

Auf der Arenburg braute man um 1600 bereits zwei Sorten „Arenberger“

Alkoholverbot für Fuhrleute bereits vor 400 Jahren - „Herrenbier“ für Burgbeamte, „Gesindbier“ für Knechte und Mägde

Dr. Peter Neu

Dortmunder – Bitburger – Radeberger ...! Manche deutsche Stadt hat durch ihr Bier weltweite Bekanntheit erreicht. Arenberg, wo auch einst Bier gebraut wurde, ist das nicht gelungen. Aber der Ort hätte es verdient, auch durch seine Braukunst berühmt zu werden, denn auf der Burg wurden um 1600 bereits zwei Sorten „Arenberger“ gebraut: „Herrenbier“ und „Gesindbier“.

Das „Herrenbier“ war den Burgbeamten vorbehalten: Rentmeister, Burggraf, Kommandant, Burgkaplan oder Statthalter durften es genießen. Das „Gesindbier“ tranken Knechte und

Mägde. Arenberger Bierbrauer kannten also immerhin schon zwei Biersorten, als man sich in den Dörfern des Landes den Durst meist noch mit Wasser löschen musste.

Die Arenberger Burgrechnungen berichten seit dem 16. Jahrhundert von einer Braustätte, einem „*Brauhaus*“, innerhalb des Burggeländes. Im Jahre 1560 wurden zwei neue Kessel aus Münstereifel in dieses Brauhaus geliefert. „*Johann der Brewer*“ war damals verantwortlich für die Bierherstellung, ihm zur Seite stand sein Gehilfe „*Reincken us dem Dael*“.

50 Jahre später besorgte „Caspar der Becker und Bruwer“ das Brauen und zusätzlich wohl das Brotbacken. Die Arbeit der Brauer und Bäcker war für die Burggemeinschaft so wichtig, dass sie vom Wachdienst befreit waren. Nur in bedrohlichen Kriegzeiten konnten „Caspar der Becker und Bruwer“ und auch „Neß der Botteler“ zum Wachdienst verpflichtet werden. Das sollte nur in begründeten Ausnahmesituationen und bei höchster Not der Fall sein.

Während uns von der Burg Manderscheid ein detailliertes Braurezept überliefert ist, berichtet

der Arenberger Burgrechner nur am Rande über die Produktion: „Mit dem Bierbrawen soll vor Herren und Diener Bier dergestalt gehalten werden, dass so Gerst und Speltz zusammen zum hochsten drei Fass vor ein Thon gemaischenet werden, darvon soll von der erster Wurtzen gut Herrenbier, und auß dem letzten Gesindt Bier gemacht werden, und ander nit als 24 Fas vor ein Fuder gerechnet werden, damit durchaus Gerst furhanden were, soll es glichewol nit anders mit der Speltzen gerechnet worden.

Die jetzgemelter Ordnung und Haushaltung nach zu rechnen laufft es folgender gestalt in dem Ordinarii

An Bier im Jahr 45 fass thut ein woch 2 Ahmen

Facit ein Jaer zu Speltz und Gerst (für Bierbrauen) 46 Malter, 8 Fas.“

„Ornung“ regelte den Biergenuss

Das waren erhebliche Mengen: 45 Fass im Jahr dürften rund 15.000 – 16.000 Liter sein, in einer Woche benötigte man zwei Ahmen, das entspricht etwa 300 Liter (1 Ahm = rd. 150 Liter, 1 Fass rd. 300 – 350 Liter). Der Durst unter den Soldaten, dem Gesinde und auch unter Offizieren und Beamten, die das bessere Herrenbier vorgesetzt bekamen, scheint groß gewesen zu sein.

Eine „Ornung im Haus Arberg“ von etwa 1600 regelte den Biergenuss auf dem Burgberg: „Mitt dem Bier so soll in die Kuchen ein Tag vier oder underzeiten nach Gelegenheit funf Massen gegeben werden. Und sonst keinem so Bier verordnet, ein Tagh mehr als eine Maß gegeben und gefordert werden.“ (1 Maß = rd. 1 l) Pro Person gab es also täglich nicht mehr als 1 Liter. – Die Menge wurde überwacht und begrenzt, betrunkene Burgwächter oder Knechte konnten schließlich eine Gefahr bedeuten. Als um 1600 Statische Reiter die Gegend unsicher machten und als eine große Wachmannschaft bei Tag und bei Nacht auf dem Burgberg war, wurden diese Wächter dennoch hinreichend mit Bier versorgt. Der Burgrechner verzeichnete 17 zusätzliche Ahmen, die getrunken wurden (rd. 2.500 l). Es waren zum Teil Untertanen aus umliegenden Orten, die zu diesem Wachdienst auf die Burg beordert worden waren.

Der Bierbreuwer.



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

Bierbrauer bei der Arbeit. Holzschnitt von 1568. Aus: Jost Amman: *Eygentliche Beschreibung aller Stände auff Erden (Ständebuch)*, Frankfurt a. M. 1568.

In der Arenburg gab es aber nicht für jeden Durstigen Bier. Die genannte Burgordnung schrieb vor: *„Fuhrknecht und Viehmagd (sollen) kein Bier bekommen, dagegen sollen sie jederzeit zum Essen Milch haben, doch nach Gelegenheit.“* Auf der Arenburg gab es also vor über 400 Jahren bereits für Fuhrleute ein Alkoholverbot! Schon sehr früh erkannten die Burgbesitzer die Gefahren, die es im Straßenverkehr gab, wenn Betrunkene auf ihren Wagen einschließen oder wenn sie die Pferde nicht mehr recht im Zaum hielten. Dass auch Viehmäde leer ausgingen, hängt damit zusammen, dass die Pflege der Kühe eine besondere Sorgfalt erforderte und dass bei der Herstellung der Milchprodukte auch in der frühen Neuzeit schon auf Hygiene geachtet wurde.

Das gebraute „Arenberger“ aber war nicht nur für Burgbewohner bestimmt. So berichteten die Arenberger Rechnungen etwa im Jahr 1602, dass die Froner – also die Arbeiter auf herrschaftlichen Feldern – im Jahr insgesamt 17 Ahmen Bier getrunken hatten; also die beachtliche Menge von 2.500 Liter! Und um 1770 berichtete Herzog Karl Maria Raymond von Arenberg († 1778), dass er einige geschickte Arbeiter aus Enghien nach Arenberg hatte kommen lassen, um den Eifeler Bauern Kenntnisse im Ackerbau zu vermitteln. Um sie bei Laune zu halten, zahlte er nicht nur – wie er meinte – einen guten Lohn, sondern ließ auch jedem – an Werktagen wie an Sonn- und Feiertagen – täglich 2 „Pot Bier“ geben, das war täglich 1 Liter Bier. Aber das Arenberger Bier konnte die Leute nicht in der Eifel festhalten; sie liefen bereits ein Jahr später wieder davon und kehrten zurück nach Enghien.

Hopfen zur Nürburg geliefert

Aus Speltz und Gerste allein, wie die obige Quelle berichtet, konnte niemand – auch nicht auf der Arenburg – Bier brauen. Die Arenberger Burgrechnungen registrieren, dass wiederholt Hopfen aus Münstereifel zur Burg geliefert wurde, 1560 waren es 22 Malter (1 Malter = rd. 150 l), geringe Teile dieser Lieferung leitete man damals zur Nürburg weiter, was darauf hindeutet, dass auch dort Bier gebraut wurde – vermutlich für den Eigenbedarf.

Wie aber stand es mit dem Bierkonsum in den Dörfern des Arenberger Landes im 16. Jahrhundert? Die Burgrechner nutzten – wie heute unsere Steuerbehörden – schon um 1600 jede Gelegenheit, um dem Landesherrn Geld in die Kassen zu bringen. So wurde die „Bierakzise“, eine Biersteuer, eingeführt. Aus den Notizen über die Einnahme dieser Steuer erfahren wir etwas über die Trinkgewohnheiten an der Ahr.

Bis in die Neuzeit war es allgemein üblich, dass größere Gasthäuser ihr Bier selbst herstellten, Wirte waren also auch Brauer. Das war auch um 1600 noch im Arenberger Land der Fall. Seit Mitte des 16. Jahrhunderts musste jeder Wirt für eine verzapfte Tonne Bier 4 Albus Akzise zahlen, wenn er allerdings eine Tonne ins „Ausland“ verkaufte, waren 6 Albus fällig. (1 Tonne als Flüssigkeitsmaß = ca. 130 l).

Durstige Arbeiter an den Eisenhütten der Ahr

Wirte gab es genug im Land, 1601 waren es 12, die für insgesamt 233 Tonnen Steuern zahlten. Besonders durstig waren anscheinend die Arbeiter an den Eisenhütten an der Ahr. Von den Wirten lieferten auch zwei Wirte Bier ins „Ausland“, beide Wirte stellten sicher selbst ihr Bier her, und zwar in Antweiler!

Mit dem Ende der Feudalzeit und dem Ende der Regierungszeit der Herzöge von Arenberg in der Eifel fand auch die Braukunst des „Arenberger“ ein abruptes Ende. Im Jahre 1797, drei Jahre nach dem Einrücken der französischen Revolutionsarmee, heißt es lapidar: *„Braukessel der Burg verkauft“*. Die Zeit des „Arenberger Bieres“ war für immer dahin. Wie lange die Wirtshausbesitzer im Tal und in den umliegenden Dörfern noch ihr eigenes Bier brauten, berichten die Quellen nicht.

Quellen:

– Arenberger Archiv, ACA Enghien, Akten D 1600 – 1612 (Burgrechnungen) und D 1201 – 1202 (Burgordnungen 1600).