

# „Das Malz und das Korn zusammen in die Bütte geben“

*Landhofer Brennerei in Lantershofen war die älteste Brennerei des Kreises Ahrweiler – Bewohner betrieben für die Grafschaft typischen Anbau von Obst und Getreide*

**Dirk Unschuld**

Kein anderes Dorf im Kreis Ahrweiler wurde und wird so stark vom Brennereigewerbe und der Spirituosenherstellung geprägt wie Lantershofen. Bis in die 1960er-Jahre waren hier fünf Brennereien in Betrieb, wovon die Brennerei P.J. Schütz bis heute aktiv ist. Inzwischen der Einwohner stärkste Einzelort der Gemeinde Grafschaft, stand das Dorf vor allem in früheren Zeiten intensiv im Zeichen der Landwirtschaft. Oberhalb des Ahrtales gele-

gen, betätigten sich die Bewohner des Ortes sowohl im Bereich des Weinbaus, als auch im für die Grafschaft typischen Anbau von Obst und Getreide. Vor allem während der französischen Besatzung (1794 - 1815, auch als „Franzosenzeit“ bekannt), wurde das Anpflanzen von Obstbäumen propagiert. Sie fanden sich teilweise mitten auf den Äckern oder wurden auf kleinen Flächen angebaut, beispielsweise wenn ein Weg ein Stück von einer Parzelle abtrennte

*Etiketten  
der Landhofer  
Brennerei*

DEUTSCHES ERZEUGNIS



DEUTSCHE SPIRITUOSE



oder an Abhängen und Hohlwegen. Da ist es naheliegend, dass eben jene landwirtschaftlichen Erzeugnisse zu verschiedenen Produkten verarbeitet wurden und werden.

### Schnell verderbliches Obst sinnvoll verwerten

Als Mitte des 19. Jahrhunderts die Nachfrage nach Branntweinprodukten stetig stieg und zudem die schnell verderblichen Früchte der vielen Obstbäume sinnvoll verwertet werden mussten, gründete der Landwirt **Johann Joseph Krämer** im heutigen Haus Winzerstraße 25 eine Branntweimbrennerei und damit die erste offizielle Brennerei im Kreis Ahrweiler. Die entsprechende Konzessionsurkunde der preußischen Provinzregierung, ausgestellt am 23. September 1851, befindet sich bis heute im Familienbesitz. Dort ist in Sütterlinschrift und in zeitgenössischem Duktus zu lesen: *„Der Ackerer Johann Joseph Cremer zu Lantershoven hat unter Vorlegung der erforderlichen Zeichnung nebst Beschreibung um die Ertheilung der Erlaubniß nachgesucht, in seinem Wohnhaus, Flur II, No. 492, eine Branntweimbrennerei anzulegen. Nach erfolgter öffentlicher Bekanntmachung dieses Unternehmens ist innerhalb der gesetzlichen Frist von vier Wochen kein Einspruch dagegen erhoben worden, noch findet sich in allgemeiner polizeilicher Hinsicht nichts dagegen zu erinnern. Demnach wird dem*

*Gesuchsteller aufgrund des §30 der allgemeinen Gewerbeordnung vom 17. Januar 1845 die polizeiliche Erlaubnis zur fraglichen gewerblichen Anlage unter der Bedingung hiermit ertheilt, daß er binnen Jahresfrist davon Gebrauch macht, widrigenfalls sie alsdann erlischt. Coblenz, den 23ten September 1851. Königliche Regierung, Abtheilung des Innern.“*

### Landwirtschaftliche Kornbrennerei

Von Beginn an war die Brennerei eine „landwirtschaftliche Kornbrennerei“, die neben Getreide auch Obst brennen durfte. Das vorwiegend zum Brennen verarbeitete Korn war Roggen. Versuche, auch Kartoffeln zu verwenden, erwiesen sich wegen der komplizierteren Stärke-Erschließung als nicht dauerhaft praktikabel. So umfasste das „Sortiment“ des Johann Joseph Krämer neben Kornbranntwein auch den aus Traubenpressrückständen hergestellten Trester, Obstbrand aus Zwetschen, Äpfeln und natürlich Birnen, dem Lantershofener „Nationalobst“.

58 Thaler, 13 Groschen und 27 Pfennige kostete die erste Brennvorrichtung, die in den 1880er-Jahren erstmals durch eine modernere Anlage ersetzt wurde. In Holzfässer abgefüllt, belieferte Johann Joseph Krämer mit dem Pferdefuhrwerk Gaststätten und Privatkunden im Bereich der heutigen Grafschaft und rund um Ahrweiler. Darüber hinaus konnten die Spirituosen direkt



*Lorenz Krämer 1,  
der die Brennerei in  
zweiter Generation  
leitete, mit Ehefrau  
Elisabeth*

in der Brennerei gekauft werden. Ein Service, der auch von den nachfolgenden Generationen beibehalten wurde.

Interessant ist ein Blick auf die Arbeitsweise in der Brennerei Mitte des 19. Jahrhunderts, wie eine noch erhaltene, handschriftliche Notiz über die „Einmischung von Getreide und Erdäpfeln in der Brennerei“ belegt: *„Das Malz und das Korn zusammen in die Bütte geben, mit lauwarmem Wasser durcheinanderarbeiten bis alles nass ist. Dann wird mit kochend heißem Wasser – zwölf Stützen voll – erhitzt (eingebraut) und dabei ständig gerührt. Es kühlt sich ab und die Erdäpfel werden darunter gearbeitet. Ein kleiner Kessel voll wird der Bütte entnommen, abgekühlt und mit Hefe angesetzt. Eine Stunde danach wird die Bütte abgekühlt (unter Zugabe von kaltem Wasser), bis sie auf eine Hand breit voll ist. Nun wird die Hefe in die Bütte getan und untergerührt. Wenn das um zwölf Uhr geschieht, muss es (der Ansatz) abends um zehn Uhr im vollen Gären sein. Zum stochen wird in den Kessel überführt und auf eine Hand breit vollgemacht. Den Kessel beim Anheizen gut beobachten. Das Feuer darf nicht zu stark sein. Beim Trester stochen den Kessel so voll machen, dass man noch mit der flachen Hand unter den Rand langen kann. Beim Gerstemalzen muss zweimal in vierundzwanzig Stunden mit Wasser versetzt werden. Sie wird im Keller ausgebreitet, bis sie angekeimt ist.*

*Dann muss sie gedreht werden. Wenn sie etwas weiter ist, dann wird sie wieder gedreht und dann auf den Speicher zum Trocknen gebracht.“*

- Um die Brennerei mit Frischwasser zu versorgen, ließ Johann Joseph Krämer nach Genehmigung durch die Gemeinde vom öffentlichen Brunnen „Op de Pomp“ eine tönernen Wasserleitung zur Brennerei verlegen und damit die erste Wasserleitung Lantershofens.

### **Die Brennanlage von 1923 – bis heute voll funktionsfähig**

Der Erste Weltkrieg (1914 - 1918) ging auch an der Brennerei Krämer nicht spurlos vorüber – die Brennanlage musste wegen ihres Metallwerts aus „kriegsbedingten Gründen“ abgegeben werden. Die daraufhin angeschaffte Ersatzanlage bestand aus minderwertigem Metall und wurde 1923 abgebaut. Zwischenzeitlich hatte nach dem Tod von Johann Joseph Krämer dessen Sohn Lorenz Krämer 1 das Unternehmen übernommen, nach seinem Tod im Jahre 1918 betrieb zunächst seine Witwe und ab 1922 sein Sohn Lorenz Krämer 3 die Brennerei.

Letzterer ließ 1923 von der Maschinenfabrik Franz Herrmann aus Köln-Bayenthal eine neue Brennanlage installieren, die bis heute existiert und voll funktionsfähig ist. Roh- und Feinbrandkessel aus Kupfer stehen hier nebeneinander und bieten dem Brennmeister die Möglichkeit, einen hochwertigen und ge-

schmacklich einwandfreien Alkohol zu produzieren. In einer weiteren Anlage wird die Stärke von Roggen mittels Malz zu Zucker fermentiert, woraus nach Vergärung Korn gebrannt werden kann. Der mit Festbrennstoff, also Kohle, zu heizende Dampfkessel sorgte für die notwendige Energie und machte später lediglich einem mit Öl gefeuerten Schnelldampferzeuger Platz. Der Brennrückstand – die so genannte „Schlämpe“ – wurde ans Vieh verfüttert.

### Eines von drei Autos in Lantershofen vor dem Zweiten Weltkrieg

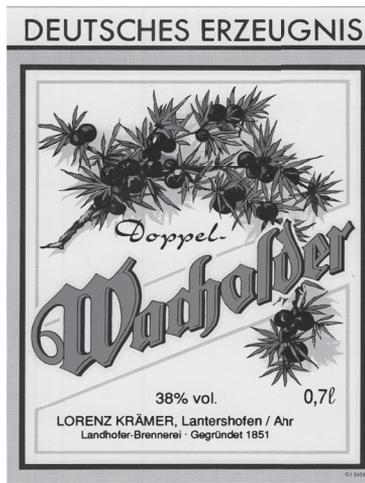
Das Jahr 1923 war zugleich auch das Jahr der Hyperinflation. So kostete die komplette Brennerei-Einrichtung inklusive Wasser-Regulator am 28. April 1923 insgesamt 13.294.092 Mark, der fachgerechte Einbau durch „Obermonteur Leisten“ schlug am 21. August 1923 mit 38.950.000 Mark zu Buche. Lorenz Krämer 3 erweiterte den Kundenstamm, belieferte sogar Gaststätten im für damalige Verhältnisse fernen Adenau oder Rheinbach. Als Lieferfahrzeug fungierte ab November 1931 ein amerikanischer GMC-„Essex Super Six Coach“ in Kastenwagenform. Es war nur eines von insgesamt drei Autos in Lantershofen vor dem Zweiten Weltkrieg. Außer der Familie Krämer besaßen nur noch die Tongrube sowie die ebenfalls im Spirituosengewerbe tätige Familie Schütz ein Kraftfahrzeug.

Lorenz Krämer 3 war es auch, der den Namen „Landhofer Brennerei“ prägte und die Bezeichnung „Landhofer“ als gesetzlich gesichertes Warenzeichen 1924 in der Zeichenrolle des Reichspatentamtes eintragen ließ. Zudem war er auch als Brennerei-Fachmann geschätzt: Mit Wirkung vom 3. März 1933 setzte ihn der Präsident des Landesfinanzamtes zum „Sachverständigen für die Begutachtung der zur Veranlagung zum Brennrecht gelangenden landwirtschaftlichen Brennereien des Landesfinanzamtsbezirks Köln“ ein.

### Kultgetränk „Alter Landhofer“

Apropos „Landhofer“: Bekanntestes und beliebtestes Produkt der Landhofer Brennerei war der Weinbrand-Verschnitt „Alter Landhofer“, dessen Hauptalkoholanteil aus einem Kornfeindestillat resultierte. Hinzu kamen zehn Prozent Weinbrand, destilliertes Wasser und Zuckercouleur. Schon lange vor dem Zweiten Weltkrieg war der zunächst mit 38 Prozent und ab der Nachkriegszeit mit 36 Prozent Alkoholgehalt verkaufte „Alte Landhofer“ vor allem auf der Grafschaft und in Lantershofen eine gern getrunkene Spirituose, die sich zum regelrechten „Kultgetränk“ entwickelte und in den damals noch existierenden Gaststätten des Ortes sowie im Rahmen der verschiedenen Dorffeste immer ausgeschrieben wurde.

*Zwetschen und Wacholder: weitere Etiketten der Landhofer Brennerei*





Während der Zeit des Nationalsozialismus bestimmte der so genannte „Reichsnährstand“, eine ständige Organisation der Agrarwirtschaft und Agrarpolitik im Dritten Reich, die erlaubte Spirituosenproduktionsmenge.

Als 1939 der Zweite Weltkrieg ausbrach, durfte nur noch gebrannt werden, „was nicht direkt zur Ernährung gebraucht“ wurde. Getreide war äußerst knapp und musste über den Reichsnährstand beantragt werden.

Der Zweite Weltkrieg endete für Lantershofen in den frühen Morgenstunden des 7. März 1945 mit der Besetzung durch US-Einheiten des „60th Armored Infantry Battalion“. In sämtliche Häuser des Dorfes wurden amerikanische Soldaten einquartiert, auch in den Wohnräumlichkeiten der Landhofer Brennerei. Bei den Soldaten war der im Dorf reichlich zu findende „Schnaps“ äußerst begehrt und auch

Lorenz Krämer 3 musste einiges an die Besatzer ausschütten. Dennoch hatte die Familie Glück: In ihrem Anwesen residierte auch ein US-Offizier, dessen Präsenz Haus und Geschäft vor größeren Beschädigungen bewahrte. Den damals der Brennerei gegenüberliegenden Hof des Nachbargebäudes nutzten die US-Truppen als Panzerabstellplatz. Eben jene Panzer wurden später eingesetzt, um über die „Ellig“ von Lantershofen aus nach Ahrweiler vorzustoßen.

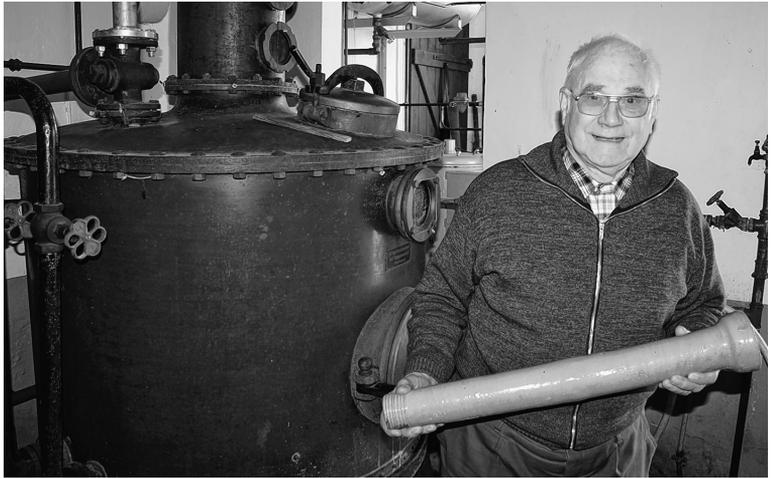
### „Manitoba-Weizen“ und „Milo-Korn“

Auch in der Nachkriegszeit durfte zunächst nur das gebrannt werden, was nicht unmittelbar der Bevölkerungs-Ernährung diene. Die erste Nachkriegslieferung für die Landhofer Brennerei bestand aus Roggen von einem nach Fliegerangriff bei Andernach havarierten Rheinlastschiff. Später konnte man von einer Koblenzer Mühle so genannten Manitoba-Weizen beziehen, dessen hoher Stärkegehalt sich jedoch als überaus schwierig für die Verarbeitung erwies. Um die Stärke, wie es im Fachjargon heißt, „aufzuschließen“ zu können, musste der Weizen im Maischbottich ausgekocht und anschließend gekühlt werden. Nach Zugabe von Malz begann dann die Überführung von Stärke in Zucker (Fermentation) und anschließend, nach Zugabe von Hefe, die Gärung. Selbige Schwierigkeiten bot das ebenfalls in der



*Mit einem „GMC Essex“ belieferte Lorenz Krämer 3 (auf dem Foto Zweiter von links) die Kundschaft.*

*Otto Krämer führte die Landhofer Brennerei in vierter Generation und legte den Betrieb 2015 still.*



Nachkriegszeit verwendete „Milo-Korn“, eine Hirse-Art. Die allgemeine Lage erholte sich jedoch, das „Wirtschaftswunder“ kam und auch die Landhofer Brennerei stellte ihre Produkte wieder in bester Vorkriegsqualität her. Interessant ist zudem die Tatsache, dass die Besitzerfamilie Krämer neben der Brennerei immer auch noch die eigene Landwirtschaft betrieb. Zudem nutzten auch andere Landwirte die Landhofer Brennerei, konnten sie doch hier ihr Obst aus eigenem Anbau in gesetzlich vorgeschriebener Menge brennen lassen.

### **Trester aus Lantershofen – auch in Berlin beliebt**

1960 übernahm mit Otto Krämer schließlich die vierte Generation die Geschicke der Traditionsbrennerei und setzte die erfolgreiche Arbeit der Vorgänger in bewährter Weise fort. Zu den Kunden gehörten inzwischen auch Gaststätten im Köln-Bonner Raum, die von Otto Krämer persönlich beliefert wurden. Als der Bonner Kult-Gastronom Friedel Drautzburg 1997 in Berlin am Schiffbauerdamm die Kölsch-Kneipe „StäV“ („Ständige Vertretung“) eröffnete, durfte Trester aus dem Hause Krämer nicht fehlen. Kein Wunder, ist doch Friedel Drautzburg seit vielen Jahren eingefleischter Fan der Landhofer Brennerei-Spezialitäten, schenkte diese auch in seiner ab 1970 bestehenden Bonner Wirtschaft „Schumann-Klaus“ aus.

Das Landhofer-Sortiment umfasste Wein-Tresterbrand, Birnenbrand, Zwetschenbrand, Obstler, Edel-Landhofer, Weinbrand, Doppel-Wacholder, Weinhefe-Brand, Korn, Doppelkorn und natürlich „Alter Landhofer“. 1951 feierte die Landhofer Brennerei das 100. Jubiläum. Der Brennereiverband Koblenz übermittelte Glückwünsche samt großem Blumenkorb, die Gemeindevertretung Lantershofen mit Bürgermeister Eduard Schütz an der Spitze gratulierte ebenfalls und die Ortsvereine brachten ein Ständchen dar. Als man 2001 das 150. Jubiläum beging, wurde ein Jubiläumsschnapsglas aufgelegt. Im Betriebsjahr 2014/2015 brannte der heute 82-jährige Otto Krämer 2.000 Liter Zwetschenmaische sowie 670 Kilogramm Weizen und somit die, zumindest vorläufig, letzten Landhofer-Spirituosen. Inzwischen ist der Bestand bis auf wenige Archivexemplare ausverkauft. Seither liegt die bei Bedarf auf Anhieb betriebsbereite Brennerei still. Doch wer weiß, vielleicht findet sich ja ein engagierter Brennmeister, der die 167-jährige Tradition der Landhofer Brennerei fortsetzt und zu neuem Leben erweckt ...

#### **Quellen:**

- 1) Persönliche Gespräche mit Herrn Otto Krämer am 27.02.2018 und 08.03.2018
- 2) Familienarchiv Krämer/Lantershofen, diverse Schriftstücke und Belege
- 3) Firmenarchiv Landhofer Brennerei, diverse Schriftstücke und Belege
- 4) Ortschronik Lantershofen/Jakob Diederich, Eintrag 1951
- 5) E-Mail Dr. Erich Krämer vom 06.03.2018