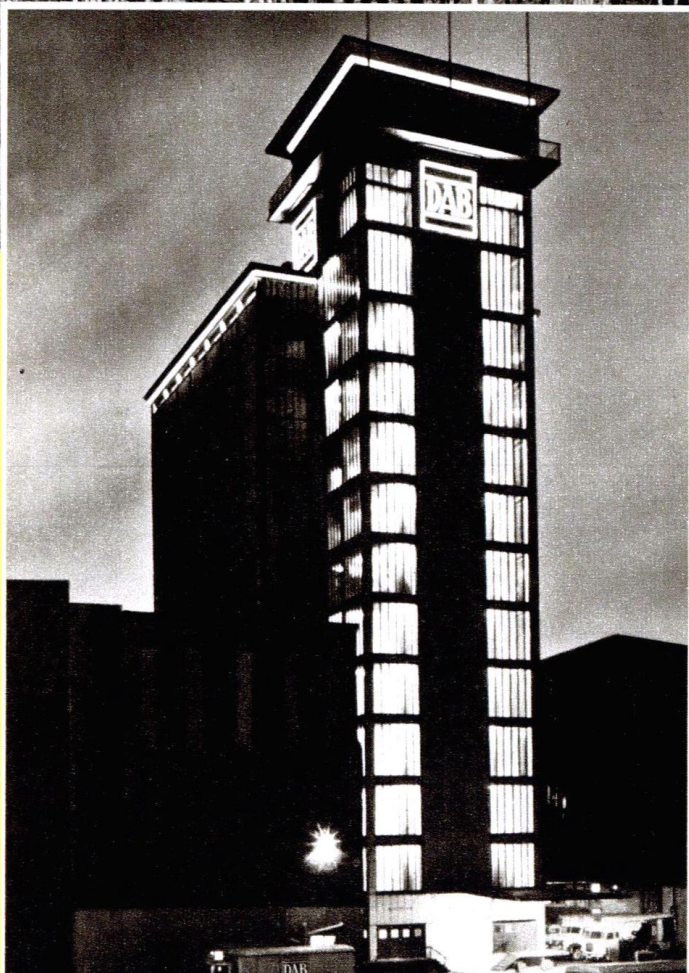
Picassos „Biertrinkerin“



JEDER Stand hat wackre Zecher!
Ratsherr oder Ferkelstecher,
Zähne- oder Steinebrecher,
Flaschenspüler, Meister, Schüler,
Amtmann oder Rent'-Empfänger,
Schallsackpfeifer oder Sänger,
Pferde- und Geflügelzüchter,
Lampenputzer, Maler, Dichter
Und dergleichen Kunstgelichter,
Finstre Paragraphenrichter,
Reichsverweser, Posthornbläser,
Schnitzer, Tischler, Hobler, Fräser,
Rettich- und Radieschenpflanzer,
Krieger mit und ohne Panzer,
Senf- und Mostrichlaboranten,
Gaukler, Wandermusikanten,
Sattler nebst Berufsverwandten,
Alle sind sie einverstanden,
Daß des Bieres Zauberkraft
Allerbeste Stimmung schafft!
Scherenschleifer, Körbeflechter,
Schweineschlächter, Pächter, Wächter,
Trödler, Trommler, Fahnenträger,
Mädchen- oder Bärenjäger,
Schornsteinfeger, Münzenpräger,
Armenpfleger, Scheitesäger,
Kupferschmiede, Rosselenker,
Köche, Kasserolleschwenker,
Löffelstanzer, Bratenwender
Und noch andre Sakermenter,
Studiosen, einerlei,
Wer und was ein jeder sei,
Advokaten und Prälaten,
Bürstenbinder auch nicht minder,
Karpfenfischer, Kesselflicker,
Westen- und Krawattensticker,
Ärzte, Elixier-Anpreiser,
Franziskaner und Karthäuser,
Handwerksvolk im Lendenschurz,
Seifensieder, Schuster, kurz:
Bettelvögte oder Kaiser —
Wer da Bier trinkt, ist ein Weiser!
Prosit, kling klang Gloria!
Vivat cerevisia!



Die alte „Krone“ am Markt



Verwaltungsgebäude der Actien-Brauerei
an der „Straße des Bieres“



Das Gasthaus „Altes Bergamt“
und die neuerstandene „Krone“

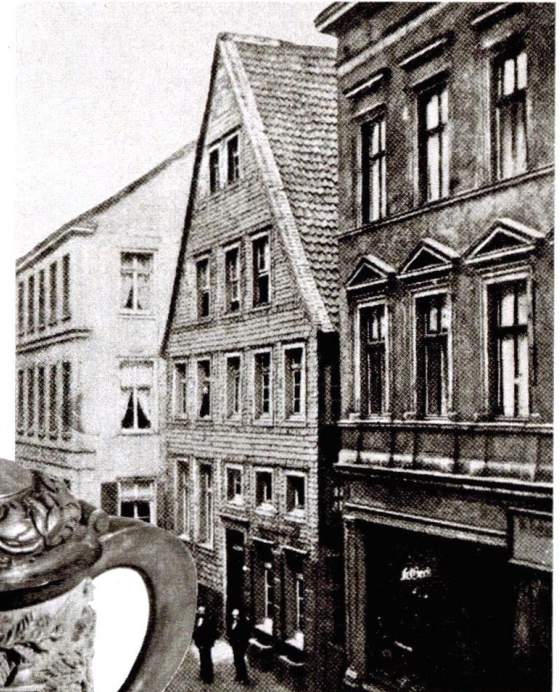


Das „Schieferhäuschen“ an der
Kuckelke vernichtete der Krieg

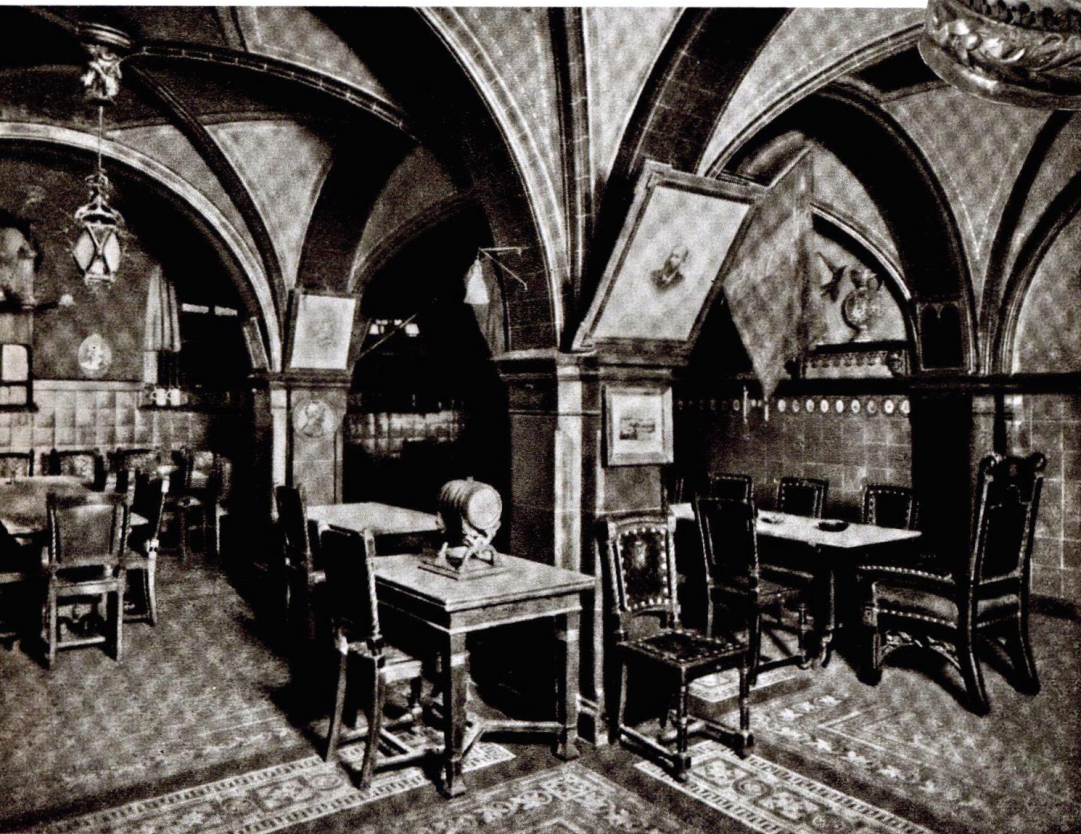


Vor dem Krieg unterhielt die Kronenbrauerei neben ihrer Produktionsstätte an der Märkischen Straße den großen Kronenburgsaal, der 1945 zerstört wurde

Das Haus „Am Breitenstein“ auf der Brückstraße besaß die älteste Schankkonzession



Nach der Jahrhundertwende spielte während des Dreiklassenwahlrechtes der „Dortmunder Faßverein“ oft die erste Geige in der Kommunalpolitik. Das hat sich geändert. Heute tagt der Verein unter Ausschluß der Öffentlichkeit in den Katakomben der „Krone“ und ist nur für Mitglieder über einen besonderen Eingang zugänglich. Früher kostete das erste Bier einen Groschen, die folgenden wurden gratis ausgeschenkt. Dem Hörensagen nach soll dort heute das Glas Bier immerhin noch für zwei Groschen zu haben sein . . .



Das war der „Grafenhof“, bevor er zwischen den beiden Weltkriegen umgebaut wurde. Das neugestaltete Lokal fiel dann den Bomben zum Opfer und ist heute noch nicht wieder aufgebaut

Ob sie essen,
sich unterhalten
oder während
einer Tanzpause
flirten —



in jedem Fall
trinken
die Dortmunder
„ihr“ Bier



Oben rechts: In der „Hövelpforte“

Oben links: Im „Ritter“

Unten rechts: Bei „Stade“

*Unten links:
Im „Bergmannspezialausschank“*



Wenn man so alt geworden ist wie das Bier — es sollen mehr als 5000 Jahre sein —, dann bleibt es nicht aus, daß man dem Getränk und seinen Liebhabern mit volkstümlichen Wortschöpfungen etwas am Zeuge flicken will.

Im Brauerdeutsch bedeutet Zeug übrigens Hefe oder Satz, so daß man technisch im Bilde bleibt, wenn man hin und wieder „einen Satz macht“ und dabei „über den Zapfen haut“. Es fängt meistens damit an, daß man sich einen genehmigt, weil es stets einen Grund zum Schlauchen gibt, ein Ereignis zu begießen. Man *hebt sich*

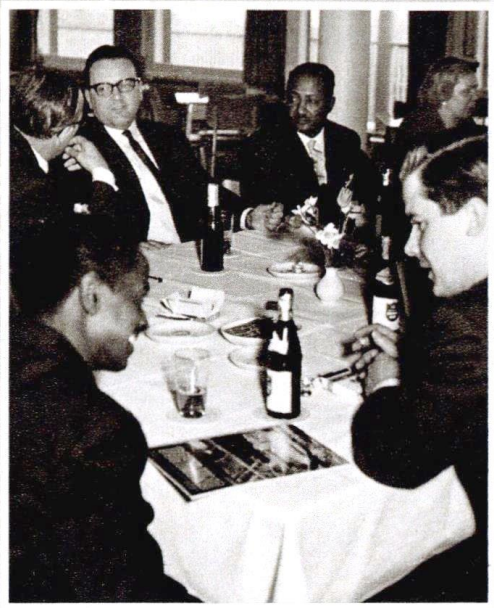
einen, beginnt zu *süppeln*, zu *bechern*, zu *blasen*, kommt langsam *in Fahrt* und *kippt* oder *schüttet*, *pichelt* oder *trötert*. Wenn man so richtig im Zuge ist und sich einen schmettert, zischt, plästert oder packt, hat man je nach Stehvermögen mehr oder minder bald einen im Timpen, in der Krone, in der Kiste, im Kappes oder den Kanal oder Kragen restlos voll. Erst am nächsten Morgen geht einem meistens die Laterne oder Latüchte auf, daß man sternhagelvoll, stutendicke, blau wie eine Haubitze, voll wie tausend Mann oder fett wie ein Bückling gewesen ist. Aber trotzdem: Einen *schickern* ist schön . . .



UNTER
TIFTS-
BIER

DORTMUNDE
KRONEN BIER

Der ghanaische Botschafter
in der Kronen-Brauerei

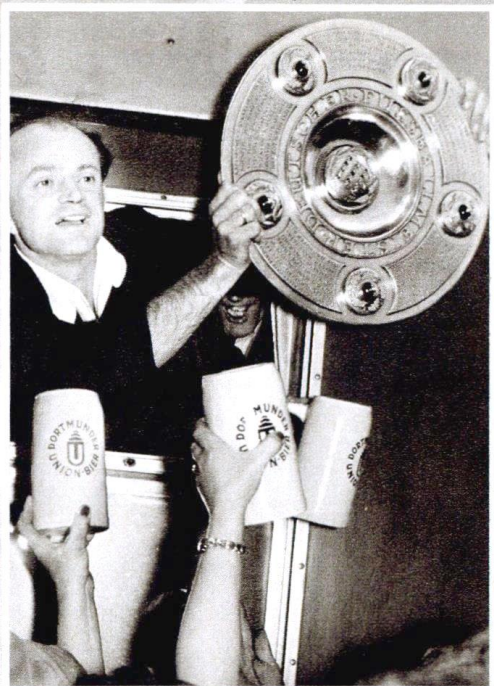


Spricht man ganz allgemein von „Bier und den Großen dieser Welt“, dann läge es nahe, nach deutschem Brauch Goethe zu zitieren. Aber was ist von ihm schon überliefert in diesem Zusammenhang? Von Bismarck jedoch ist der „Bierheld“ in den abfälligen Sprachgebrauch übergegangen und seine Abneigung gegen „Bierbankpolitik“.

Was Dortmund und die „Großen dieser Welt“ betrifft, so kann man nur sagen, daß sie dem Bier, das in dieser Stadt gebraut wird, eine freundlichere Reverenz erweisen.



Bundespräsident Lübke, der damalige Bundesernährungsminister,
bei der Union-Brauerei



„Adi“ Preißler mit der „Victoria“, die die Borussen dreimal nach Dortmund holten

DORTMUND
THIER-BI

Exp



Das Bier war kalt und gepflegt. Es floß durch durstige Kehlen, in denen die Stimmbänder mit von der Partie waren. Was kam nicht alles aufs Tapet bei diesen Früh- und Dämmer-schoppen! Da hieß es „Die Hosen 'runter!“ beim Nullouvert, wenn Skat gedroschen wurde. Da konnte man Füchse fangen beim Doppelkopp, und da kroch der Neuling einem alten Fuhrmann beim Klammern auf den Leim. In hitzigen Gesprächen, fern dem häuslichen Herd und im Rausch der eigenen, neu entdeckten Meinung, bekam fast jeder Bärenkräfte. Er sah

Dortmunder Stammtische haben es in sich. Sie waren seit jeher die guten Stuben der Geselligkeit und glichen, gastronomisch gewertet, einem Ehrenbürgerbrief. Wer in die vielbesungene Runde fröhlicher Zecher aufgenommen wurde, galt etwas in seinem Bereich.



die Walküren der Edda, die den Göttern den Trank reichten. In dieser Stimmung wurden Kesselschlachten gewonnen, Skandale verhackstückt, Familien durchgehechelt, Ratsversammlungen gesprengt und Druckposten verteilt. Je mehr halbe Liter im Steinkrug auf den Tisch wanderten, desto weniger ließ sich die Phantasie zügeln. Sie geriet außer Rand und Band, so, wie es die alten Fässer taten, und dem Nebel all der Ammenmärchen und des Jägerlateins entstiegen Luftschlösser und Wolkenkuckucksheime. Und so ist es auch heute noch.



Bier wird in Dortmund natürlich nicht nur an Stammtischen, Theken oder zu Hause getrunken. Bier ist „hoffähig“ geworden als Ball-Getränk oder bei Tisch in gepflegten Speiserestaurants.

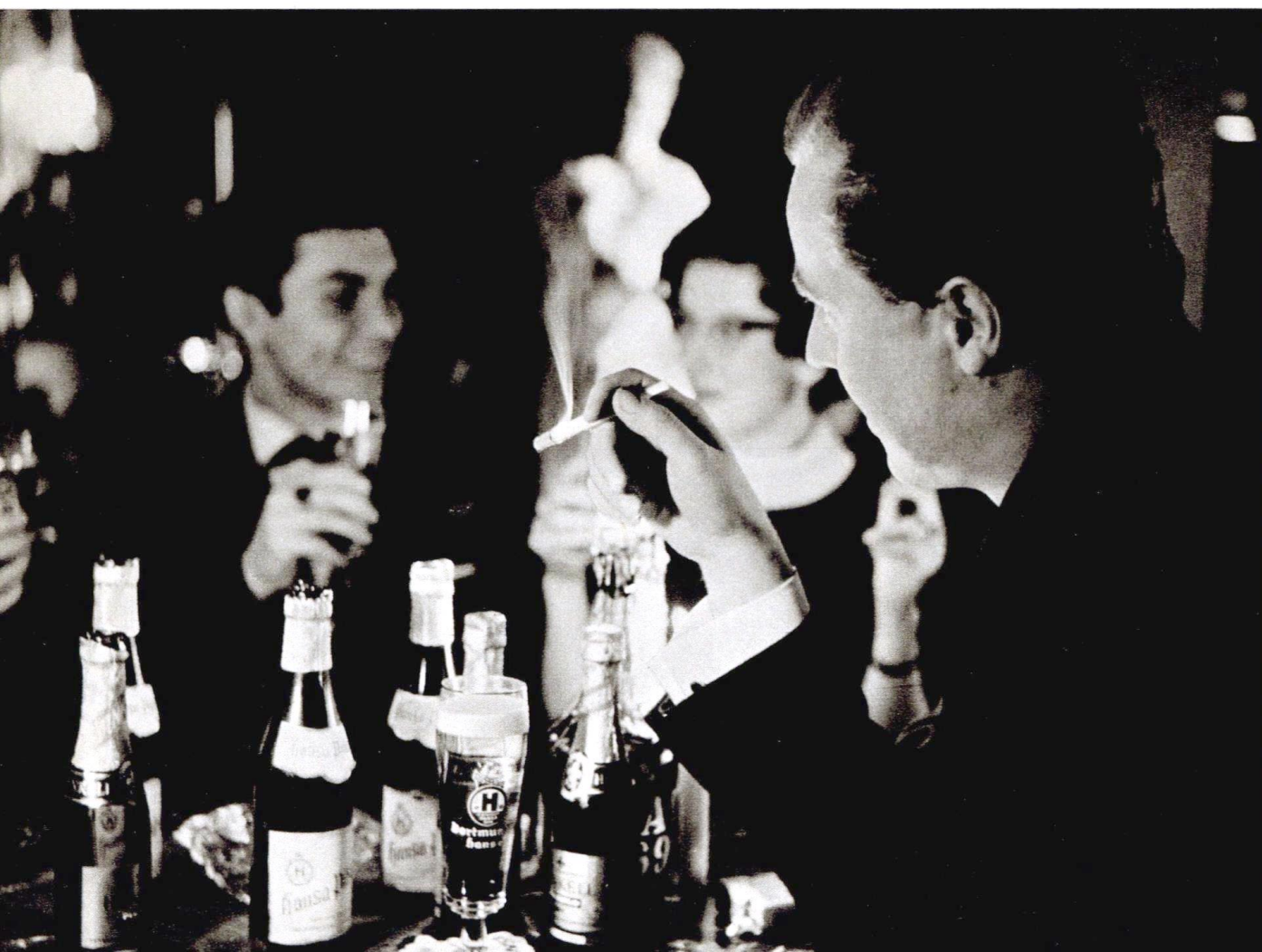


Der Dortmunder betrachtet das Bier als ein Lebewesen, das regelrechten Verstand besitzt. Wenn er einmal kurzfristig oder langfristig ausspannen will, dann sagt er zu seinem Freund: „Jetzt trinken wir mal ein vernünftiges Glas Bier!“

In den Lokalen, in denen er hängenbleibt, kann er zwischen einem weiblichen und einem männlichen Stehbüffet wählen (obgleich dieses sächlich, sogar hauptsächlich ist!). Entweder er stellt sich an die Theke oder an den Tresen. Dem Wirt macht das nichts aus. Von beiden zusammen findet man ungefähr 1500 Stück in Dortmund. Unter ihnen gibt es kurze Kleine und lange Schlanke. Auch Vollschanke und ganz Volle. Neuerdings sieht man auch schon einen riesenfaßförmigen Rundumausschank, der mitten im Lokal postiert ist und den Verzehr am laufenden Band regelt. Auch die Bierbar hat Freunde gewonnen, bei der man auf hochhackige Hocker klettert und den Geist des An-der-Theke-Stehens (auf ganz raffinierte, gleichsam surrealistische Art) im Sitzen genießt.



Pils mit Steinhäger . . .



. . . und mit Sekt

„Durst
wird
durch
Bier
erst
schön“



„Bierdeckel-
Sammeln“ —
ein neues Hobby



Florians „Bierologie“

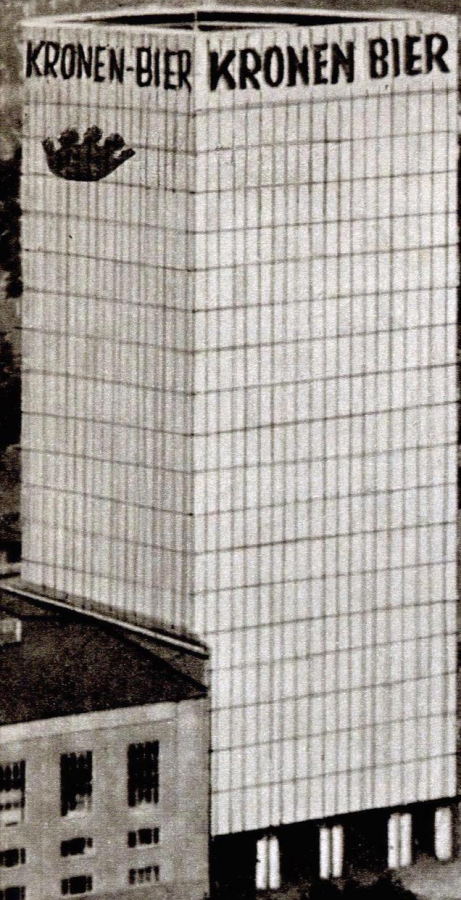
Wenn man den Blick vom zur Zeit höchsten Turm der Bundesrepublik, dem Fernsehturm im Dortmunder Westfalenpark, über Nordrhein-Westfalen schweifen lassen könnte, würde man im ganzen Lande 149 Stätten zählen, wo Bier gebraut wird. Das erscheint wenig gegenüber der stolzen Anzahl von 1510 Braustätten in Bayern und 306 in Baden-Württemberg; denn damit verfügt Bayern rein zahlenmäßig über 70% der Quellen des begehrten Saftes, Baden-Württemberg über 14% und Nordrhein-Westfalen nur über knapp 7%. Die Bedeutung der Bierquellen in diesen drei Bundesländern wird jedoch erst bei einem Blick auf ihren durchschnittlichen Bierausstoß erkennbar. Hier ist das Verhältnis genau umgekehrt: Die 149 nordrhein-westfälischen Brauereien stoßen im Mittel neunmal soviel Bier aus wie jede der 1510 bayerischen und dreieinhalbmal soviel wie die baden-württembergischen Braustätten. Und wenn man so vermessen ist, Dortmund im Ausstoß mit München zu vergleichen, so hat die westfälische Biermetropole ihre bayerische Konkurrenz weit überflügelt. Im übrigen liegt der Konzern der größten Dortmunder Brauerei mit einem Jahresausstoß von 1,7 Millionen Hektolitern an der Spitze aller Brauereien Europas.

Flasche schlägt Faß

Denkt man an die bayerische Brotzeit und an das „Maß“-Halten, könnte man annehmen, daß man in Bayern dem Faßbier den Vorzug gibt. Umgekehrt könnte man meinen, daß angesichts nordrhein-westfälischer „Pantoffel-Kinobräuche“ und besonders durstfördernder Arbeitsstätten die Flasche — „das Wirtshaus in der Tasche“ — das Faß mit Längen überrundet hat. Beides ist falsch. In Bayern dominiert die Flasche mit 72,4%. — Ähnlich liegen die Verhältnisse in Baden-Württemberg (79%), Schleswig-Holstein (75%) und Bremen (72%). Das einzige Land, in dem das Flaschenbier die 50%-Marke noch nicht erreicht hat, ist Nordrhein-Westfalen. Die andersartigen Formen der Geselligkeit und der gegenüber Bayern um 50% höhere wirtschaftliche Umsatz der Gaststätten in Nordrhein-Westfalen (1960: Bayern 2,044 Milliarden DM, Nordrhein-Westfalen 3,046 Milliarden DM) erklären die „Standhaftigkeit“ des nordrhein-westfälischen Faßbierausstoßes gegenüber dem Flaschenbierkonsum.

Durst wurde größer

Unterschiedlich verliefen jedoch die Wachstumsraten in den Großkonsumzentren der Biere: In Bayern nahm der Appetit auf Bier seit 1950 „nur“ um das 2 1/2fache (von 7,1 auf 18,7 Millionen hl) zu; in Nordrhein-Westfalen und in Baden-Württemberg aber vervierfachte sich der Bierdurst. Trank man 1950 in Nordrhein-Westfalen noch 4 Millionen hl, so waren es im Jahre 1962 16,3 Millionen hl. Die stärkste relative Zunahme im Bierausstoß verzeichnete man in diesen 12 Jahren übrigens in Hessen und Rheinland-Pfalz, wo er sich im ersten Falle um mehr, im zweiten Falle um etwas weniger als das 4 1/2fache erhöhte. Dem „Bierologen“ wird angesichts dieser unterschiedlichen Zuwachsraten klar, daß sie verständlicher Weise dort geringer sind, wo die Liebe zum Bier im Ausgangszeitpunkt — 1950 — bereits stärker entbrannt war.



Marktanteile

Schließlich tun wir noch einmal einen Rundblick auf die 2155 bundesdeutschen Braustätten. Dabei stellen wir fest, daß die 50 größten mit 43,7% am Markt partizipieren. Etwa den gleichen Anteil (20000 bis 200000 hl) für sich in Anspruch. Der Rest des Marktes (12,3%) ist auf nicht weniger als 1614 Klein- und Mittelbraustätten aufgeteilt — eine Strukturlandschaft also mit vorwiegend Klein- und Mittelbetrieben, aus der die kleine Anzahl der repräsentablen Dortmunder Großbetriebe besonders effektiv herausragt.

Der Bierstrom

In absoluten Zahlen dagegen fließt der Bierstrom zwischen Alpen und der Mainlinie noch immer am breitesten: Von rund 62 Millionen Hektolitern rannen 18,7 Millionen = 30% aus Maß, Faß und Flasche bayerischer Provenienz, 16,3 Millionen = 26% löschten Männerdurst in der Welt aus dem Gebiet zwischen Rhein, Ruhr und Weser, und 8,9 Millionen = 14% der gesamten Biermenge genoß man aus baden-württembergischen Brauereien.



Meist muß man berappen, beribbeln, blechen oder kratzen. Scheine werden hingebblättert. Wer nicht über flüssige Mittel verfügt, läßt anschreiben oder kauft auf Pump. Etwas auf dem Kerbholz haben heute hauptsächlich leicht anrühige Gestalten. Früher litten unter diesem Makel auch rechtschaffene Leute, denen lediglich der Durst in Gaststätten die Taschen geleert hatte. Eingeschnittene Kerben auf nacktem Holz machten die Höhe der Trinkschuld für alle sichtbar. Ähnlich gebräuchlich war im vorigen Jahrhundert das Ankreiden. Der Wirt verewigte den Namen und die Rechnung des bargeldlosen Zechers öffentlich auf einer schwarzen Tafel, hatte aber dennoch nicht selten das Nachsehen. Viele unsichere Kantonisten und schräge Vögel gingen ihm „durch die Lappen“, und er guckte „in den Mond“. Das Geld war flöten, in die Wicken oder in die Binsen gegangen.

Mancher Wirt muß seine Forderungen auch heute noch in den Schornstein schreiben, wenn die Pumpgenies, die bei ihm in der Kreide stehen mit Schulden wie ein Stabsoffizier, beim Anblick seiner Kneipe denken: „Da geh' ich nicht 'rein, da brummt noch 'n Bär“, oder: „Da hab ich ja noch 'n Igel stehen“, und sich einer anderen Quelle zuwenden, aus der noch ein paar gemütliche Helle fließen.

Augenblicklich sitzen bzw. stehen die Herren noch beim Skat bzw. Bier und spielen einen Bierlachs aus oder stoßen auf alle Neune mit „Gut Holz, gut Holz, gut Holz“ an. Doch keine Freude ist so ungetrübt wie ein gutes Helles, wenn es später ans Bezahlen geht.

Das Geld beim Bierumtrunk hat viele Gesichter und noch mehr Namen. Man nennt es Mammon, Zechinen, Moneten, Pinke-pinke, Penunsen oder Zaster. Bildhaft prägt sich das Zahlungsmittel als Kohlen, Knöpfe, Linsen oder Eier ein, es kursiert als Moos, Möpfe, Kröten, Flöhe oder Kies. Ein Fünfmärkstück ist ein Heiermann, eine Zehnpfennigmünze ein Groschen oder ein Tacken. Nur in seltenen Fällen bezahlt man.





„Münchner Oktoberfest“ in Chikago
mit Dortmunder Bier

*Frau Wirtin ist es ganz egal,
ob „Meier eins“, ob „General“.
Im Laufe einer Knobelstunde
heißt's zigmal: „Lotti, noch 'ne Runde!“*





Alkohol während der Arbeit ist mit Recht verpönt. Beim Bier allerdings drückt mancher ein Auge zu. Es ist ja „flüssiges Brot“, und sein Alkoholgehalt ist schließlich nur gering. Wenn man von zwölfprozentigem Bierspricht, so bedeutet das nicht, daß das Bier zwölf Prozent Alkohol enthielte. Bei normalem hellem Bier handelt es sich um den Stammwürzegehalt. Davon ist ein Drittel oder ein Viertel Alkohol, also drei bis vier Prozent.

Bier und Arbeit hängen von alters her zusammen. Wo trockene Luft die Kehle ausdörft, muß ein „Bier her“. Und wo ist die Luft in Dortmund nicht trocken?

„Unter Tage“ verursacht verständlicherweise „herrlichen Durst“, der bei Schichtwechsel zu löschen ist.

Über Tage, zum Beispiel in den zahlreichen Druckereibetrieben der Stadt, ist die Luft aber ebenso trocken. Es ist heute noch üblich, die Druckerlehrlinge durch den rauhen Brauch des Gautschens freizusprechen. Nach überstandener Prozedur ist ein Bier im Kreise der Altgesellen Tradition.





Hoch über Tage, dicht unter dem Richtkranz, ist die Luft nach Ansicht der Maurer zwar nicht trocken, dafür aber dünn. Und auch dagegen tut ein Bier Wunder.





Wenn man einen Dreikäsehoch in der Familie von Bekannten oder Freunden erblickte, dann rutschte es einem unweigerlich heraus: „Der ist bald so weit, daß er Bier holen kann!“

Es gab Anno dazumal nichts Wichtigeres als diese Zeremonie. Und man hatte dazu auch das richtige Gemäß, das passende Geschirr. Entweder war es eine mehr oder weniger bauchige Kanne mit einem kräftigen Henkel oder Vaters hoher Paradekrug auf dem Vertiko.

Diese Krüge waren längst der kunstgewerblichen Familie entflohen. Sie kamen nach Sedan und den Gründerjahren als Massenprodukt auf den Markt. Da gab es keine von Meisterhand getriebenen und vergoldeten Deckelkrüge mehr, wie sie das 16. Jahrhundert hervorbrachte, keine Humpen mit Emailmalerei, keinen wertvollen Becher aus grünem Noppenglas. Die Krüge zum täglichen

Gebrauch kamen dem Kitsch sehr nahe, der seit der Mitte des 19. Jahrhunderts mit Bier sein Unwesen trieb. Oft starrte dem Zecher Bismarcks grimmes, schnauzbärtiges Antlitz entgegen, das als Zeitgeist gleichsam dem Gerstensaft entstieg. Oder Heldentaten und Andenkenkrimskrans waren in bunten Szenen in die Tonkrüge eingebrannt. Bald jedoch trat auch dickes, bläschenübersätes Glas in die Reihe des Geschirrs, das zum Bierholen benutzt wurde, um in den eigenen vier Wänden ein erfrischendes „Helles“ zu trinken.

Wer sich einen ganzen Kasten Bier nach Hause kommen ließ, der besaß ungezähltes Geld in der Tasche. Man verlangte damals noch wenig Flaschenbier, sofern es sich nicht um Malz- oder Ammenbier, wie es genannt wurde, handelte. Eines Tages kamen die dunklen Siphons in Mode. Es gab eine ganze Batterie davon in allen



„Trinkstiefel“
aus der
Spätlatenezeit

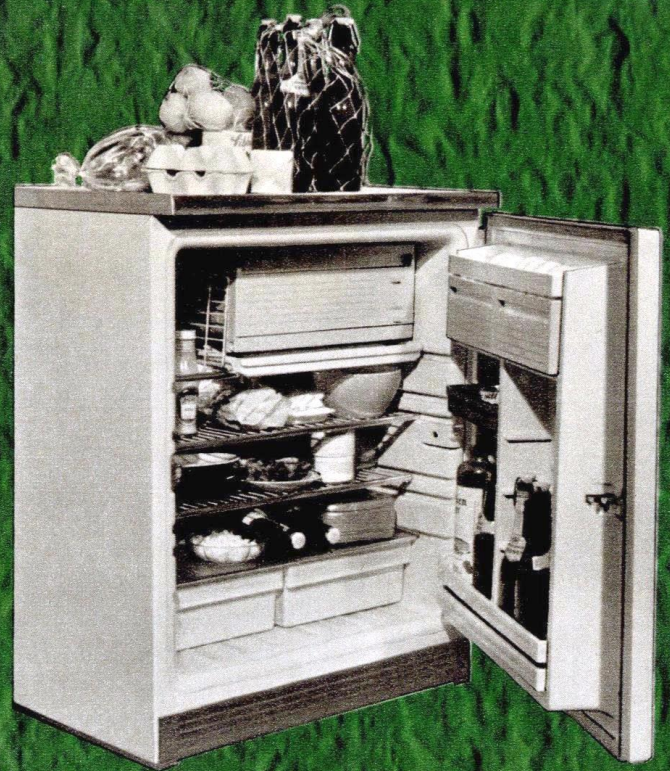
„Bier für Vater“
holten vor 40 Jahren
die Dreikäsehochs
in diesem Krug

möglichen „Kalibern“. Sie wurden „zunftgemäß“ an der Theke vollgetankt, wobei mehrmalige Unterbrechungen die Spannung erhöhten. Jeder Wirt setzte seine Ehre darein, Bier und Schaum ins richtige Verhältnis zur geeichten Füllung zu bringen. Diese Siphons ähnelten in der Form den kostbaren Kannen aus Meißener Porzellan, wie man sie heute noch in manchen Wohnungen findet.

Sicherlich wissen die Brauereien, wem sie Dank schulden, daß der Flaschenbierkonsum so in die Höhe geklettert ist. Dennoch sollte es noch einmal gesagt werden: den Frauen — genauer, den Hausfrauen!

Nicht, daß sie den Herren der Schöpfung ein gelegentliches „kaltes Bier auf harten Stühlen“ mißgönnten, während sie im „warmen, weichen Bett“ liegen. Aber sie sind selbst auf den Geschmack gekommen und sorgen dafür, daß der Kühlschrank nie leer ist — im männlichen Sinn.

Und siehe, den Vätern schmeckt es in der eigenen Tapete ebenso gut, und es hält sich sogar besser maß!

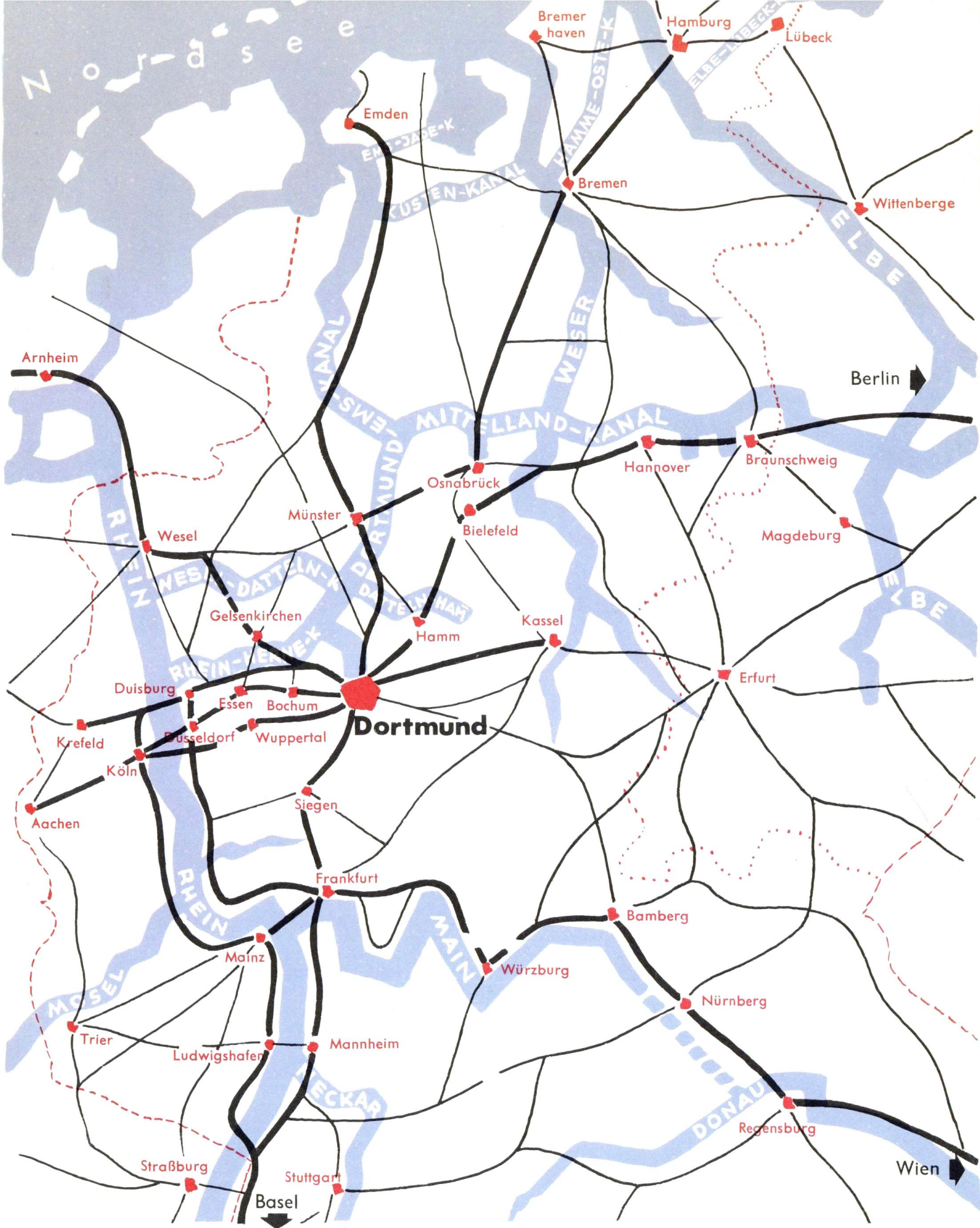




„Was dem Faßbier sin Uhl, is dem Flaschenbier sin Nachtigall“ - Vielleicht läßt sich in Abwandlung des alten Wortes die Verschiebung zwischen Faß- und Flaschenbierkonsum durch das Fernsehen so charakterisieren.

Der Platzanweiserin im „Pantoffelkino“ — „unse Mamma“, wie man in Dortmund sagt — schulden wir, die Männerwelt, unseren Dank. Sie sorgt für einen tröstlichen Trunk, wenn wir Borussia im Fernsehen mal verlieren (aber nicht untergehen) sehen. Im Stadion Rote Erde, unserer zweiten Heimat, ist uns dieser Trost ja versagt . . .

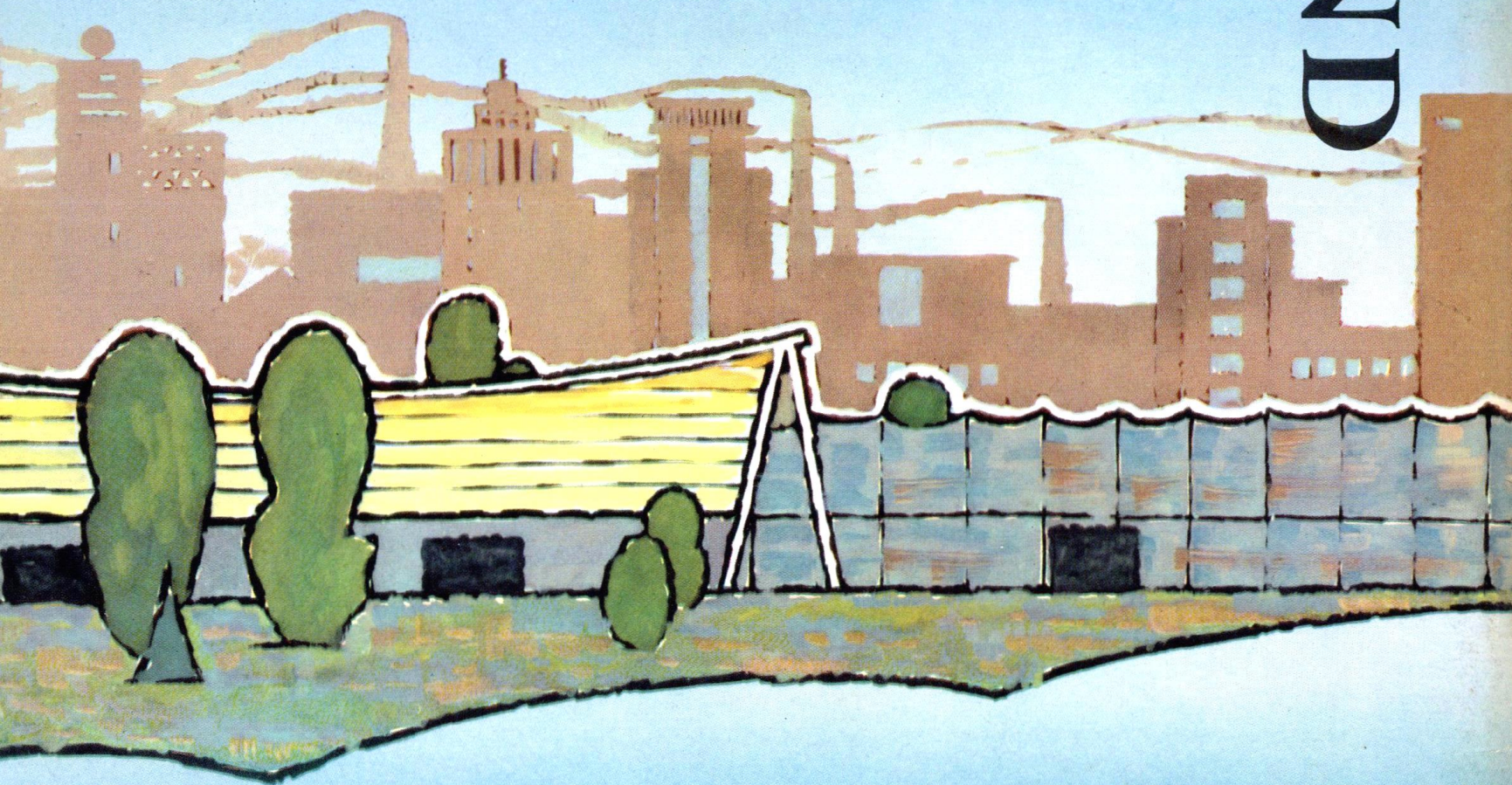




Herausgeber: Stadt Dortmund, Amt für Wirtschafts- und Verkehrsförderung • **Idee und verantwortliche Gesamtbearbeitung:** Willy Weinauge • **Graphische Gestaltung:** Jürgen Brandes und Kurt Jahre • **Texte:** Dr. Julius Friedrich, Jürgen Brandes, Willy Weinauge • **Umschlagseiten:** Atelier Weigang • **Fotos:** Rudolf Stengel • **Werk- und Archivfotos** der Dortmunder Brauereien „Actien“, „Bergmann“, „Hansa“, „Krone“, „Ritter“, „Stifts“, „Thier“, „Union“

Gesamtherstellung: Tiefdruckanstalt Westfalendruck • 5. 64. 100 000 • Printed in Germany • Imprimé en Allemagne

DORTMUND



die deutsche Bierstadt