

STADT UND MUSEUM



„Ingolstadt und das Reinheitsgebot von 1516 - Biertradition in Ingolstadt“

01.10.2015 bis 01.11.2015

STADT UND MUSEUM

„Ingolstadt und das Reinheitsgebot von 1516 -
Biertradition in Ingolstadt“

01.10.2015 bis 01.11.2015

Eine Ausstellung des Kulturamtes Ingolstadt
in Zusammenarbeit mit
dem Stadtmuseum Ingolstadt,
IN-City e.V. – Stadtmarketing Verein Ingolstadt
und privaten Sammlern

Grußwort
des Oberbürgermeisters Dr. Christian Lösel
zur Ausstellung „Stadt und Museum“

Liebe Ingolstädter Bürgerinnen und Bürger,

die Aktion „Stadt und Museum“ jährt sich 2015 zum fünften Mal. Jedes Jahr steht sie unter einem Motto. Letztes Jahr haben wir auf die Landesausstellung verwiesen und Exponate zu Napoleon und Bayern gezeigt. Sie waren die Vorboten zu der großen Landesausstellung des Hauses der Bayerischen Geschichte, die heuer so erfolgreich im Neuen Schloss gezeigt wird.

In diesem Jahr werden wir wieder auf ein großes Jubiläum hinweisen, das untrennbar mit der Geschichte unseres Stadt verbunden ist: das Reinheitsgebot des Jahres 1516. Ingolstadt war „Austragungsort“ der Versammlung der gesamtbayerischen Landstände, die sich mit staats- und wirtschaftspolitischen Fragen beschäftigte. Nicht weniger als die bayerische Einheit galt es zu festigen.

Ein Artikel aber blieb bis heute im Bewusstsein: das Reinheitsgebot für das Bier. Der Begriff ist relativ neu, 1918 wurde er vom bayerischen Landtagsabgeordneten Stephan Rauch geprägt, um auf eine Tradition zu verweisen und gleichzeitig auch eine Werbestrategie für qualitätsvolles bayerisches Bier zu skizzieren. Die bayerischen Brauer wehrten sich gegen Bier aus anderen Bundesländern, die mit Zucker versetzt wurden. Und wirklich, zuckerhaltiges Bier durfte nicht mehr unter dem Namen Bier nach Bayern importiert werden. Nächstes Jahr feiern wir 500 Jahre Landesordnung von 1516 mit der Definition von reinem Bier und zeigen in der Ausstellung „Stadt und Museum“ das „Zubehör“ des Brauwesens, Exponate der Trinkkultur durch die Jahrhunderte, Exponate aus der Werbung für das Bier, Orte der Brauereien und Gaststätten in Ingolstadt und vieles mehr.

Ingolstadt ist die Stadt des Reinheitsgebotes, aber auch eine Stadt mit langer Bierbrauertradition. Die Ausstellung zeigt dies in herausragender Weise. Hans Zech hat Objekte aus Privatsammlungen und aus dem Stadtmuseum zusammengestellt und auch in erprobter Weise die Geschäfte in der Altstadt motivieren können, an der Aktion teilzunehmen.

Ich danke ihm und den LeihgeberInnen für die Realisierung dieser fünften Ausstellung „Stadt und Museum“ und wünsche den Bürgerinnen und Bürgern viel Freude beim Eintauchen in die Vergangenheit.



Dr. Christian Lösel
Oberbürgermeister

Grußwort
des Geschäftsführers IN-City e.V. Bernd Wölf
zur Ausstellung „Stadt und Museum“

Bereits zum fünften Mal dürfen wir Ihnen das Gemeinschaftsprojekt „Stadt und Museum“ des Museumskurators Hans Zech, des Kulturamtes und des IN-City e.V. präsentieren. Nach dem Start im Jahr 2011 mit der Präsentation der originalen Ölgemälde, den archäologischen Fundstücken 2012, den historischen Spielzeugen im Jahr 2013 und „Napoleon und Bayern“ im Vorjahr stellt sich die Aktion heuer als Vorbote für ein großes Jubiläum im nächsten Jahr dar. 2016 jährt sich der Erlass des bayerischen Reinheitsgebotes für Bier zum 500. mal – und dieses Gebot, das 1516 in Ingolstadt erlassen wurde haben wir als Anlass für die aktuelle Auflage von „Stadt und Museum“ gewählt. Unter dem Motto „Ingolstadt und das Reinheitsgebot von 1516 - Biertradition in Ingolstadt“ können Sie ab Oktober wieder in den Schaufenstern der Innenstadt tolle Objekte bestaunen, die Sie ansonsten wohl kaum zu Gesicht bekommen würden. Durch eine abwechslungsreiche Anordnung ergibt sich so wieder ein hochinteressanter Museumsrundgang durch die Ingolstädter Innenstadt. Beim Bummel durch die City können zudem die teilnehmenden Geschäfte auch wieder neu entdeckt werden, Neugierde wecken und neue Kunden gewinnen. Diese Kombination macht den besonderen Reiz von „Stadt und Museum“ aus.

Seit 2011 ist „Stadt und Museum“ ein fester Bestandteil des Veranstaltungskalenders der Innenstadt. Ideengeber dieses Projektes ist Herr Hans Zech – ihm gilt mein großer Dank, denn neben der Idee ist er auch die treibende Kraft bei der Umsetzung und ist mit viel Leidenschaft und Engagement dafür verantwortlich, dass wir auch heuer wieder diese tolle Aktion feiern dürfen. Ebenso möchte ich den weiteren Mitgliedern des Organisationsteams, Frau Adriana Sprenger von IN-City und Frau Vera Mejstrik für ihren großen Einsatz danken. Ebenso gilt mein herzlicher Dank der Stadt Ingolstadt, insbesondere unserem Oberbürgermeister Herrn Dr. Christian Lösel, dem Kulturamt und dem Kulturreferenten Herrn Gabriel Engert. Mein besonderer Dank gilt auch allen teilnehmenden Geschäften und Institutionen, deren Schaufenster den idealen „Rahmen“ für die Aktion bilden. Nur durch die Beteiligung der Innenstadtgeschäfte und -einrichtungen sowie durch die Unterstützung der zahlreichen Sponsoren wurde auch heuer „Stadt und Museum“ ermöglicht – ich danke Ihnen ganz herzlich für Ihre Teilnahme.

Ich wünsche allen Besucher/innen eine tolle Zeit in unserer wunderschönen Innenstadt sowie viel Freude beim Entdecken der Kunstobjekte und Schaufenster der Innenstadt.



Bernd Wölf
Geschäftsführer IN-City e.V.

Einführung in die Ausstellung „Stadt und Museum 2015“

„Ingolstadt und das Reinheitsgebot von 1516 - Biertradition in Ingolstadt“

Die Geschichte des Bieres lässt sich weit zurückverfolgen und ist nicht nur auf Bayern beschränkt. Die vielfältigen Vorzüge des Bieres waren bereits dem griechischen Philosophen Plutarch bekannt, der folgende Zeilen verfasste:

„Bier ist unter den Getränken das nützlichste,
unter den Arzneien die schmackhafteste,
unter den Nahrungsmitteln das angenehmste.“

Doch immer wird auf das Besondere am bayerischen Bier verwiesen, auf seine natürlichen Zutaten: Wasser, Hopfen und Malz. Bis heute gilt dieses strenge Lebensmittelgesetz, das vor fast 500 Jahren Bestandteil der bayerischen Landesordnung war.

Wir erinnern uns in Ingolstadt alljährlich an jenen Georgitag des Jahres 1516, an dem das Bayerische Reinheitsgebot für Bier von Herzog Wilhelm IV. und seinem Bruder Ludwig X. in Ingolstadt erlassen wurde. Zum Andenken an diesen Tag feiert Ingolstadt jedes Jahr im April das „Fest zum Reinen Bier“, seit 2014 fast am originalen Entstehungsort nahe der Hohen Schule.

Wie kam es aber zu dieser revolutionären und langjährigen Gesetzesvorlage?

Im Herzogtum Bayern gab es bis zum Jahr 1506 sogenannte Teilherzogtümer in verschiedenen Kombinationen: Ober- und Niederbayern, Bayern-München, Bayern-Landshut, Bayern-Ingolstadt, auch Bayern-Straubing Holland. In den Teilherzogtümern entwickelten sich je nach Dauer eigene Verwaltungsstrukturen, eigene Maßeinheiten, Geldwährung und Rechtsprechung. Münzen, Zölle, Mauten und Steuern differierten ebenfalls.

Als sich im Jahr 1506 erstmals seit 1255 ein einheitliches Herzogtum Bayern abzeichnete, begannen die Landstände, d.h. der Adel, der Klerus, Städte und Märkte, das neue, einheitliche Bayern zu definieren. Auf den jährlich stattfindenden Landtagen, deren Treffpunkte übers Land verteilt waren, wurden die Karten neu gemischt, die Rechte und Pflichten definiert.

Der erste Landtag des vereinigten Landes fand am 10. Februar 1505 in München statt. Im Jahr 1516 kam es dann zum ereignisreichen Landesständetag in Ingolstadt.

Die verschiedenen Tagesordnungspunkte dieses so wichtigen Ereignisses für die bayerische Geschichte sind längst verblasst.

In Erinnerung blieb der Artikel 4 der Landesordnung, die Bestimmungen über die Zusammensetzung des Bieres. Hygienevorschrift und Lebensmittelgesetz sind die beiden Schlagwörter für diesen Beschluss und die Vorgabe, nur Wasser, Hopfen und Malz beim Brauvorgang zu verwenden.

Über die Jahrhunderte hinweg gilt:

Qualität spricht sich herum und hat ihren Preis. So drängen im 20. Jahrhundert vor allem die bayerischen Brauer auf die „Reinhaltung“ des Brauvorganges. Sie beziehen sich auf die jahrhundertealte Tradition, die es durch die ausschließliche Verwendung natürlicher Zutaten zu bewahren gilt.

Daraus resultierend entwickelte sich eine Bierkultur, die eng verbunden ist mit dem bayerischen Lebensgefühl, natur- und traditionsverbunden und echt. Es entstehen Bilder von der ländlichen und heilen Welt, meist vor Alpenkulisse, die Bierkrüge und Bieruntersetzer, aber auch Flaschen und Fässer zieren. Auf Gemälden vermitteln Wirthausszenen mit Bier aus dem Fass eine spezifische Volksnähe.

Das Brauwesen und die damit verbundene Bierkultur ist Thema der diesjährigen Aktion „Stadt und Museum“. Naturgemäß überwiegen die Gefäße, aus denen getrunken wurde. Sie sind nicht nur im praktischen Sinne ganz nahe am Genießer, sondern erzählen uns von seinem sozialen Stand oder in welcher Gaststätte das Bier getrunken wurde.

In der Ausstellung sind sehr alte, prächtig gestaltete Krüge zu sehen, mit kunstvollen Deckeln und außergewöhnlicher Daumenrast. Die Darstellungen reichen von handgemalten Jagdszenen, floralen Elementen bis hin zu Veduten Ingolstadts. Das Kreuztor, die Kulisse von Süden aus gesehen, Szenen aus einem Wirtshaus, einfache Beschriftungen wie „Centralbahnhof“ oder die beliebten Reservistenkrüge gehören zum Repertoire.

Das Ingolstädter Brauwesen hat eine lange Tradition. Die Bierbrauer gehörten zu den wohlhabenden Bürgern der Stadt. Ihr prachtvolles Zunftzeichen findet sich neben dem der Weinschenken im Chorraum des Ingolstädter Münsters. In Ingolstadt gab es zeitweise über 30 Brauereien. Einige davon bildeten regelrechte Dynastien:

Schäffbräu mit der Familie Hollweck, Bergbräu mit der Familie Ponschab, Oberhaunstadt mit der Familie Wittmann, Poppenbräu mit der Familie Ruile. Sie alle hatten ein spezielles Logo, spezielle Krüge, manchmal auch ein spezielles Fresko am Haus wie z.B. der Poppenbräu oder der Schwabenbräu.

In der Ausstellung sind Bierflaschen und Krüge des Weißbräuhauses, des Eselbräus, des Bürgerlichen Brauhauses oder des Schäffbräus zu sehen.

Die Tradition, bei jedem Volksfest oder bei vielen Jubiläen einen Bierkrug mit entsprechendem Motiv anfertigen zu lassen, zeigt die Omnipräsenz des Getränkes, das gerne auch als Lebensmittel bezeichnet wird.

Diese Ausstellung wurde möglich durch das große Engagement vieler. Ein besonderer Dank gilt den inhabergeführten Geschäften der Innenstadt wie auch den anderen teilnehmenden Institutionen (Banken, Versicherungen, Krankenkassen und Cafés) für ihre sofortige und spontane Bereitschaft, sich an diesem Projekt zu beteiligen. Sie stellen nicht nur ihre Schaufenster zur Verfügung, sondern leisteten erneut einen finanziellen Beitrag zum Zustandekommen dieser Ausstellung.

Mein großer Dank gilt den privaten Sammlern, dem Stadtmuseum, der Firma Herrnbräu, der Firma Nordbräu und dem Betreiber des Richelbräu in München-Neuhausen.

Dank auch an Herrn Deiser und Herrn Wölfl, die von Anfang an mit großem Engagement die Fortsetzung des Projektes unterstützten.

Ferner bedanke ich mich für die gute Zusammenarbeit bei Frau Dr. Schönewald vom Stadtmuseum, bei Ulli Rössle, der die Fotos für den Katalog gemacht hat, und bei Bernd Gürtner für die praktische Umsetzung der Ausstellung an den jeweiligen Ausstellungsorten.

Ein weiterer Dank geht an Hans Fegert für sein Einverständnis, sein Buch „Alte Ingolstädter Brauereien und Wirtshäuser“ bei unserer Recherche verwenden und Teile daraus übernehmen zu dürfen.

Mein letzter, ganz besonderer Dank geht an Vera Mejstrik für ihren unerschütterlichen Arbeitseifer bei der Planung, Recherche und Ausarbeitung des Textes für den Katalog.

Auch diese Ausstellung mag den Bürgerinnen und Bürgern der Stadt einen neuen Blick auf die lange Geschichte ihrer Stadt bieten und auf ein großes Jubiläum vorbereiten.

Hans Zech
Kurator der städtischen Museen







(Leihgabe der Firma Nordbräu)

Der Wirtsgarten mit dem Glockenwirt neben dem Kreuztor

Gemälde von Hans Werner, Öl auf Leinwand auf Holz

Auf dem Areal des Gasthauses befand sich im 16. Jahrhundert das Gießhaus des Glockengießers Kaspar Dietrich. Wegen der hohen Brandgefahr durften sich die Glockengießer zwischen 1408 und 1688 nur unmittelbar an der Stadtmauer ansiedeln. Der Name „Glockenwirt“ geht also höchstwahrscheinlich auf die ehemalige Glockengießerei zurück.



(Leihgaben von privaten Sammlern A, B und C)

Schöffbräu, Ingolstadt

- a/d/h) 3 Bierflaschen, farbiges Glas mit Bügelverschluss und Aufschrift „Schöffbräu Ingolstadt“
- b/g) Bierfilz und Flaschenaufkleber „Schöffbräu“, um 1970
- c) Steinzeugkrug, 1 Ltr., blau eingefärbtes Ritzdekor „Schöffbräu Ingolstadt“
- e) Steinzeugkrug, 0,5 Ltr., zum hundertjährigen Bestehen der Brauerei Schöffbräu, 1937
- f) Bierkrug, Steinzeug, 1 Liter, mit blauem Aufdruck „Schöffbräu Weizenbier, Ingolstadt“

Im Jahr 1613 erwarb Lorenz Schöffler die seit 1507 bestehende Brauerei und nannte sie „Schöfflerbrauerei“. 1837 befand sich die Brauerei für sieben Generationen im Besitz der Familie Hollweck. Ab 1883 ging die Brauerei vom Hausschank auf industrielle Produktion über. 1927 wurde die „Schöffbräu Ingolstadt GmbH“ gegründet. 1970 kam es zu einem Rechtsstreit mit der Treuchtlinger Brauerei Schöffbräu wegen des Namens und die Ingolstädter mussten den Namen in „Schöffbräu“ ändern. 8 Jahre später wurde die Firma in „Ingobräu“ umbenannt. 2008 übernahm „Herrnbräu“ die Markenrechte von „Ingobräu“.



(Leihgabe Stadtmuseum Ingolstadt)

Im Biergarten

Bleistiftzeichnung aus dem Nachlass von Gustav Schröpler (1830 – 1901)

Biergärten entstanden in Bayern im 19. Jahrhundert, als vorwiegend untergäriges Bier getrunken wurde. Dieses konnte nur in den kalten Monaten hergestellt werden, da die Gärung wie auch die Lagerung bei Temperaturen zwischen vier und acht Grad erfolgen musste (Es wurde bei höheren Temperaturen schnell schlecht). Daher wurde das Bierbrauen während der Sommermonate verboten. Um im Sommer Bier auszuschenken, wurden tiefe Bierkeller angelegt, in denen man das Bier ganzjährig mit Eis kühl halten konnte. Um die Temperatur weiter zu senken, streute man auf dem Boden Kies und pflanzte flach wurzelnde Kastanien, die im Sommer Schatten warfen. Bald wurden die Bierkeller auch für den Ausschank genutzt, indem man einfache Bänke und Tische unter die Bäume stellte.



(Leihgabe von Richelbräu, München-Neuhausen)

Modell einer Sudpfanne (Kupfer/Messing)

Die Sudpfanne (auch Würzpfanne, Braupfanne, Braukessel oder Sudkessel genannt) dient dem Bierbrauer zum Kochen der sog. „Würze“ u.a. zum Zweck der Sterilisation, Hopfenlösung und zur Einstellung der gewünschten Konzentration der Stammwürze.

Die Redewendung „Da wird ja der Hund in der Pfanne verrückt“, ist abgeleitet aus Till Eulenspiegels Streichen, wonach er eines Braumeisters Hund „Hopf“ in die Braupfanne geworfen habe. Sie gilt als Ausruf sehr großer Verwunderung, dass etwas unglaublich ist.

5

Theresienstraße 20



(Leihgabe Stadtmuseum
Ingolstadt)

Theresienstraße mit den Brauereien Poppenbräu, Tafelmeierbräu und Schwabenbräu

Gemälde von Gustav Schröpler (1830 – 1901), Öl auf Leinwand, signiert rechts unten / datiert 1886

Die Familie Popp braute in dem Anwesen an der Theresienstraße von 1590 bis 1786. 1870 ging die Brauerei an Johann Ruile und ab 1889 an seinen Sohn Joseph über. Er erhielt zahlreiche Auszeichnungen für sein Bier. 1920 wurde der „Poppenbräu“ von „Schäffbräu“ übernommen.

Der „Tafelmeierbräu“ war eine der ältesten Ingolstädter Brauereien und wurde ab Ende des 17. Jahrhunderts von der Familie Tafelmeier betrieben. Nach vielen Besitzerwechseln wurde 1920 der Braubetrieb eingestellt.

Der „Schwabenbräu“ dürfte um 1495 entstanden sein. 1881 fusionierten der „Schmalzingerbräu“ und der „Schwabenbräu“ zur „Aktiengesellschaft Bürgerliches Brauhaus“.



(Leihgaben von privatem Sammler C)

Drei Kinderkrügerl, Ende 19 Jahrhundert

- a) Kleiner Krug aus mundgeblasenem Glas mit Rillendekor, flacher Zinndeckel mit eichelförmiger Daumenrast
- b) Kleiner Zinnkrug, leicht konische Form, mit zartem Dekor am oberen und unteren Rand des Korpus, mit Bandhenkel und Daumenrast. Gravur im Deckel „Margaretha“.
- c) Kleiner bauchiger Glaskrug mit sog. „Augen“, gewölbter verzierter Zinndeckel mit fächerförmiger Daumenrast.

Bis ins 19. Jahrhundert galt Bier auch als geeignetes Getränk für Kinder, da es einen geringeren Alkoholgehalt hatte als heute und durch das Kochen der Bierwürze weitgehend keimfrei war, was man vom damaligen Trinkwasser nicht behaupten konnte. Es war ferner wegen seines Kaloriengehalts eine wichtige Ergänzung der oft knappen Nahrung („flüssiges Brot“).



(Leihgaben von privaten Sammlern A und C)

Zwei „Gesteckpfeifen“ mit Wirtshausmotiven, 2. Hälfte 19. Jahrhundert

Beide Pfeifen sind aus bedrucktem Porzellan gefertigt. Das Rohr besteht aus Weichselholz und Horn. Die linke Pfeife ist zusätzlich mit einer Rehrkronen geschmückt.

Bei Gesteckpfeifen war der Kopf aus Materialien wie Porzellan oder Meerscham, das Rohr dagegen aus Holz oder Horn. Obwohl sich Porzellan schlecht als Material für Pfeifen eignet, da der Pfeifenkopf schnell glühend heiß wird und damit eine starke Kondensatbildung ausgelöst wird, finden sich schon kurz nach der Entwicklung des weißen Hartporzellans im Jahre 1708 in den Meißner Inventaren die ersten Pfeifen aus Porzellan. Ihre Hochblüte erlebte die Porzellanpfeife dann im Biedermeier, da die Möglichkeit der farbigen Bemalung eine große Gestaltungsmöglichkeit bot. Mit der Entwicklung von Aufdruck- und Umdruckverfahren in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde die serienmäßige Herstellung zu einem geringen Preis möglich, was die Pfeifen für alle sozialen Schichten erschwinglich machte. Nahezu jede Berufsgruppe hatte eigene Porzellanpfeifen mit entsprechender Verzierung.



(Leihgaben von privaten Sammlern A und B, sowie Firma Herrnbräu)

Weissbräuhaus Ingolstadt

- a/b) Bierflaschen 0,5 bzw. 1 Ltr., grünes Glas mit Bügelverschluss, Relief im Glas mit dem Brauerei-Emblem und Inschrift „Weissbräu Ingolstadt“ bzw. „Weissbräuhaus Ingolstadt“
- c) Aschenbecher, Glas, mit blau-weißem Aufdruck im Glasboden mit dem Emblem der Brauerei und der Inschrift „Weissbräu Ingolstadt“, vor 1959
- d) Bierkrug, Steinzeug, 1 Liter, mit gewölbtem Zinndeckel, Inschrift und Brauerei-Emblem in Emaille-Technik „Weissbräuhaus Ingolstadt“, vor 1929
- e) Heftchen, das 1906 zusammen mit einem Bierkrug zur 100-Jahr-Feier des 13. Infanterie-Regiments Kaiser Franz Josef überreicht wurde.
- f) Werbeschild, Karton, mit Brauerei-Emblem und Schriftzug „Weissbräu Ingolstadt“, nach 1929
- g) Bierkrug, Steinzeug, 1 Liter, mit blau abgesetztem Stempeldekor „Weissbräuhaus Ingolstadt“, um 1900

1929 übernahm das „Bürgerliche Brauhaus“ die „Weissbierbrauerei von Max Glossner“. Um diese Änderung öffentlich kundzutun, wurde über dem Brauereiemblem das „G“ (Glossner) durch ein „I“ (Ingolstadt) ersetzt. 1959 wurde der Braubetrieb in der Dollstraße eingestellt.



(Leihgaben von privatem Sammler C)

Zwei Keramik-Krüge mit Zinnmontierung, 18. Jahrhundert

- a) Fayence-Walzenkrug, konische Form mit Standring aus Zinn und Zinnmontierung mit Kugeldrucker. Handgemaltes Motiv einer Jagdszene, süddeutsch Anfang/Mitte 18 Jhd.
- b) Walzenkrug, weiß glasiert, mit Standring aus Zinn und Zinnmontierung mit Kugeldrucker. Handgemaltes Pilasterdekor mit manganfarbenen jasperten Kartuschen mit Blütenstängeln. Relief im Deckel: Jesus mit 2 Personen und umlaufende Inschrift: „Jesu Weisheitslehren sie begierig hören.“, Anfang/Mitte 18. Jhd.

„Ich sitze hier und trinke mein gutes Wittenbergisches Bier
und das Reich Gottes kommt von ganz alleine.“
Martin Luther (1483 – 1546), deutscher Theologe und Reformator



(Leihgaben von privatem Sammler C)

Zwei bäuerliche Keramik-Krüge mit Zinnmontierung, Ende 18. / Anfang 19. Jahrhundert

Zwei Bierkrüge aus Keramik, farbig glasiert und mit bäuerlichem Blumenmotiv bemalt, konische Form mit Standingring aus Zinn und Zinnmontierung, Daumenrast in Form einer Knospe, bzw. eines Pferdekopfes. Da die Farbe nachträglich aufgebracht und nicht mitgebrannt wurde, ist die Bemalung nicht sehr haltbar und es zeigen sich deutliche Fehlstellen in der Malerei.

Während der Sommer des späten 15. Jahrhundert überfielen Horden von Moskito-Schwärmen Europa. Aus Angst vor Krankheiten erließen damals mehrere Fürstentümer Gesetze, dass alle Speisen und Getränke - zum Schutz gegen diese „schmutzigen“ Insekten – abgedeckt werden müssen. Daraufhin entstand der aufklappbare Deckel an den Krügen, der mit einem „Daumenlift“ versehen wurde, damit man auch mit einer Hand trinken konnte.



(Leihgabe von privatem Sammler C)

Fayence-Walzenkrug, Mitte 17. / Anfang 18. Jahrhundert

Fayence-Walzenkrug, konische Form auf erweitertem Standring aus Zinn und Zinnmontierung mit Kugeldrücker. Mehrfarbiges handgemaltes Motiv eines springenden Pferdes in einer Landschaft mit Teich.

„Ich trinke täglich zum Abendbrot ein Glas helles Bier und reagiere auf diese anderthalb Quart so stark, dass sie regelmäßig meine Verfassung durchaus verändern. Sie verschaffen mir Ruhe, Abspannung und Lehnstuhlbehagen, eine Stimmung von ‚Es ist vollbracht!‘ und ‚Oh, wie wohl ist mir am Abend!‘“

Thomas Mann (1875 – 1955), deutscher Schriftsteller



(Foto: Familie Dittmar)



(Leihgabe von privatem Sammler B)

Brauerei Koboldbräu, Ingolstadt

- a) Bierflasche, 0,5 Liter, grünes Glas, Relief-Medaillon mit Inschrift „Koboldbrauerei Ingolstadt“
- b) Bierkrug, Steinzeug, 1 Liter, Zinndeckel mit Daumenrast in Form einer Eichel und Relief mit Ingolstadt-Wappen, Hopfen und Gerste sowie Inschrift „Koboldbräu“, am Deckelrand Gravur „Strohsack!“ (d.h. der Krug stammt aus der Wirtschaft „Zum Strohsack!“)
- c) Bierflasche, 1 Liter, grünes Glas, Relief-Aufschrift „Koboldbrauerei Ingolstadt“

Im Jahre 1613 war Sebastian Chobelt Besitzer des nach ihm benannten Brauereianwesens Koboldbräu, Am Stein. 1882 ging die Brauerei an die Familie Delagera und 1892 an Lorenz Hollweck (Schäffbräu) über. Das Gasthaus „Zum „Strohsack!“, aus dem der gezeigte Bierkrug stammt, gab es schon in der Zeit als Fuhrknechte und Wandergesellen in Ingolstadt ein Nachtlager benötigten. Das „Strohsack!“ lag nahe der Donau (in der Tränkstorstrasse), so dass vor allem auch die Donauflößer dort eine günstige Herberge fanden.



(Leihgaben von privaten Sammlern A und C)

Großer Kupferkrug und salzglasierter Steinzeugkrug zum Bierholen, Mitte 19. Jahrhundert

Vor Einführung der Bierflasche wurde das Bier in Krügen und Kannen nach Hause geholt. Gerne wurden Kinder von ihren Vätern und Großvätern zum Bierholen in das Gasthaus geschickt.

„Bier ist ein sehr demokratisches Getränk.
Der Minister kann sich kein anderes beschaffen, als sein Kutscher.“
Paul Heyse (1830-1914), deutscher Schriftsteller und Dramatiker



(Leihgabe Stadtmuseum
Ingolstadt)

Urkunde von 1906 für Josef Ruile, Poppenbräu, Ingolstadt

Auf der Allgemeinen Ausstellung für Brauerei- und Wirtschaftswesen in München im Mai 1906 wurde dem Brauer Josef Ruile von der Brauerei Poppenbräu dieses Ehrendiplom nebst Goldener Medaille für vorzügliches „Dunkles Lagerbier ohne Kühlanlage“ verliehen.

Links vom Text sitzt der legendäre König Gambrinus, der als Erfinder des Bierbrauens angesehen wurde. Schräg dahinter vermutlich die Göttin Ceres (Göttin des Ackerbaus) mit dem Ährenkranz in der erhobenen Hand. Kurioserweise hat der Künstler ihr eine Krone mit den beiden Türmen der Münchner Frauenkirche aufgesetzt.



(Leihgabe von privatem Sammler C)

Modell eines Maischbottichs

Modell eines Maischbottichs, wie er früher von den Brauern verwendet wurde. Holz, Messing und Kupfer. Kurios ist das kleine Messingschild an der Seite mit der Aufschrift „1516 Ltr.“ als Anspielung auf den Erlass des bayerischen Reinheitsgebotes in Ingolstadt im Jahre 1516.

Im Maischbottich wurden Brauwasser und vermahlenes Malz vermischt und erwärmt. Dadurch verwandelte sich die Stärke des Malzes in Zucker. Und das ist letztendlich das, was für die spätere Hefegärung und die Produktion von Alkohol gebraucht wird.



(Leihgabe von privatem Sammler B)

Brauerei Kremserbräu, Ingolstadt

Bierflasche 1 Liter, beschädigt, grünes Glas mit Relieflogo und Inschrift „Kremserbräu Ingolstadt“, Flasche aus dem Schutt nach dem Brand im April 1917

Ende des 18. Jahrhunderts kaufte Michael Kremser den „Steppbergerbräu“ und benannte ihn nach seinem Namen um. Danach wechselte die Brauerei mehrmals den Besitzer und wurde 1917 an den Manchingener Georg Mathes verkauft. Nur wenige Monate nach dem Kauf im April 1917, um 2 Uhr morgens stand die Kremserbrauerei in der Milchstraße 23 in Flammen. Infolge von Brandstiftung brach an vier Stellen gleichzeitig das Feuer aus und vernichtete das Wohngebäude, die Brauerei sowie das Stall- und Stadelgebäude. Mathes baute die Brauerei wieder auf. 1920 fusionierte der „Kremserbräu“ letztendlich mit dem „Bürgerlichen Brauhaus“.



(Leihgabe der Firma Nordbräu)

Ludwigstraße mit Schmalzingerbräu und Ziegelbräu um die Jahrhundertwende

Gemälde von Hans Werner, Öl auf Leinwand auf Holz

Das Eckhaus rechts im Vordergrund zeigt den „Ziegelbräu“ (Ludwigstr. 19). Die Geschichte der Ziegel-Brauerei geht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Das Anwesen wechselte sehr oft den Besitzer und wurde 1865 von Franz-Xaver Wittmann, dem Bräu von Oberhaunstadt erworben. Der Braubetrieb wurde eingestellt, der Schankbetrieb jedoch durch Verpachtung bis 1955 aufrechterhalten. Dann wurde das Haus abgerissen.

Zwei Häuser weiter befand sich der „Schmalzingerbräu“ (Ludwigstr. 15). Er ist bereits 1765 erwähnt und wechselte ebenfalls sehr oft den Besitzer. 1882 wurde der Betrieb von „Bürgerlichen Brauhaus“ erworben. Der Gastbetrieb im „Schmalzinger“ lief unter verschiedenen Pächtern bis 1960. Dann wurde das Gebäude abgerissen.



Das Weissbräuhaus, um 1900



(Leihgabe von privatem Sammler B)

Emailschild: „Ios. Glossner, Weissbräuhaus, Ingolstadt“

gefertigt von der Firma Boos und Hahn, Ortenberg (Baden), vor 1929

Am 1. Oktober 1896 kaufte Josef Glossner das „Weissbräuhaus“ in der Schwaigergasse (heute Dollstrasse 3). 1929 übernahm das „Bürgerliche Brauhaus“ die noch einzige eigenständige Weissbierbrauerei in Ingolstadt. Auf der Spitze des Brauerei-Emblems wurde das „G“ (Glossner) durch ein „I“ (Ingolstadt) ersetzt. 1959 wurde der Braubetrieb in der Dollstrasse eingestellt.

Das Grabmahl der Familie Glossner findet man heute noch auf dem Westfriedhof.



(Leihgabe von privaten Sammlern A und B)

Drei Bierflaschen Weissbierbrauerei Josef Glossner, Ingolstadt

- a/c) Zwei Bierflaschen 1 Ltr., grünes Glas, Relief-Inschrift „Weissbräuhaus J. Glossner, Ingolstadt“, Bügelverschluss Monogramm „WB“, nach 1896
- b) Bierflasche, 0,5 Ltr., grünes Glas, Relief-Inschrift „Glossner’sche Waizenbierbrauerei, Lenzbräu, Ingolstadt“, zwischen 1892 und 1896

Für das Brauen von Weizenbier bedurfte es in Bayern ab dem 17. Jahrhundert einer eigenen Genehmigung. In Ingolstadt besaßen die Ordensschwester des Klosters Gnadenthal das Braurecht für Weizenbier seit 1723. Darüber hinaus gab es noch den „Lenzbräu“, der schon 1599 erwähnt ist und ebenfalls die Braugenehmigung für Weißbier hatte. 1874 gründete Josef Hörlein das „Weissbräuhaus“ in der Schwaigergasse (heute Dollstrasse). Dieses wurde 1896, nach der Stilllegung des „Lenzbräu“, von Josef Glossner übernommen. 1929 übernahm das „Bürgerliche Brauhaus“ die einzige eigenständige Ingolstädter Weißbierbrauerei von Max Glossner. 1959 wurde der Braubetrieb eingestellt.



(Leihgabe von privatem Sammler A)

Fünf Andenkenkrügerl, Ingolstadt

- a) Andenkenkrügerl aus Ton mit gewölbtem Zinndeckel und Kugeldrucker. Auf der Schauseite diverse Ansichten Ingolstadts, das Ingolstädter Wappen und die Inschrift „Gruß aus Ingolstadt“. Aufgrund der dargestellten Ansichten muss der Krug auf jeden Fall vor 1945 entstanden und im Handel gewesen sein. Diese Krüge waren oft identisch mit Grußpostkarten aus der Zeit um 1900.
- b/c) Zwei Andenkenkrügerl mit der Ansicht des Kreuztores
- d) Andenkenkrügerl aus Porzellan, weiß glasiert, mit verziertem Zinndeckel. Farbige Ansicht der Silhouette Ingolstadts von Süden aus gesehen (vor 1945).
- e) Andenkenkrügerl aus Ton mit diversen Ansichten aus Ingolstadt, sowie der Abbildung des Ingolstädter Wappens und der Inschrift „Grüße aus Ingolstadt“. Verzierter Zinndeckel mit knospenförmiger Dauernenrast. (vor 1945)
- f) Andenkenkrügerl aus Porzellan mit Ansicht der Silhouette Ingolstadts (vor 1945).



(Leihgabe von privatem Sammler C)

Drei Deckelhumpen aus Zinn

- a) Deckelhumpen, bauchig, auf erweitertem Standring, mit Bandhenkel und gewölbtem Scharnierdeckel, Wandung mit Rillendekor, 19. Jahrhundert
- b) Deckelhumpen auf gewölbtem Standring, leicht konischer Korpus mit Bandhenkel, gewölbtem Scharnierdeckel und Kugeldrucker, auf dem Deckel Gravur A. M., Anfang 18. Jahrhundert
- c) Deckelhumpen, bauchig, mit Bandhenkel und gewölbtem Scharnierdeckel, Wandung mit Rillendekor, blattförmige Daumenrast

Zinngeräte sind in Europa schon aus dem frühen Mittelalter bekannt. Aus dieser frühen Zeit ab 1300 sind leider sehr wenige Stücke erhalten geblieben. Das liegt daran, dass Zinn immer wieder eingeschmolzen wurde. Da Zinn ein relativ weiches Material ist, wurde es nach dem vielen Gebrauch unansehnlich, hatte Schrammen, Dellen, Beulen und auch die alten Formen entsprachen irgendwann nicht mehr der Mode. Deswegen wurden die alten Zinnstücke eingeschmolzen und es entstanden neue Gegenstände. Die hohe Zeit der Zinngießer setzte Anfang des 16. Jahrhunderts ein. Obwohl Zinn zum damaligen Zeitpunkt teuer war, war es doch das Silber der niederen Stände.



(Leihgaben von privatem Sammler C)

Rufglocke, Zinndeckel und Bierkrug

- a) Rufglocke Messingguss, Fuß mit floralem Relief
- b) Zinndeckel eines Bierkruges mit Porzellan-Einlage, Darstellung: Brauerei-Fuhrwerk mit zwei Pferden, Ende 19. Jahrhundert
- c) Steinzeug-Krug mit Zinnstanding. Zinndeckel mit farbigem Porzellanmedaillon mit dem Zunftzeichen der Brauer (Maischbottich, Schöpfer, Maischholz und Schaufel, sowie Gerstenähren und Hopfendolden) flankiert von zwei stehenden Löwen, Inschrift „Hoch lebe die Bierbrauerei“, Mitte 19. Jahrhundert

Früher wurde das gebraute Bier noch nicht in Flaschen, sondern in Holzfässer abgefüllt. Wollte man dieses konsumieren, so musste man ins Wirts-/Gasthaus gehen. Deshalb schickten die Väter ihre Söhne mit einem großen, leeren Bierkrug in ein nahe gelegenes Wirtshaus, um frisch gezapftes Bier zu holen. Für die kleinen Buben und die restliche Laufkundschaft führten die Wirtshäuser deshalb neben der Theke ein kleines Fenster mit einer Glocke ein, die Gassenschänke. Dort konnte man sich dann sein Bier kaufen ohne das Wirtshaus betreten zu müssen.



(Leihgabe von
privatem Sammler A)

30 Stück diverse Bier- und Pfandmarken

u.a. von den Brauereien Schöffbräu und Bürgerliches Brauhaus Ingolstadt

Biermarken waren seit dem 19. Jahrhundert unverzichtbarer Bestandteil fast jeden Wirtshauses und fast jeder Brauerei. Sie dienten als Rechenhilfe, um den Wirtsleuten und der Bedienung das Rechnen im schnellen Ablauf des Gastbetriebes zu erleichtern und auch um einen Überblick über den Bierverbrauch zu behalten. Die Handhabung der Biermarken war denkbar einfach: Zu Beginn ihrer Arbeit holte sich die Bedienung bei den Wirtsleuten ein bestimmtes Kontingent an Biermarken ab und deponierte sie in einem Kasten auf dem Tresen. Bestellten die Gäste Bier, kassierte die Bedienung bei ihnen ab und gab am Tresen dem Wirt die entsprechende Menge an Biermarken. Ob die Bedienung dem Wirt die Marken zunächst abkaufen musste oder erst am Ende des Tages mit dem Wirt abrechnete, war von Betrieb zu Betrieb verschieden. Die Biermarken wurden von den Brauereien oder Gasthäusern von Münzprägeanstalten in der näheren Umgebung bezogen. Die Prägeanstalt „Poellath“ in Schrobenhausen besaß z.B. einen Musterkatalog, aus dem sich die Kunden das gewünschte Modell aussuchen konnten. Brauereien und größere Gasthäuser ließen oft auf eine Seite ihren Namen drucken. Kleinere Gasthäuser benutzten „anonyme“ Einheitsmarken, auf denen etwa ein Krug abgebildet war. Die Rückseite der Marke gab Auskunft über den Wert der Marke, zum Beispiel: „Gut für 1 Liter“. Dem Biermarkensystem ein Ende setzte in den meisten Wirtshäusern die Registrierkasse. Sie nahm Schritt für Schritt in den Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg bis heute ihren Einzug in die Gasthäuser.



(Leihgabe der Firma Nordbräu)

Das Ingolstädter Volksfest auf der Stadtwiese vor dem Taschenturm

Gemälde von Hans Werner, Öl auf Leinwand auf Holz

Im Jahr 1934 wurde das Ingolstädter Volksfest erstmals auf der Festwiese vor dem Taschenturm (heute Hallenbadparkplatz) abgehalten.

„Erfreulich sind die selt'nen Feste nur, weil nur der sparsame Genuss ergötzt.“
William Shakespeare (1564-1616), englischer Dichter, Dramatiker, Schauspieler

„Wenn's zum Feste geht, hört ein lahmes Weib auf, zu hinken.“
Deutsches Sprichwort



(Leihgabe der Firma Richelbräu, München-Neuhausen)

Alter Fassverschliesser für Bierfässer mit Bayerischem Anstich

Zum Verkorken der Bierfässer wurden die Korke mit dem Verschliesser in das Spundloch (Loch für die Befüllung und Entleerung des Fasses) gesetzt und mit einem Holzhammer mit 2 bis 3 kräftigen Schlägen ins Bierfass getrieben.

„Wenn du einen Freund hast, dann gebe ihm ein Bier aus.
Wenn du ihn wirklich liebst, dann lehre ihn das Brauen.“
Alte Persische Weisheit



(Foto: Familie Dittmar)



(Leihgaben von privaten Sammlern A und B)

Zwei Bierflaschen Schlosserbräu, Ingolstadt

Zwei Bierflaschen, 1 Ltr. und 0,5 Ltr., grünes Glas, Bügelverschluss, Relief-Inschrift „F. Oswald, Schlosserbräu, Ingolstadt“, zwischen 1895 und 1919

Der ehemalige „Angermillerbräu“ in der heutigen Schäffbräustraße 9 wurde 1892 in „Schlosserbräu“ umbenannt. 1895 kaufte Peter Oswald den Braubetrieb, der ein Jahr später nach seinem Tod von seiner Witwe Therese Oswald übernommen wurde. Im Jahr 1919 wurde der Braubetrieb eingestellt und die Immobilie an den „Schäffbräu“ verkauft.

Ab 1870 kamen die Bierglasflaschen, die es hie und da schon länger gab, mächtig in Mode. Zunächst wurden sie mit einem Schraubstopfen aus Hartgummi verschlossen. Doch schon 1875 kam der Bügelverschluss auf den Markt – die Geburt des „Plopp“ und der Durchbruch des Flaschenbieres. Die Wiederverschließbarkeit und das einfache Öffnen sorgten für eine immer größere Fangemeinde. Allerdings erwies sich die Reinigung der Flaschen und Verschlüsse als schwierig und oft hygienisch unzulänglich. Trotzdem blieb der Schnappverschluss bis nach dem Zweiten Weltkrieg Marktführer und ist auch heute wieder zu finden.



(Leihgabe von privatem Sammler C)

Das „Mooshäusl“ um 1900

Gemälde von Gustav Schröpler (1830 – 1901), Öl auf Holz, in altem Waschgoldrahmen, rückseitig bezeichnet „Mooshütte bei Ingolstadt“

Im mittelalterlichen Ingolstadt hatte jeder Hausbesitzer Anspruch auf ein Moosbeet zur Selbstversorgung auf dem trockengelegten Gebiet außerhalb der westlichen Stadtmauer. Ab 1573 wohnte dort der sog. Mooshüter in einer Holzhütte.

Ab 1867 war es dem Mooshüter gestattet, von 8:00 bis 16:00 Uhr nur an die Moosgärtner Bier auszuschenken. 1893 wurde dann ein festes Ziegelhaus für den Moosflurwächter gebaut, das heute noch bestehende „Mooshäusl“. Ab 1907 durfte das Bier an alle Bürger gantztägig ausgeschenkt werden und das Mooshäusl erfreut sich auch heute noch allgemeiner Beliebtheit.



(Leihgabe von
privatem Sammler C)

Schnupftabaksdose „Schützenliesl“, Ende 19. Jahrhundert

Geschnitzte Schnupftabaksdose in Form eines Bierfasses, dekoriert mit einer geschnitzten Figur der „Schützenliesl“ nach einem Gemälde des Münchner Malers Friedrich August von Kaulbach. Die Dose hat einen Klappmechanismus, mit dem man der Dame unter den Rock schauen kann.

Die Münchner „Schützenliesl“ Coletta Möritz wurde am 19. September 1860 in Ebenried bei Pöttmes (Landkreis Aichach) geboren. Die Mutter zog bald nach München und holte ihre Tochter nach. Nach Abschluß der Schule erlernte Coletta den Beruf der Kellnerin. Im „Sternecker Bräu“ traf sie mit dem Maler Friedrich August v. Kaulbach (1850-1920) zusammen, dem die lustige und bildhübsche 18-jährige Coletta so gut gefiel, dass er sie 1878 kurzerhand malte. Das 2,8 x 5 m große Ölbild mit dem Biermadl auf dem rollenden Fass mit neun schaumigen Maßkrügen und statt der Kappe eine Schützenscheibe auf dem Kopf machte im Juli 1881 beim 7. Deutschen Bundesschießen in München auf der Theresienwiese als Dekoration einer Bierbude weltweit Furore. Das Bierzelt trug den Namen „Zur Schützenliesl“. Für die damalige Zeit war es eine freche und etwas freizügige Darstellung und wurde deshalb zum Stadtgespräch. Zahlreiche Produkte wie z.B. Postkarten, Pfeifenköpfe oder Aschenbecher wurden mit dem koketten Abbild der Kellnerin versehen und sorgten für eine hohe Popularität. Coletta Möritz verstarb mit 93 Jahren in München.



(Leihgabe von privatem Sammler B)

Eselbräu Ingolstadt

- a) Bierkrug, 1 Liter, Steinzeug mit Zinndeckel, auf dem Deckel Gravur „Eselbräu“, vermutlich aus der gleichnamigen Brauereigaststätte, die bis 1925 betrieben wurde.
- b) Bierflasche 1 Liter, beschädigt, grünes Glas mit Relief-Aufschrift „Eigentum – Eselbräu – Ingolstadt“. (vor 1919)

Zum Ende des 16. Jahrhunderts war am Holzmarkt der „Oeselbräu“ ansässig. Vermutlich war der damalige Bierbrauer ein gewisser Oesel, und der Name der Brauerei ist im Laufe der Zeit durch Weglassen des ersten Buchstabens dieses Namens zum „Eselbräu“ geworden. Die Brauerei wechselte im Laufe der Jahrhunderte mehrmals den Besitzer. 1919 wurde der Braubetrieb eingestellt und der „Eselbräu“ ging ein Jahr später im „Schäffbräu“ auf. Die Brauereigaststätte war noch bis 1925 in Betrieb. Bei einem Luftangriff im April 1945 wurde das gesamte Brauereiareal komplett zerstört. 1952 wurde auf dem Grundstück Ingolstadts erstes Kaufhaus „Mercur“ (heute Galeria Kaufhof) erbaut.



(Leihgaben von privaten Sammlern A, B und der Firma Herrnbräu)

Zwei Zapfhähne und ein Holzschlegel

- a) Großer Zapfhahn, Messing, bezeichnet „BB“ (= Bürgerliches Brauhaus)
- b) Holzschlegel zum Anzapfen eines Bierfasses, Brandzeichen „B.B.“ (= Bürgerliches Brauhaus)
- c) Kleiner Zapfhahn, Messing, mit geradem Auslauf

„Man kann ohne Liebe Holz hacken, Eisen schmieden oder Ziegel formen.
 Bier brauen ohne Liebe aber kann man nicht.“
 Leo Tolstoi (1828 – 1910), russischer Schriftsteller



(Leihgabe von privatem Sammler A und Stadtmuseum Ingolstadt)

Drei Reservistenkrüge aus Ingolstadt, Keramik mit Zinnmontierung

- a) Reservistenkrug „Johann Hörauf“, mehrfarbig dekoriert, auf der Schauseite Darstellung von Infanteristen beim Manöver vor der Kulisse Ingolstadts.
 Inschrift am unteren Rand: „Zum Gedenken an meine Dienstzeit bei der 4. Comp., 13. Bay. Inf. Reg. König Franz Josef von Österreich, Ingolstadt, 1900-1902.“ Inschrift am oberen Rand: „Wir standen an der Donau Strand zum Schutze für das Vaterland.“ Prismendeckel mit darunter liegender Hinterglasmalerei. Daumenrast in Form eines bayerischen Löwen.
- b) Reservistenkrug „Gefreiter Zöpfl“, mehrfarbig dekoriert, Inschrift: „3. Bayr. Train Abteilung 1. Eskt. – Ingolstadt 1912-14“. Gewölbter Zinndeckel mit Figur eines berittenen Soldaten, Daumenrast in Form eines bayerischen Löwen.
- c) Reservistenkrug „Georg Templer“, Inschrift unten: „Zum Andenken an meine Dienstzeit bei der 2. Comp., 10. Bayr. Inf. Reg. Prinz Ludwig, Ingolstadt, 89-1900.“ Inschrift am oberen Rand: „Hoch leben die letzten Reservisten des 19. Jhd.“



(Leihgabe von Richelbräu,
München-Neuhausen)

Diverse Grußkarten zum Thema „Bier“

Ab 1871 verkaufte die Post Ansicht- und Glückwunschpostkarten. Ein Jahr später wurden auch private, nicht von der Post hergestellte Motivpostkarten zugelassen. Der Münchner Fotograf Ludwig Zrenner gab die erste Grußpostkarte heraus: Eine Zeichnung der Bierzelte auf dem Münchner Oktoberfest versah er mit der Beschriftung „Gruß vom Oktoberfest“.

Die Blütezeit der Grußpostkarten wird als „Goldenes Zeitalter der Ansichtskarten“ zwischen 1897 und 1918 bezeichnet. Während dieser Zeit wurden sehr viele solche Karten versandt und es gab eine beachtliche Auswahl davon.



(Leihgabe Stadtmuseum Ingolstadt)

Urkunde von 1901 für Josef Ruile, Poppenbräu, Ingolstadt

Auf der Allgemeinen Ausstellung für Kochkunst, Genussmittel, Armeeverpflegung (...) Brauerei- und Wirtschaftswesen in Würzburg 1901 erhielt Josef Ruile, Poppenbräu, Ingolstadt ein Diplom und eine Goldene Medaille für vorzügliche Leistungen.

Rechts neben dem Text eine Allegorie der „Sanitas“ (Gesundheit) und im Hintergrund der heilige Kilian, Schutzpatron der Stadt Würzburg.



(Leihgabe von privatem Sammler A und Stadtmuseum Ingolstadt)

Drei Reservistenkrüge aus Ingolstadt, Keramik mit Zinnmontierung

- a) Reservistenkrug „Gefreiter Raucheisen“, mehrfarbig dekoriert, Darstellungen des Soldatenlebens, Ansicht von Ingolstadt und drei ovale Medaillons mit den Portraits von Prinz Ludwig von Bayern, Prinzregent Luitpold von Bayern und Prinz Rupprecht von Bayern. Inschrift auf dem oberen Rand: „10. Inf. Reg. Prinz Ludwig - 7. Comp. - Ingolstadt, 1911-1913.“ Zinndeckel mit stehender Figur eines Infanteristen an seiner Seite ein bayerischer Löwe, Daumenrast in Form eines bayerischen Löwen.
- b) Reservistenkrug, Steinzeug, „Infanterist Xaver Schweiger“, Inschrift auf dem oberen Rand: „10. Bay. Inf. Reg. Prinzregent Ludwig, 8. Comp., Ingolstadt 1911-13“. Zinndeckel mit stehender Figur eines Infanteristen, Daumenrast in Form eines bayerischen Löwen.
- c) Reservistenkrug, „Josef Heimerl“, „Erinnerung an meine Dienstzeit bei der 6. Comp., 1888-1901“, Inschrift am oberen Rand: „Brüder stoßt die Gläser an, hoch lebe der Reservemann.“ Zinndeckel mit sitzender Figur eines Infanteristen, Daumenrast in Form eines bayerischen Löwen.



(Leihgabe von privatem Sammler A und Stadtmuseum Ingolstadt)

Drei Reservistenkrüge aus Ingolstadt, Keramik mit Zinnmontierung

- a) Reservistenkrug „Infanterist Raum“, mehrfarbig dekoriert, Darstellungen des Soldatenlebens, auf der Schauseite Ansicht von Ingolstadt und zwei ovale Medaillons mit den Portraits von Kaiser Franz-Josef von Österreich und Prinzregent Luitpold von Bayern. Inschrift auf dem oberen Rand: „Kgl. Bay. 13. Inf. Reg. Kaiser Franz-Josef von Österreich, 11. Comp. 1910-12, Ingolstadt“. Gewölbter Zinndeckel, Damenrast in Form eines bayerischen Löwen.
- b) Reservistenkrug „Johann Zöpfel“, mit dem Portrait Kaiser Franz-Josefs von Österreich. Inschrift auf dem oberen Rand: „Kgl. Bay. Inf. Reg. Kaiser Franz-Josef von Österreich, 4. Comp., Ingolstadt, 1910-12“. Zinndeckel mit stehender Figur eines Infanteristen.
- c) Reservistenkrug, „Infanterist Kraft“ mit Prismendeckel, Darstellungen aus dem Soldatenleben und Ansicht von Eichstätt. Inschrift am oberen Rand: „13. Inf.-Reg. Franz Josef, Kaiser von Österreich, Apostol. König von Ungarn, 11. Comp. Ingolstadt-Eichstätt, 1912-14“.



(Leihgabe von privatem Sammler C)

Alter Bierkrug aus Überfangglas, Anfang 18. Jahrhundert

Bierkrug aus hellblauem Mehrschichtglas mit Zinn-Strandung und gewölbtem Zinndeckel. Handgemaltes Dekor „Hund und Hirsch in der Natur“, gelber Ring mit feinen Ornamenten und darunter die Inschrift „Ich liebe, was ich Denke“.

„Bier ist der überzeugendste Beweis dafür, dass Gott den Menschen liebt und ihn glücklich sehen will.“
Benjamin Franklin (1706 -1790), amerikanischer Politiker, Erfinder und Schriftsteller



(Leihgabe von privatem Sammler C)

Zunftflasche der Bierbrauer, Zinn, 17. Jahrhundert

Auf der Vorderseite: Zunftwappen der Brauer (Maischbottich, Schöpfer, Maischholz und Schaufel) flankiert von zwei stehenden Löwen und der Inschrift „Hoch lebe das edle Handwerk der Bierbrauer“.

Auf der Rückseite: Inschrift „Zunftmeister – Peter Krauter – Meister“ und div. andere Namen. Ornament mit Hopfendolde.

Schraubverschluss mit beweglichem Tragering aus stilisierten Tierköpfen.

Im Zunftwesen spielten die Zunftgeräte aus Zinn eine große Rolle. Jede Zunft hatte ihr eigenes Zunftzeichen. Diese Zunftzeichen wurden auf die Zunftgeräte kunstvoll graviert, zusammen mit den Namen der Zunftmeister, der Gesellen und manchmal auch dem Gründungsdatum. Es sind glücklicherweise viele Zunftgeräte aus der Zeit von 1580 bis 1850 erhalten geblieben.



(Leihgabe von privatem Sammler A)

Fayence-Krug von 1931

Keramik-Krug, leicht bauchig, weiß glasiert mit blauer Glasurmalerei: Darstellung des Ingolstädter Panthers im Brustschild des Adlers. Standring aus Zinn, gewölbter Zinndeckel mit Kugeldrucker, Gravur im Deckel „Zur Hochzeit 1931 – der Merlstammtisch“. Hergestellt von der Firma Reiter aus Landshut (Monogramm auf dem Gefäßboden, sowie die Nummer 0227).

Die Bezeichnung „Merlstammtisch“ deutet darauf hin, dass es sich um die Mitglieder eines Stammtisches handelte, der im Gasthaus „Zum Merl“ in der Moritzstrasse 15 stattfand.

Im Januar 1810 heiratete Josef Merl die Bierbrauertochter Klara Geislmeier, die Besitzerin des Anwesens Ecke Moritz-Dollstrasse. Sie richteten dort eine Gastwirtschaft ein, die zunächst den Namen „Kranzwirt“ und später „Zum Merl“ trug. 1975 wurde der „Merlwirt“ aufgegeben. Heute befindet sich dort ein Restaurant einer amerikanischen Fastfood-Kette.



(Leihgaben von privaten Sammlern A, B und der Firma Herrnbräu)

Bürgerliches Brauhaus, Ingolstadt

Werbeschild, Bierfilze, Aschenbecher, Flaschen und Steinzeugkrüge des Bürgerlichen Brauhauses, Ingolstadt mit dem Ingolstädter Panther im Emblem.

Das „Bürgerliche Brauhaus“ wurde 1882 gegründet, um den Braubetrieb des „Schmalzingerbräu“ und des „Schwabenbräu“ fortzuführen. 1899 wurden die „Kritschenbrauerei“ sowie die „Aktienbrauerei Ingolstadt“ übernommen. Diese wiederum war 1873 entstanden, als sich der „Danielbräu“, der bereits seit 1471 in Ingolstadt braute, und der „Herrnbräu“ zusammenschlossen.

Der Name „Herrnbräu“ wird 1527 erstmals erwähnt. Er geht vermutlich darauf zurück, dass diese Brauerei Bier für die „Herrn Professoren“ der 1472 gegründeten Universität braute. 1590 ist dann der Bierbrauer Mathias Ponschab an neuem Standort in der Fischergasse (heute Tränktorstrasse) als „Herrnbräu“ verzeichnet. 1817 zog die Brauerei in das Georganum an der Hohen Schule um und richtete dort eine Gastwirtschaft mit Brau- und Mälzereianlagen ein. In der Zeit von 1964 bis 1974 siedelte der Braubetrieb, der seit Mitte der 1960er Jahre mit „Herrnbräu“ firmiert, etappenweise in das neu entstandene Gewerbegebiet an der Manchinger Straße über.



(Leihgabe der Firma Nordbräu)

Hopfenanbau südlich von Ingolstadt mit Stadtpanorama

Gemälde von Hans Werner, Öl auf Leinwand auf Holz

Die nördlichen Ausläufer der Hallertau erstreckten sich einst bis nach Ingolstadt. Sowohl der Ingolstädter Boden als auch das Klima waren günstig für den Hopfenanbau. Das größte Anbaugebiet im Bereich der Stadt befand sich im Ortsteil Hagau, aber auch in Oberhaunstadt und Friedrichshofen wurde seit etwa 1780 Hopfen in größeren Mengen angebaut. Ab 1933 bestand für das Ingolstädter Stadtgebiet ein Hopfenanbauverbot.



(Leihgaben Stadtmuseum Ingolstadt und von privatem Sammler A)

Diverse Münzen

- a/d) Silbermünze zum Reinheitsgebot mit Portrait Herzog Wilhelms von Bayern (1495-1550) und eine Auszug aus dem Reinheitsgebot.
Diese Münze kam im November 1981 heraus. Der „Verband mittelständischer Privatbrauereien“ ließ sie prägen – in Gold, Silber und Bronze.
- b) Silbermünze Prinzregent Luitpold von Bayern (1821 – 1912)
Luitpold, der Bruder König Ludwigs II., war oberster Jagdherr, und das Jagdjahr sah ihn in ganz Bayern, vom Spessart über Ingolstadt und München bis ins oberbayerische und Allgäuer Gebirge. Dort in Oberstdorf spendete er den Kindern an seinem Geburtstag nicht nur einen schulfreien Tag, sondern auch jedem Kind eine Semmel mit Wurst und jedem Kind ab dem dritten Schuljahr einen Schoppen Bier.
- c) Silbermünze: Herzog Wilhelm IV., „Bayerns Bier – Ingolstadts Verdienst“



(Leihgabe von privatem Sammler A)

Ehrgedenkmünze der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin 1883 - 1908

Relief vorne: Inschrift, Braukessel, Hopfenranken, Relief rückseitig: nackte Schönheit beim Bündeln von Kornähren

Die Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin veranstaltete seit 1894 jedes Jahr im Oktober eine Tagung. Im Jahr 1908 war diese Veranstaltung anlässlich des 25jährigen Bestehens der VLB besonders groß ausgelegt. Es fand unter anderem eine internationale Gersten- und Hopfenausstellung statt, bei der eingereichte Proben aus den unterschiedlichsten Ländern prämiert wurden. Es wurden Ehrenmedaillen in Gold, Silber und Bronze verliehen. Aus Bayern wurden im Bereich „Gerste“ 39 Muster eingereicht, im Bereich „Hopfen“ waren es 38. Leider ist nicht mehr zu eruieren, wer die hier gezeigte Bronzemedaille verliehen bekam.

Der Entwurf für die Medaille stammt von Reinhold Felderhoff (1865 –1919), einem bedeutenden Künstler der Berliner Bildhauerschule und Professor an der Akademie der Künste in Berlin.



(Leihgabe von privatem Sammler A)

Drei Steinzeug Krüge des früheren Bahnhofs-Restaurants, vor 1945

- a) Steinzeug-Maßkrug mit gestempelter, kobaltblauer Inschrift „Centralbahnhof Ingolstadt“, um 1900
- b) Steinzeug-Maßkrug mit blauem Smalte-Schriftzug „Hauptbahnhof-Restaurant, Ingolstadt a.D.“, zwischen 1918 und 1945
- a) Maßkrug, Steinzeug mit gestempelter und kobaltblauer Inschrift „Centralbahnhof Ingolstadt“ und von Hand geritzter Nummerierung 6605, um 1900

Der Ingolstädter Hauptbahnhof nahm 1874 seinen Betrieb auf und hieß damals noch Centralbahnhof. Die Bahnhofsrestauration pachtete nach dem Ersten Weltkrieg Anton Appel. Am 29. April 1945 steckten plündernde ehemalige Zwangsarbeiter aus Osteuropa das Bahnhofsgebäude in Brand. Auch die Bahnhofsrestauration brannte völlig aus.



(Leihgabe der Firma Nordbräu)

Grüner Baum, um 1900

Alte Fotografie des Gasthauses „Grüner Baum“ in der Donaustraße mit Pferdefuhrwerk, um 1900. Links daneben die „Bäckerei und Mehlhandlung v. Karl Erhard“, Vorgänger der heutigen „Bäckerei Erhard“.

Die Schankwirtschaft „Zum grünen Baum“ gab es bereits im 16. Jahrhundert. Sie war eines von etwa sieben Gasthäusern im Bereich der Donaustraße. Zum Ende des 19. Jahrhunderts wurde das alte Gebäude abgerissen und durch einen Neubau ersetzt. Damals wurde zum Gasthausbetrieb auch noch ein Hotelbetrieb eröffnet. Ende der 1970er Jahre schloss der „Grüne Baum“ und steht seitdem bis heute leer.



(Leihgaben der Firma Herrnbräu und von privatem Sammler D)

Zwei Aktien der Bürgerlichen Brauhaus AG, Ingolstadt

- a) Aktie des Bürgerlichen Brauhauses über Einhundert Reichsmark vom März 1943
- b) Aktie des Bürgerlichen Brauhauses über Eintausend Deutsche Mark vom Juni 1954

Von 1838 bis 1860 erlebte das Ingolstädter Brauwesen einen enormen Aufschwung, da viele Fremde in die Stadt kamen und sich als sog. „Schanzarbeiter“ bei der Errichtung der neuen Festung verdingten. Nach Abschluss der Bauarbeiten jedoch begann das erste große Brauereisterben in Ingolstadt. Bis 1900 mussten acht Brauhäuser ihren Betrieb einstellen. Dies lag auch daran, dass sich die technischen Entwicklungen im Braugewerbe verändert hatten und die Rohstoffpreise gestiegen waren.

Nachdem 1868 ein Gesetz zur Gründung von Kapitalgesellschaften erlassen worden war, reagierten der „Danielbräu“ (Josef Ponschab) und der „Herrnbräu“ (Johann Högner) zukunftsweisend und schlossen sich am 11. Januar 1873 mit der „Aktienbrauerei Ingolstadt“ zur ersten Ingolstädter Aktiengesellschaft „Bürgerliches Brauhaus AG“ zusammen. Bei einem Aktienkapital von 470 000 Gulden sowie einem umfangreichen Bestand an Gaststätten konnte eine Braukapazität von etwa 25 000 Hektolitern erreicht werden.



(Leihgaben von privatem Sammler A)

Weißbiertgläser und Zinnfassungen

- a) Zinnfassung für Weißbiertglas mit Ingolstadt-Motiven, um 1900
- b) Mundgeblasenes Weißbiertglas, handbemalt mit floralem Dekor, Inschrift „Z. Erg. a. m. Dienstzeit, Michael Kammerl, 10. Inf. Reg. 10. Komp. Ingolstadt“
- c) Weißbiertglas mit Goldrand in Zinnfassung mit Ingolstadt-Motiv, um 1900

Weizenbier war in Bayern schon in früheren Jahrhunderten beliebt. Das änderte sich schlagartig, als das bayerische Herrscherhaus 1567 das Brauen von Weizenbier verbot. Die Begründung war fadenscheinig: Es sei „ein unnützes Getränk, das weder (...) Kraft und Macht gäbe, sondern nur zum Trinken reize“. In Wahrheit sollte der kostbare Weizen nicht weiter zum Bierbrauen verwendet werden. Eine Ausnahme gab es allerdings. Wilhelm IV., der Begründer des Reinheitsgebotes, verlieh 1529 dem niederbayrischen Geschlecht der Degenberger das Recht, aus Weizen Bier zu brauen. Als Hans Sigmund von Degenberger 1602 kinderlos starb, fiel sein Besitz, und damit auch das alleinige Recht, Weizenbier zu brauen, an das bayerische Herrscherhaus zurück. 1605 wurde in München – dort wo heute das Hofbräuhaus steht – das „Weisse-Bräuhaus“ gegründet. Hier ließ Herzog Maximilian I. das Weizenbier nun selber brauen und verkaufen.



(Leihgabe der Firma Nordbräu)

Gasthaus zum Fischerwirt mit Augustinerkirche und Franziskanerkloster um 1900

Gemälde von Hans Werner, Öl auf Leinwand auf Holz

In der heutigen Tränktorstraße, die früher Fischergasse hieß, waren seit dem Mittelalter die Stadtfischer angesiedelt. 1707 wurde die erste Kaserne Ingolstadts hier gebaut und die Gasse in Donaukasernengasse umbenannt. Die „Fischerwirtschaft“ gab es seit 1762. Durch die gegenüberliegende Kaserne bestand das Hauptklientel an Gästen aus Soldaten. Außerdem durfte der Fischerwirt Fremde beherbergen und bewirten. 1875 kaufte Xaver Wittmann, der Bräu von Oberhaunstadt das Anwesen. 1903 konnte er auch noch den angrenzenden „Herrnwirt“ erwerben. So entstand aus den beiden Wirtschaften der „Gasthof zum goldenen Anker“.

Der „Anker“ fiel im April 1945 einem verheerenden Luftangriff zum Opfer. Auch die auf dem Gemälde abgebildete Augustinerkirche und das Klostergebäude wurden durch eine Sprengbombe vollständig zerstört. In der Gruft, die als Luftschutzkeller genutzt wurde, kamen 73 Menschen ums Leben.



1. Bergbräu



3. Tafelmeierbräu



5. Lindermeierbräu

Kein Bildmaterial
mehr vorhanden

6. Markstallerbräu



8. Jägerbräu



2. Poppenbräu



4. Schwabenbräu



7. Münsterbräu



9. Koboldbräu



10. Rappensberger



12. Schmalzbuckelbräu



14. Kremserbräu



17. Wunderlbräu



11. Gnadethal
Klosterbrauerei



13. Lenzbräu



15. Schmalzingerbräu



16. Ziegelbräu



Ingolstädter Brauereien Anno 1880



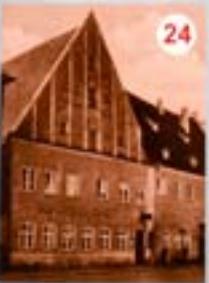
18. Hetzerbräu



20. Franzmichlbräu



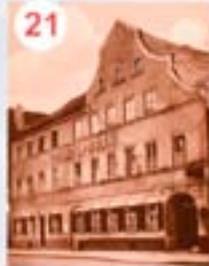
22. Franziskaner Klosterbräu



24. Kritschenbräu



19. Eselbräu



21. Quartlbräu



23. Lautnerbräu



25. Höllbräu



26. Jungbräu



28. Schlosserbräu



30. Schöffbräu



30 a Schöffbräu



29. Malteserbräu



27. Weißbräuhaus



29. Malteserbräu



31. Danielbräu



32. a Bürgerliches Brauhaus



32. Herrnbräu



(Leihgabe von privatem Sammler A)

Tonkrug in Form eines Eichenstammes, um 1850

Handgemachter Krug aus marmoriertem Ton in Form eines Eichenstammes mit aufgesetztem Eichenlaubdekor. Innenseite weiß glasiert. Zinnmontierung mit inliegendem Medaillon aus Ton.

„Biertrinken und Singen sind zwei gute Schwingen, deren Flügelschlag die Wolken des Wehs zerteilt.“
Joseph Freiherr von Eichendorff (1788-1857) Lyriker und Schriftsteller der deutschen Romantik.



(Leihgabe von privatem Sammler A)

Drei Bierkrüge mit Ingolstädter Wappen, 20. Jahrhundert

- a) Keramik-Krug, 0,5 Liter, mit Aufdruck: Ingolstädter Wappen mit Mauerkrone, darunter bezeichnet „Ingolstadt“, vermutlich aus den 30er Jahren d. 20. Jahrhundert.
- b) Steinzeug-Maßkrug mit mehrfarbigem Aufdruck, bayrisches Rautenmuster, auf der Schauseite Ingolstädter Wappen mit Mauerkrone in ovalem Medaillon. Motiv 30er Jahre.
- c) Steinzeug-Krug, 0,5 Liter, mit farbigem Aufdruck: Weißgrundige Wappenform mit blauem Panther, darunter bezeichnet „Stadt Ingolstadt“, vermutlich 60er Jahre d. 20. Jahrhundert.

Ende des 19. Jahrhunderts erlebte die Serienproduktion der Bierkrüge ihre Geburtsstunde. Der Gipsdruck ermöglichte von nun an die Herstellung in vorgefertigten Formen, nicht mehr von Hand. Dies vereinfachte nicht nur die Herstellung der beliebten Krüge, sie wurden dadurch auch erschwinglicher.



(Leihgabe von privatem Sammler A)

Drei Erinnerungskrüge an die Militärzeit in Ingolstadt aus dem 20. Jahrhundert

- a) Bierkrug von „Walter Johann“ Keramik mit Zinndeckel, Schauseite Darstellung der Ingolstädter Altstadt, Inschrift: „8. E. M. G. KP. I. R. 63 Ingolstadt“, „Zur Erinnerung an meine Dienstzeit.“
- b) Steinzeugkrug, 0,5 Liter, 1933-1945, Ansicht des Ingolstädter Kreuztors, aufgedruckte Inschrift: „Landeschützen-Batl. 507, Ingolstadt.“ Als Deckel fungierte ein Stahlhelm.
- c) Bierkrug, 0,5 Liter, Aufdruck: Ansicht von Ingolstadt, Inschrift: „Pionier-Batl. Ingolstadt, Erinnerung an meine Dienstzeit 1934-35“, Zinndeckel mit Relief eines Stahlhelmes, Eichenlaub und Inschrift „Stab. Pi. Bat. Musiker Johann Mühlbauer“



(Leihgabe von privatem Sammler C)

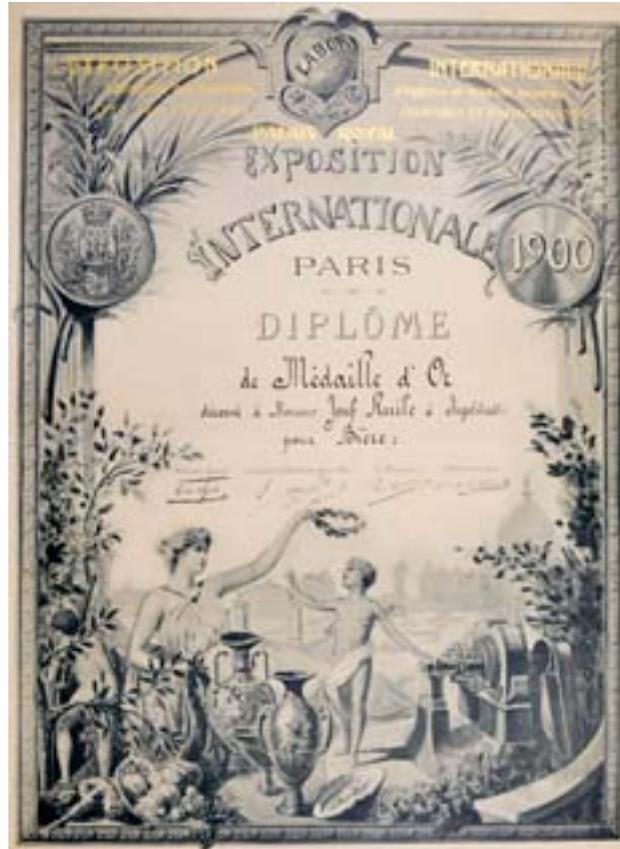
Münchener Kindl

Übermalter Druck auf Holz, um 1900

Münchener Kindl auf einem Bierfass sitzend, einen gefüllten Bierkrug und mehrere Rettiche (Radis) haltend

„Das Bier aber macht das Fleisch des Menschen fett und gibt seinem Antlitz eine schöne Farbe durch die Kraft und den guten Saft des Getreides.“

Hildegard von Bingen (1098 – 1179), Benediktinerin, Dichterin und bedeutende Universalgelehrte ihrer Zeit.



(Leihgabe Stadtmuseum
Ingolstadt)

Urkunde Paris 1900 für Josef Ruile, Poppenbräu, Ingolstadt

Auf der Internationalen Ausstellung in Paris im Jahr 1900 erhielt Josef Ruile, Brauer der Brauerei Poppenbräu in Ingolstadt eine Goldmedaille für Bier und dieses Diplom.

Die Brauerei „Poppenbräu“ gab es seit ca. 1590. Ihr erster Besitzer war Anton Popp, dessen Nachkommen bis 1786 an der Theresienstraße das zu jener Zeit beliebte Braunbier herstellten. Danach wechselte die Brauerei mehrmals den Besitzer. 1870 übernahm Johann Ruile das Anwesen, der die Brauerei 1998 an seinen Sohn Joseph übergab. Ruiles Braubetrieb wurde mit sieben goldenen Medaillen und zwei Ehrenkreuzen ausgezeichnet. 1920 wurde der „Poppenbräu“ von der Firma „Schäffbräu“ übernommen.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einige interessante bzw. humorvolle Geschichten rund um das Thema Bier und zur Biertradition in Ingolstadt erzählen. Sie liefern Hintergründe und weitere historische Details zu den gezeigten Exponaten der Ausstellung oder werfen einen erheiternden Blick auf diverse Aspekte der Biertradition in Bayern.

Die Geschichte des Bieres

Bayern und Bier – das gehört zusammen. Die bayerische Tradition ist eng verbunden mit diesem Getränk, das auch als „flüssiges Brot“ bezeichnet wurde. Doch die Erfinder des Bieres waren nicht die bayerischen Mönche, die Bier brauten um die Fastenzeit besser zu überstehen. Und auch den legendären König Gambrinus, der als erster auf die Idee des Bierbrauens gekommen sein soll, hat es nie gegeben.

Vieles spricht dafür, dass es Bier gibt, seit der Mensch Getreide isst. Vergorener Brotteig war mit größter Wahrscheinlichkeit der Ausgangspunkt für die Herstellung eines Getränkes, das man als erstes Bier bezeichnen könnte. Überliefert ist dies in Keilschriften der alten Sumerer, die vor 6000 Jahren im Gebiet zwischen Euphrat und Tigris ansässig waren. Sie nahmen Veränderungen an stehengelassenem Brotteig wahr, welche auf vom Wind herbeigewehte wilde Hefen zurückzuführen waren. Als die Sumerer dann kosteten und schließlich die Vorgänge bewusst wiederholten, hatten sie ein Getränk für Götter und Könige entdeckt.

Im Altbabylonischen Reich (1700 v. Chr.) kannte man bereits 20 verschiedene Biere. Vom damaligen Herrscher Hammurabi (1728–1686 v. Chr.), existiert die älteste bis heute erhaltene schriftliche Gesetzsammlung – der Codex Hammurabi. Er enthält die älteste überlieferte Bierschankordnung der Welt. Darin heißt es u.a.: „Bierpanscher werden in ihren Fässern ertränkt oder so lange mit Bier vollgegossen, bis sie ersticken.“

Im alten Ägypten war Bier Grundnahrungs- und Zahlungsmittel. In den Inschriften der Pyramiden von Sakkára (4000 v. Chr.), begegnen wir der Vorstellung, dass der Verstorbene im Jenseits zur Stillung seines Durstes Bier benötigt, das nicht sauer werden darf.

Auch im antiken Griechenland und im alten Rom gehörte Bierbrauen zum Alltag. Plinius der Ältere (23 – 79 n. Chr.) schreibt in seiner „Historia naturalis“ an mehreren Stellen vom Bier und erwähnt auch, dass es von den Bewohnern Galliens „Cerevisia“ (von Ceres, der Göttin des Getreides) genannt wird.



Statue einer Bierbrauerin, Ägypten 2350 v. Chr.

Der älteste Nachweis von Bier auf deutschem Boden stammt aus der Zeit um 800 v. Chr.. Es handelt sich um Bieramphoren aus der frühen Hallstattzeit, die in der Nähe von Kulmbach gefunden wurden.

Im Mittelalter wurde hauptsächlich in den Klöstern Bier gebraut. So zeigt auch die älteste Darstellung eines Bierbrauers in Deutschland einen Mönch an einer Sudpfanne. Chronisten berichten, dass in den Klöstern die Erlaubnis für den Bierverzehr jedes Klosterinsassen bei erstaunlichen fünf Maß am Tag gelegen habe. Allerdings war das Bier zur damaligen Zeit bei weitem nicht so stark wie heute.

Die Mönche brauten nicht nur für den Eigenbedarf. Jeder Pilger oder Wanderbursche, der an die Klosterpforte klopfte, wurde mit Bier versorgt. Mit der Zeit entwickelten sich die Klosterbrauereien zu lukrativen Wirtschaftsbetrieben. Als die Mönche das Recht erhielten, Bier nicht nur zu brauen, sondern auch auszuschenken, schossen die Klosterschenken wie Pilze aus dem Boden. Die Säkularisation (um 1803) führte durch unzählige Klosterschließungen endgültig zum Niedergang der Klosterbrauereien.

Inzwischen hatte sich aber auch in den Gemeinden und Städten eine florierende Braukunst entwickelt, die über Abgaben und Steuern Geld in die Kassen - vor allem der Fürsten - brachte.

Im 19. Jahrhundert revolutionierte die von James Watt 1765 erfundene Dampfmaschine u.a. auch das Brauwesen. Es entstanden viele Brauereien mit industriellem Charakter, die sich stolz „Dampfbrauereien“ nannten. Um allerdings das Brauwesen voll industrialisieren zu können, bedurfte es einer weiteren bahnbrechenden Erfindung. Carl von Linde konstruierte 1873 die Kältemaschine (mit Ammoniak als Kältemittel) und sein erstes Exemplar wurde in einer Münchner Brauerei erprobt. Durch Linde's Erfindung konnte das Brauen unabhängig von den Außentemperaturen erfolgen und das Bier auch länger gelagert werden.

Vieles rund ums Bier hat sich mit den Jahren verändert. Das zeigt sich auch in der „Verpackung“ des Bieres. Es wurde zum Verkauf und Transport zuerst in Glasflaschen, dann in Dosen und zuletzt auch in Plastikflaschen abgefüllt. Der Korken und der Gummistopfen wurden vom Bügelverschluss verdrängt, und dieser wurde wiederum vom Kronkorken ersetzt. Holzfässer mussten Metallfässern weichen, und der Bierkasten aus Holz oder Metall wurde zum Kunststoffkasten.

Doch eines ist nach wie vor immer noch gültig: Das Reinheitsgebot für Bier, das am 23. April 1516 in Ingolstadt erlassen wurde.

Das Reinheitsgebot von 1516

Man muss wissen, dass unser Bier erst seit hundert Jahren so schmeckt, wie wir es gewohnt sind. Das hängt mit allerlei technischen Errungenschaften zusammen. Zwar gab es auch vorher schon ordentliches Bier, aber darauf konnte man sich nie verlassen.

Der Prediger Abraham von Santa Clara donnerte im 17. Jahrhundert von der Kanzel, dass es Brauer gäbe, die „einen so liederlichen Trank machten, dass solcher mehr schädlich als nützlich ist und oft in dem menschlichen Leib nicht besser haust, als ein Regiment Husaren in einem Land.“

Was man vor 500 Jahren trank, hatte mit dem, was wir heute Bier nennen, so gut wie nichts zu tun. Von den Grundbestandteilen, auf die heute jeder Brauer verpflichtet ist, wurde mit einiger Verlässlichkeit nur das Wasser benutzt. Die Würze bestand bei guten Bieren schon immer aus Brotgetreide: Gerste, Weizen oder Hafer.

Manchmal wurden aber auch Hirse, Bohnen, Erbsen oder andere stärkehaltige Körner verwendet. Außerdem wurden allerlei absonderliche Ingredienzien zum Bier gemischt, damit es nicht sauer wurde oder um den sauren Geschmack zu überdecken. Manche davon waren ausgesprochen giftig und geeignet, Halluzinationen bei den Biertrinkern zu erzeugen, wie z.B. Bilsenkraut, Tollkirschen, Schlafmohn, Muskatnuss oder Wermut.

So ist es nicht verwunderlich, dass hohe Herren, die genügend Geld hatten, ihr Bier oft von weither bezogen. Und man versteht auch, warum es den Fürsten schon früh am Herzen lag, die Qualität des Bieres durch Verordnungen zu verbessern. Der erste von dem wir in diesem Zusammenhang wissen, ist Kaiser Barbarossa. Er gab 1156 der Stadt Augsburg eine neue Rechtsverordnung und schon darin ist vom Bier die Rede: „Wenn ein Bierschenker schlechtes Bier macht oder ungerechtes Maß gibt, soll er gestraft werden. Überdies soll das Bier vernichtet oder den Armen umsonst ausgeteilt werden.“

Es nutzte wenig, solche Verordnungen zu erlassen, ohne sie zu kontrollieren. So besuchten „Pir-Beschauer“ oder „Kieser“ regelmäßig die Brauer, prüften und kosteten das Bier. Im 15. und 16. Jahrhundert war außerdem eine recht originelle, in ihrem Aussagewert allerdings zweifelhafte Untersuchungsmethode üblich.

Diese ging so vor sich: Bürgermeister, Marktmeister und Vogt trafen sich, in gelbe Lederhosen gekleidet, im Haus des Brauers. Eine Bank wurde aufgestellt, über die ein Krug Bier gegossen und gleichmäßig verteilt wurde. Dann setzten sich die drei Herren darauf und blieben zwei Stunden sitzen. Auf ein Kommando sprangen sie gleichzeitig auf. Ging die Bank mit in die Höhe, weil sie an der Hose klebte, so war genügend gutes Malz im Bier - der Brauer hatte bestanden.



Gesetzliche Bierprobe,
Holzstich aus dem Jahre 1887

Es gab zwar seit dem 12. Jahrhundert in diversen bayerischen Städten Verordnungen für das Brauen von Bier, aber es existierten keine einheitlichen Rechtsvorschriften für ganz Bayern.

Daher war der 23. April 1516 ein höchst bemerkenswerter Tag in der Biergeschichte. Denn an jenem Georgitag wurde auf dem bayerischen Landesständetag in Ingolstadt von Herzog Wilhelm IV. und seinem Bruder Ludwig X. das bayerische Reinheitsgebot für alle bayerischen Brauer erlassen. Diese älteste lebensmittelrechtliche Verordnung schreibt den Brauern vor, nur Gerstenmalz, Hopfen und Wasser zum Bierbrauen zu verwenden.

Im Reinheitsgebot von 1516 fehlt die Erwähnung der Hefe. Von der Rolle der Hefe wusste man damals noch nichts, d.h. Hefe wurde nicht gezielt zugesetzt. Die Gärung wurde dem Zufall überlassen (sog. Spontangärung). Es ist insofern kein Wunder, dass ausgerechnet die Bäcker oft auch die besten Brauer waren. Und diese beiden Handwerksberufe waren auch häufig zusammen anzutreffen. In der Luft der Backstuben waren reichlich Hefesporen zu finden, um eine kräftige Gärung zu bewirken. Und so galt: „Heute back ich, morgen brau ich...“. Verdarben zu viele „wilde Hefen“ das Bier, entstand ein ungenießbares Produkt. Dann waren „Hopfen und Malz verloren“.

Das bayerische Reinheitsgebot fand nach und nach überall in Deutschland Freunde. Baden übernahm es 1896, Württemberg im Jahre 1900. Ab 1906 galt das Reinheitsgebot in allen Gebieten des deutschen Kaiserreichs. Auch die Weimarer Republik übernahm wohl oder übel das Reinheitsgebot, denn der Freistaat Bayern erklärte 1918, er werde nur dann der Republik beitreten, wenn das Reinheitsgebot im gesamten Reichsgebiet gelte.

Deutsches Bier muss laut Gesetz auch heute noch ausschließlich aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser hergestellt werden. Damit ist das Reinheitsgebot von 1516 die älteste, noch heute gültige Lebensmittelgesetzgebung der Welt!

Der Bayerische Maßkrug

Bis 1800 trank man Bier in Gesellschaft oder im Wirtshaus gemeinsam aus großvolumigen Krügen, sog. Nacheinander-Trinkkrügen. Dabei wurden bis Mitte des 18. Jahrhunderts vorwiegend die von einheimischen Hafnern hergestellten irdenen Krüge verwendet. Durch den Anstieg der Bevölkerung ab ca. 1750 stieg der Bedarf an Biertrink-, Bierlager- und Biertransportgefäßen.

In dieser Zeit wurden in Bayern die ersten Kannenbäcker (Steinzeugtöpfer) aus dem damals notleidenden Westerwälder Kannenbäckerland angesiedelt. Steinzeug wird höher gebrannt als Irdenware und ist dadurch wasserundurchlässig, eignet sich also besonders gut für den Transport und die Aufbewahrung von Flüssigkeiten. Steinzeug bekommt durch in den Ofen geworfenes Salz eine glatte Oberfläche und benötigt keine zusätzliche Glasur.

Ab der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts setzte sich eine Individualisierung der Trinksitten durch. Jeder Gast erhielt im Wirtshaus einen eigenen Krug. So entstand ein erhöhter Bedarf an Bierkrügen. Denn nicht nur in den Wirtshäusern, sondern auch im bürgerlichen Haushalt hielt der Steinzeug-Maßkrug Einzug als Trink- und Transportgefäß.

Um 1810 wurden in Bayern die 93 verschiedenen Flüssigkeitsmaße abgeschafft. Die Münchener „Maßkanne“ und deren Gebrauchskürzel „Maß“ wurden als die bayerische Maß (1,069 Liter) eingeführt. Die handgedrehten Steinzeug-Maßkrüge wurden jetzt zum alleinigen Verwendungszweck als Bierkrug hergestellt.

Durch die Industrialisierung entwickelte sich im Westerwald die Massenfabrikation von Steinzeugkrügen mit Krugpressen, Scheide- und Knetmaschinen. Und da Bayern in dieser Zeit durch die Eisenbahn erschlossen wurde, war der Transport dieser industriell erzeugten Krüge nach Bayern kein Problem mehr. Dies bedeutete das Ende der bayerischen Steinzeug-Töpfer.

Mit der Reichsgründung 1871 wurde die bayerische Maß mit 1,069 Litern auf „das deutsche Liter“ umgestellt. Damit stahlen die Preußen den Bayern doch glatt einen Schluck aus dem Bierkrug und es mussten neue Krüge gefertigt werden. Gleichzeitig begann die werbewirksame Krugbeschriftung immer populärer zu werden. In den noch nicht ganz durchgetrockneten Ton stempelte man ab Mitte der 1870er Jahre mit Birnenholzstempeln schon ganze Wortblöcke ein, oder legte „Smalteschriftzüge“ (Smalte=dünnere Tonbrei mit Farboxid) mit Hilfe von Schablonen auf (siehe Nummer 44). Wenig später kam die Emailbemalung und nach der Jahrhundertwende wurden auch Abziehbilder aufgetragen.

Manche Brauereien und Wirte, aber auch Privatleute, ließen sich kunstvoll gestaltete Maßkrugdeckel herstellen. In den meisten Wirtshäusern im Königreich Bayern war unumschränkt der salzglasierte Steinzeug-Maßkrug mit Deckel der Wirtshaus-Gebrauchskrug.



Handgearbeiteter Steinzeug-Maßkrug mit Zinndeckel, Aktienbrauerei Ingolstadt, zwischen 1873 und 1899
(Leihgabe von privatem Sammler B)

Allerdings war die Verwendung dieser Krüge mit hohen Kosten verbunden. Bei Bruch eines Kruges musste der Deckel aufwendig ummontiert werden. Die Deckel mussten in regelmäßigen Abständen mühevoll mit Zinnkraut geputzt werden, und das Waschen dieser Krüge war umständlich. Aus dem Umfeld des Münchner Kommerzienrates Georg Pschorr soll Ende der 1870er Jahre die Idee gekommen sein, deckellose Krüge zu verwenden, die den Namen „Keferloher“ erhielten (nach dem Viehmarkt auf Gut Keferloh bei München, den es schon im Jahr 955 gab).

Als die Familie Schottenhammel 1896 auf der Wies'n die erste Bierhalle errichtete, gehörten 401 Keferloher und 50 bedeckelte Maßkrüge für besondere Gäste zum Inventar. Erst 1973 ließen Hygienevorschriften für die Steinzeug-Maßkrüge die Totenglocke läuten. Sie wurden durch Pressglaskrüge ersetzt.

Etwa seit der gleichen Zeit wurden landesweit zu bestimmten Anlässen aus Feinsteinzeug bebilderte Jubiläumskrüge hergestellt. So auch in Ingolstadt (siehe Nr. 51 der Ausstellung). Diese industriellen Krüge, welche man meist an der spiegelglatten Oberfläche erkennt, haben nichts mit den Original-Steinzeug-Bierkrügen zu tun.

Reservistenkrüge

Im späten 19. Jahrhundert entstand der Brauch der „Reservistenkrüge“.

Nach dem gewonnenen Krieg gegen Frankreich 1870/71 wurde das Militär, bzw. der Soldatenstand im neu proklamierten Kaiserreich von der Bevölkerung hoch geachtet. Wenn z.B. ein Handwerker eine neue Stelle suchte, wurde er zuerst nach seinem Militärdienst gefragt. Hatte er diesen abgeleistet, wurde er als ganzer Kerl befunden. Das Soldatentum genoss also eine heute kaum vorstellbare Achtung.

Gegen Ende der 80er Jahre des 19. Jahrhunderts kamen verschiedene Hersteller von Andenkenkrügen auf die Idee, dass man doch auch spezielle Bierkrüge für die Reservisten, d.h. für die ausscheidenden Soldaten als Erinnerung herstellen könnte. Da jedes Jahr mehrere 100.000 Reservisten entlassen wurden, entstand so in kurzer Zeit eine große Nachfrage nach diesen Erinnerungsstücken an die Militärdienstzeit. Dementsprechend wuchs auch die Zahl der Hersteller schnell an, denn wegen der großen Nachfrage ließ sich ja gutes Geld mit der Herstellung und dem Vertrieb von Reservistenkrügen und anderen Reservistenandenken verdienen.

Die Reservistenkrüge wurden von den Soldaten zum Ende der Dienstzeit gekauft. Man zeigte hiermit stolz an, entweder im Wirtshaus oder daheim in der Vitrine, dass man gedient hatte. Man bestellte die Krüge bei Vertretern, welche mit Vorlagenbüchern von Garnison zu Garnison reisten.

Die Krüge aus der Zeit vor 1900 waren meist noch klein und naiv bemalt. Nach der Jahrhundertwende wurden sie immer größer und prunkvoller. Nach 1918, also nach Beendigung des 1. Weltkriegs gab es dann fast keine Reservistenkrüge mehr. Erst ab 1933 tauchen wieder einfache kleine Krüge zur Erinnerung an die Dienstzeit auf. (siehe Nr. 52)



(Leihgabe Stadtmuseum Ingolstadt)



Die meisten Reservistenkrüge wurden aus Porzellan hergestellt, wenige aus Steinzeug. Sie haben meist prunkvoll gestaltete Deckel aus Zinn. Den oberen Abschluss des Deckels bildete meist eine Deckelfigur, welche vielfach einen Hinweis auf die Truppengattung des Reservisten gab. Bei Infanteriekrügen ist der „sitzende Reservist“ am häufigsten zu finden. Bei Kavalleriekrügen findet sich vielfach ein Pferd mit Reiter auf dem Deckel, wobei oft die Uniform und die Pickelhaube des Reiters dem Regiment angepasst ist. Bei Zinndeckeln mit eingelassenem Glasprisma spricht man auch vom sogenannten „Prismendeckel“.

Detail eines Reservistenkruges mit Prismendeckel

Fast alle Reservistenkrüge haben ein Durchscheinbild (eine sogenannte Lithophanie). Wenn man den leeren Krug gegen das Licht hält, erscheint ein leuchtendes Bodenbild im Krugboden. Bei der Herstellung des durchsichtigen Krugbodens wurde die flüssige Porzellanmasse in eine Form mit den Konturen des Durchscheinbildes gedrückt und anschließend als Boden in den rohen Krugkörper eingesetzt. Es sind mehr als hundert verschiedene Motive von Durchscheinbildern bekannt, in Bayern war es oft König Ludwig II.

Anfänglich wurden die Reservistenkrüge von Malern freihändig ausgestaltet. Mit zunehmender Produktion gingen den Herstellern die Maler aus und man brachte per Stahlstich die Konturen auf die Krüge auf, die dann in Massenproduktion ausgemalt wurden. Später folgte dann noch eine Produktion über aufgetragene Abziehbilder. Die Motive zeigten häufig Ortsansichten, zumeist den Dienstort, aber auch Gefechtsszenen, Übungsszenen oder Abschiedsszenen vom Regiment.

Auf jedem echten Reservistenkrug muss der Name des Besitzers, die Einheit mit Standort und die Länge der Dienstzeit zu lesen sein. Später wurden auch noch die Namen der Kameraden und zum Teil auch die Namen der dazugehörigen Unteroffiziere und Offiziere aufgebracht. Der damalige Preis für einen solchen Krug entsprach etwa dem Wehrsold für einen Monat.

Alles was mit dem Eintritt in die Reserve zu tun hatte, hatte einen sehr hohen Stellenwert. Die offizielle Reservezeit betrug zwei Jahre im Anschluss an den regulären Wehrdienst. Der Tag des Eintritts in die Reserve dokumentierte den Eintritt der jungen Männer in den Kreis der Honoratioren. Sie waren nun vollwertige Mitglieder in den Vereinen und an den Stammtischen in ihrer Gemeinde. In den Wohnstuben vieler Häuser waren die Andenken an die Dienstzeit der einzige Schmuck, den sich viele leisten konnten und der für den Rest des Lebens immer einen Ehrenplatz innehatte.

In der Garnison Ingolstadt dienten um 1900 etwa 6000 Soldaten. Es bestand also ein großer Absatzmarkt für Reservistenkrüge.



Das Hetzerbräugasthaus „Zur Post“ um 1910 (heute Galeria Kaufhof)
(Leihgabe der Firma Nordbräu)



Auf einigen Reservistenkrügen sowie auch auf Grußpostkarten findet sich die Aufschrift: „§11“. Es existieren auch alte Gruppenfotos von Reservisten, auf denen ein Bierfass mit der Kreideaufschrift „§11“ im Mittelpunkt steht. Der Paragraph 11 kommt eigentlich aus den Trinkregeln studentischer Verbindungen und bedeutet: „Es wird weitergesoffen!“



Es gab auch als spielerische Fortentwicklung einen §111, der sich an den §11 anlehnte und so viel bedeutete, wie „Die Alten tranken immer noch einen bevor sie gingen“ oder „Auch auf den Dörfern wird weitergesoffen“.

(Leihgabe von privatem Sammler A)

Brauwesen in Ingolstadt

Die Ingolstädter Brauerzunft besteht seit 1369 und ist nachweislich die älteste Zunft Ingolstadts. Das frühere Zunftszeichen der Bierbrauer, besonders in Süddeutschland, war der sog. „Brauer- oder Zoiglsterne“. Dieser Stern wurde immer dann vor dem Brauhaus aufgehängt, wenn es frisch gebräutes Bier gab und war somit zu einer Zeit, in der die meisten Menschen weder lesen noch schreiben konnten, ein eindeutiges Symbol. Ein roter Stern verkündete den Ausschank von dunklem Bier, ein heller Stern signalisierte helles Bier. Auch heute noch findet man in vielen Gegenden Süddeutschlands Gasthöfe mit Namen wie „Sternwirt“ oder „Zum Goldenen Stern“. Auch in Ingolstadt gab es seit 1785 eine Gastwirtschaft „Goldener Stern“, die sich zuletzt in der Griesbadgasse befand.



Der erste namentlich genannte Bierbrauer in Ingolstadt war „Heinrich der Präw“, der sehr wohlhabend war und im Jahr 1328 im Rat der Stadt saß. Ab 1373 wurde in der Stadt eine Steuer auf Bier erhoben, mit der ein Drittel des Baues der Stadtmauer finanziert werden konnte.

Ab dem 15. Jahrhundert nahm die Zahl der bürgerlichen Brauer ständig zu. Eine Ursache hierfür war die Gründung der ersten Bayerischen Universität, der „Hohen Schule“ im Jahr 1472. Sie brachte einen gewaltigen Zustrom an Studierenden in die Stadt. Hinzu kam, dass Ingolstadt zu einer mächtigen Festung mit einer starken Garnison, d.h. mit vielen Soldaten geworden war.

Darüber hinaus war die Stadt durch den lebhaften Schiffsverkehr auf der Donau zu einem wichtigen Handelsplatz geworden.

Im Jahre 1513 übten in Ingolstadt bereits 25 Bierbrauer ihr Gewerbe aus. Die Bierversorgung der Ingolstädter Brauereien diente in erster Linie der Versorgung der eigenen Gäste in den angeschlossenen Hausschänken. Großbrauereien, wie wir sie heute kennen, gab es damals noch nicht. Meist braute der Brauherr mit seinen Familienangehörigen, bestenfalls hatte man noch einen Brauknecht.

Vom 15. bis zum 17. Jahrhundert waren zahlreiche Ingolstädter Brauereien über mehrere Generationen hinweg im Besitz einer einzigen Familie. Während des 19. Jahrhunderts gab es immer noch einige Brauerdynastien. Allein bei der Familie Ponschab (bzw. Bonschab) waren im 19. Jahrhundert sieben Familienmitglieder Brauer. Ihre Grabstätte ist heute noch auf dem Westfriedhof zu finden. Weitere Brauerfamilien waren die Familie Hollweck, Die Familie Link, die Familie Geismayr und die Familie Wittmann.

Die Napoleonische Zeit war eine schwierige Phase, auch für das Ingolstädter Brauwesen. Die Festung wurde geschleift, die Universität wurde nach Landshut verlegt und 1802 gab es eine verheerende Missernte. Der Absatzmarkt für Bier war weggebrochen.

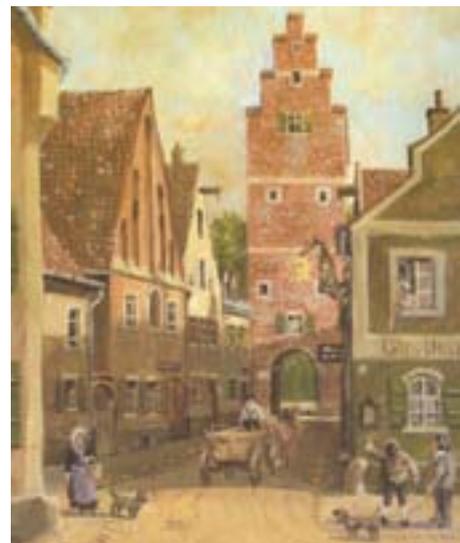
Erst der erneute Festungsbau von 1838 bis 1860 brachte der Stadt und somit auch den Ingolstädter Brauern einen Aufschwung, denn es kamen zahlreiche sog. „Schanzarbeiter“ in die Stadt. Diese zogen allerdings nach Fertigstellung der Festung wieder ab und es gab einen allgemeinen wirtschaftlichen Rückgang.

Von den 1865 ansässigen 24 Brauereien stellten bis zur Jahrhundertwende acht Brauhäuser den Betrieb für immer ein. 1873 schlossen sich der „Danielbräu“ und der „Herrnbräu“ zur „Aktienbrauerei“ zusammen. Später kam noch der „Hetzerbräu“ hinzu.

1883 schlossen sich „Schwabenbräu“ und „Schmalzingerbräu“ zur „Bürgerlichen Brauhaus AG“ zusammen, die dann 1899 den „Kritschenbräu“ übernahm. Bis zum Beginn der Weltwirtschaftskrise kaufte das „Bürgerliche Brauhaus“ noch weitere drei Brauereien hinzu.

Ähnlich verlief es bei der ältesten Ingolstädter Privatbrauerei, dem „Schäffbräu“. In der Zeit zwischen 1920 und 1922 wurden fünf alte Ingolstädter Sudstätten der „Schäffbrauerei“ einverleibt und deren Braubetriebe gleichzeitig stillgelegt.

Somit bestanden 1922 einschließlich der Gemeinde Oberhaunstadt, die damals eigenständig war, noch vier Brauereien.



Ölbild von Hans Werner „Taschenturm mit Sternwirt“

Die Einführung des Flaschenpfands



Im Jahrbuch der „Bürgerlichen Brauhaus AG - Ingolstadt“ von 1933-1936 findet sich folgender Eintrag:

„Am 15.3.1935 wurde in ganz Bayern das Flaschenpfand zur Einführung gebracht. Nachdem diese Einrichtung unverständlichlicherweise in vielen Gegenden noch nicht eingeführt war, obwohl sie z.B. für Weinflaschen bestand, wurde der Verbrauch von Literflaschen bei der starken Verschiebung des Bierverkaufes von Fass- zum Flaschenbier für die Brauereien zu einer der brennendsten Fragen. Bis weit über die Bordwand mit Flaschen aufgestapelt fuhren die Lastautos im Sommer aufs Land hinaus und kamen meist nur halb beladen zurück. Wo blieb diese Menge von Flaschen? Ein Blick in einen Straßengraben, auf einen Wiesenrain, in eine Bachregulierung usw. gab eine eindeutige Antwort. (...)“

Die wenigsten Wirte hatten ein Interesse daran, ihre ausgegebenen Flaschen zurückzubekommen und man scheute jedes Stück Weg und jede Arbeit, sie zu sammeln oder zurückzubringen. (...) Millionen Volksvermögen wurden vergeudet, bis endlich die Allgemeine Einführung des Flaschenpfandes kam.

Zuvor wurden von manchen böse Gesichter gemacht, wenn bei der ersten Ladung von Pfandflaschen für jede 10 Pf. gesetzt werden mussten, aber bald siegte allerorten die Einsicht, dass es doch besser sei, (...) als bei einer Glashütte jährlich 2 – 3 Waggon Flaschen mehr bestellen zu müssen. So wurde diese Einführung von den Brauereien, die trotz der wirtschaftlichen Aufwärtsentwicklung manche neue Lasten zu tragen bekamen, als die willkommenste Erleichterung ihres Unkostenkontos empfunden. (...)“

1 Liter Flasche, „Unverkäufliches Eigentum von Schaffbrauerei Ingolstadt“
(Leihgabe von privatem Sammler A)

Das Ingolstädter Volksfest

Die Tradition der Ingolstädter Volksfeste geht bis ins Jahr 1323 zurück. Damals bewilligte König Ludwig der Bayer den Ingolstädtern einen „ewigen freien Markt“. 1384 erhielt Ingolstadt die Genehmigung zweier Jahrmärkte.

Jahrmärkte waren seit dem Mittelalter mehrtägige Märkte, die in einer Stadt einmal jährlich stattfanden (daher der Name Jahrmarkt) und besondere Beachtung genossen.

Sie wurden oft an einem kirchlichen Feiertag oder dem Festtag eines im Ort stark verehrten Heiligen abgehalten und waren wirtschaftlich bedeutsam, weil nicht nur die umliegenden Bauern Vieh und Agrarerzeugnissen zum Verkauf brachten und auch die örtlichen Händler dort vertreten waren, sondern auch weil sie von Fernkaufleuten besucht wurden und dadurch dem örtlichen (städtischen) Handwerk eine Absatzchance eröffnete und örtliche Spezialisierungen erlaubten.



Markttag in der Ludwigstraße um 1910, Gemälde von Hans Werner

Die Ingolstädter Jahrmärkte fanden um den Heilig-Kreuz-Tag nach Ostern und den Festtag des Kirchen- und Stadtpatrons, des Heiligen Mauritius, im September jeweils für acht Tage statt. Die Märkte wurden am Weinmarkt (heutige Theresienstrasse) und in der heutigen Ludwigstrasse abgehalten.

Am 11. November 1878 nahm die Ingolstädter Pferdebahn ihren Betrieb auf. Die Strecke ging vom Zentralbahnhof bis zur Endstation am Münster (Poppenbräu), d.h. sie fuhr durch die Theresienstrasse. Aus diesem Grund wurde der Warenmarkt aus der Theresienstraße in die Harderstrasse verlegt.

Die Vorführungen der Schausteller, die Karussells und Schießbuden hatten immer einen besonderen Platz beim Schloss. Doch vor allem die Anrainer – von den Gastwirten abgesehen – wurden des unvermeidlichen Lärms leid. So verlegte die Stadt im Jahre 1900 den Rummelplatz gegen den erbitterten Widerstand der Schausteller auf das Militärgelände vor dem Tränktor, also an die Donaulände. Trotz Protests der Wirte am Paradeplatz blieb es bei der Verlegung. 1920 „wanderten“ die Schaubuden und Karussells auf das Gelände der Esplanade zwischen den Kavalieren Elbracht und Heydeck.

1934 wurde das Volksfest erstmals auf dem „alten“ Volksfestplatz am Scherbelberg beim Taschenturm abgehalten. Hierzu findet sich in einer Chronik des Bürgerlichen Brauhauses folgender Eintrag:



Chronik des Bürgerlichen Brauhauses von 1933-1936

(Leihgabe der Firma Herrnbräu)

„Im Juni 1934 entschloss sich die Stadtverwaltung, auf der schönen neu hergerichteten Stadtwiese vor dem Taschenturm das 1. Ingolstädter Volksfest aufzuziehen. Sie hat damit eine glückliche Hand gehabt, denn in den Menschen hatte die Freude wieder Platz gefunden, sie konnten wieder lachen und lustig sein, der Bauer und Soldat, Bürger und Geschäftsmann, ein jeder hatte wieder ein bisschen mehr Geld als zuvor, um sich eine Maß Festbier kaufen zu können. (...)“

Während der Kriegszeit gab es kein Volksfest, aber 1946 fand das erste Volksfest nach dem 2. Weltkrieg ebenfalls auf der Festwiese beim Taschenturm statt. 40 Schausteller boten Vergnügen für Jung und Alt an. Erstmals gab es wieder eine große Bierbude, in der allerdings während der Dauer vom 29. Juni bis 14. Juli nicht mehr als 300 Hektoliter „Dünnbier“ ausgeschenkt werden durften. Dank einer Sonderzuteilung an Fischen für das Volksfest war es den Besuchern möglich, ihren Hunger mit Fischsemmeln zu stillen, da sie hierfür keine Fleischmarken sondern nur 50g-Brotmarken benötigten..

Seit 1972 findet das Ingolstädter Volksfest auf dem neuen, etwa 40.000 Quadratmeter großen Volksfestplatz an der Dreizehnerstrasse statt.

Bierbrauen war Frauensache

Wussten Sie, dass Bierbrauen früher Frauensache war? Und auch heute noch brauen in großen Teilen Afrikas und Mittelamerikas ausschließlich Frauen das Bier. In Ecuador zum Beispiel brauen auch heute noch die Frauen der Quechua Indianer ihr Spezialbier: Das Chicha.

Schon im alten Ägypten waren die Frauen für die Herstellung von Bier verantwortlich. Sie benutzten angebackenen Teig, wodurch nur die Kruste hart wurde wie bei einem Brot und der Kern roh blieb. Diese halb fertigen Brote wurden dann zur Gärung in einen Topf mit Wasser gegeben.

In Europa stand Backen und Brauen bis zum Ende des Mittelalters auf der endlosen Liste an hausfraulichen Pflichten einer Frau. Im Gegensatz zu anderen Beschäftigungen, die den Besitz von Land, eine abgeschlossene Lehre oder höhere Bildung voraussetzten—und für Frauen im Mittelalter nicht zugänglich waren - blieb Bierbrauen gestattet, auch deshalb, weil Frauen dafür nicht das Haus verlassen mussten.

Doch schon früher gelang ein gutes Bier noch lange nicht jeder Frau. Jene Frauen jedoch, die diese Fähigkeit beherrschten, hüteten dieses Geheimnis. Rezept und Brauart wurden unter dem Siegel der Verschwiegenheit von der Mutter an die Tochter weitergegeben und der Braukessel gehörte zur Mitgift. Es war außerdem Sitte, dass eine Frau, die gebraut hatte, ihre Nachbarinnen zu einem „Bierkränzchen“ einlud. (Daraus wurde dann später das „Kaffeekränzchen“). Waren die Bierkränzchen noch recht brav und gesittet – die „Weiberzeichen“ oder „Weiberschulen“ waren es nicht unbedingt. Die gab es im Mittelalter ebenfalls; Kneipen, in denen nur Frauen zugelassen waren.

Die Benediktinerin und Äbtissin Hildegard von Bingen lebte von 1098 bis 1179. Sie war eine anerkannte Naturwissenschaftlerin und Naturheilkundige und erkannte als erste, dass sich die Haltbarkeit des Bieres durch die Zugabe von Hopfen deutlich verlängert. Sie wurde 81 Jahre alt, was für ihre Zeit ein extrem hohes Alter war. Möglicherweise hatte das Bier, von dem sie so viel verstand, etwas damit zu tun.

Auch Martin Luther wusste eine Menge vom Bier. Aber das hatte er von seiner Frau. Die hieß Katharina von Bora und war Brauerin von Beruf. Das hatte sie im Kloster gelernt. Von unterwegs schrieb Luther an seine „gnädige Jungfer Katharina Lutherin von Bora und Zulsdorf, meinem Liebchen“, sie möge doch ein „Pflöschchen ihres Bieres“ zu ihm schicken so oft sie könne.

Hundert Jahre später lebte Clara von Bar. Während des Dreißigjährigen Krieges wurde sie im Feldlager des Marschalls Tilly geboren. Die Mutter starb bald nach der Geburt. Der Vater verließ die Truppe, zog mit dem Kurfürsten Maximilian nach Ingolstadt und heiratete wieder - die Bürgermeisterstocher von Schrobenhausen. Clara verliebte sich in Christof Oefele ,einen jungen Schrobenhausener, der zu einer Bierbrauerfamilie gehörte. Sie heiratete ihn und wurde eine tüchtige Bierbrauersfrau.

Clara war schön und selbstbewusst. Ihre Frische und Herzhaftigkeit reizte die Kriegsmänner, die gewohnt waren, sich zu nehmen, was ihnen gefiel. Doch sie hatten die Rechnung ohne die Wirtsfrau gemacht. Einen Reiterobristen des Generals Wrangel ließ Clara so energisch abfahren, dass er das nicht überlebte. Das war problematisch. Eine Bierbrauersfrau, die einen Offizier umbringt, weil sie sich nicht vergewaltigen lassen will - das konnte nicht gut gehen. So brachte Christof seine Frau nachts, in einer riesigen Fuhre Stroh verpackt, aus der Stadt.

Clara fand Zuflucht im Kloster Meiningen. Bei den Nonnen war sie in Sicherheit. In der Klosterbrauerei machte sie sich nützlich. Doch sie wollte wieder nach Hause. In Männerkleidern kam sie heim. Als »der Cousin« lebte sie eine Weile glücklich mit ihrem Mann in Schrobenhausen und braute - wie früher. Doch Claras Verkleidung war so echt, dass man sie von der Straße weg als Soldat rekrutierte. Sie hatte nicht einmal Zeit, von Mann und Kindern Abschied zu nehmen.

Mit ihrem Regiment kam sie zu den kaiserlichen Truppen in Böhmen und kämpfte mit ihnen gegen die Schweden. Als am Ende des Krieges der Westfälische Friede zustande kam, war Clara Oefele gerade 28 Jahre alt. Sie wollte nach Hause. Doch die Nachrichten aus Schrobenhausen waren niederschmetternd. Ihr Mann sei umgekommen, erfuhr sie. Der ganze Ort sei bis auf den Boden zerstört, die Brauerei geplündert. Das Land um Schrobenhausen gliche einem Leichenacker.

Clara schien es am sichersten, bei ihren Kameraden zu bleiben. Sie zog mit den kaiserlichen Soldaten gegen die Woiwoden von Siebenbürgen und gegen die Türken. Das dauerte fast zwei Jahrzehnte. Dann, bei der Rückkehr über Wien, bekam Clara die Pest. Die Seuche raffte Tausende dahin, Clara überlebte. Und nun machte sie sich endgültig auf den Heimweg, nach Schrobenhausen - egal, wie es dort aussehen mochte.

Als Clara endlich zu Hause ankam, hielt das Schicksal eine neue Überraschung bereit. Die Brauerei Oefele war in Betrieb! Clara konnte es kaum fassen. Ihre Kinder hatten das Chaos überlebt. Franz, der Sohn, hatte die Brauerei, so gut es ging, weitergeführt. An der Freude über die Rückkehr der längst totgeglaubten Clara Oefele nahm ganz Schrobenhausen teil. Clara packte an. Mit ihrem Sohn baute sie die Brauerei aus. Ein Jahrhundert blieb das Unternehmen im Besitz der Familie. Erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts wechselte es durch Einheirat in eine andere Brauersfamilie. Doch bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts bestand die »Brauerei zum Oefele«.

Auch in Ingolstadt gab es Frauen die Bier brauten. Zunächst seien hierzu die Franziskanerinnen des Klosters St. Johannes im Gnadenthal erwähnt. Durch die großzügige Stiftung eines Gönners des Klosters, des „Hochfürstlichen Eichstättischen Kastners und Richters zu Nassenfels“, Georg Zettl, konnten die Schwestern 1685 ein Bräuhaus mit Stadel, Hofraum und Garten einrichten. Am 5. April 1686 wurde zum ersten Mal „braunes Bier“ gesotten. Im Jahr 1723 erhielten die Ordensschwwestern die kurfürstlichen Rechte für das Brauen von Weißbier.

Da die Schwestern das Bier unerlaubterweise an die Bevölkerung ausschenkten, verloren sie zeitweilig ihre Braugenehmigung. Vielleicht half die Begründung, sie hätten das Weißbier als „Medizin“ ausschließlich an Kranke ausgeschenkt. Jedenfalls bekamen sie ihre Braugenehmigung zurück und brauten bis 1904 weiterhin ihr Weizenbier.

Die heute noch bekannteste Ingolstädter Brauherrin war Walburga Geislmayr. Sie war die Ehefrau von Antoni Geislmayr, der 1748 den „Schwabenbräu“ von seinen Eltern übernahm. Nach seinem frühen Tod erbte sie die Brauerei und führte sie bis 1787 erfolgreich fort.

Im Jahre 1040 erhielt das Benediktiner-Kloster Weihenstephan bei Freising als erstes Kloster in Bayern das Braurecht. Dies war der Beginn der Professionalisierung und Kommerzialisierung des Brauwesens durch die Mönche. Und so wurde das Bierbrauen zu einer Domäne der Männer.

Es verwundert nicht, dass die Männer, sobald sie das Brauen übernommen hatten, die Frauen für ihr schlechtes Bier verantwortlich machten. Da der Brau- und Gärungsprozess bis zur Neuzeit nicht erforscht war, passierte es oft, dass das Bier umkippte und sauer wurde. Man konnte sich die Gründe, weshalb das Bier einmal gut und einmal schlecht geriet, nicht erklären und machte die sogenannten Bierhexen dafür verantwortlich. Um sich vor dem schlechten Einfluss der Hexenkraft zu schützen, stellte man verschiedene Talismane um den Braukessel auf und veranstaltete allerlei Hokuspokus, um den Gerstensaft vor den Verwünschungen der Hexen zu bewahren.



Walburga Geislmayr (Bestand Stadtarchiv)



Eine Hausbrauerei in München, der Richelbräu, hat zum Gedenken an diese düstere Zeit eine Hexe als Namenspatronin für ihre Brauerei auserkoren. Maria Richel, geb. Bonschab, die Ehefrau des damaligen Kanzlers von Eichstätt, Dr. Bartholomäus Richel (1580-1649), wurde 1620 in Eichstätt als Hexe hingerichtet. Zwar wird in der Anklage nicht explizit von einer Bierhexe gesprochen, aber Maria Richel steht sinnbildlich für alle Frauen, die unter dem Vorwurf der Hexerei unnötig ihr Leben lassen mussten. Ihr Bildnis, eine lebenslustige Frau, die statt auf einem Besen auf einem Bierfass reitet, ziert das Wappen der Brauerei.

Emblem Brauerei Richelbräu, München-Neuhausen

Wie „Radler“ und „Russ“ erfunden wurden

Das berühmteste Bier-Mixgetränk entstand aus einer Notlage - die „Radlermaß“. Und zwar auf der Kugleralm bei Deisenhofen, 20 Kilometer außerhalb von München.

Franz Xaver Kugler war Ende des letzten Jahrhunderts, als junger Mann, Streckenarbeiter bei der Eisenbahn in der Nähe von Deisenhofen. Der ständige Durst seiner Kollegen in der Sommerhitze machte ihn zum reichen Mann. Kugler kündigte bei der Bahn und verkaufte stattdessen von ihm herangekarrtes Bier an die Bahnarbeiter. Er machte ein Trinkstübchen auf, gründete die „Kugleralm“, hatte Erfolg auf Erfolg und war in den Zwanzigerjahren nicht nur Münchens, sondern wahrscheinlich auch Deutschlands bekanntester Bierwirt. Bei seiner schön gelegenen Kugleralm fand vom Sackhüpfen bis zu Galopprennen alles statt, was Kundschaft brachte und Durst machte.

Als das Fahrrad populär wurde, ließ der schlaue Franz Xaver eigens einen Radfahrweg durch den Wald zur Kugleralm anlegen - ein für die damalige Zeit ganz neuer Gedanke. Aber Kugler rechnete mit Rad fahrenden Gästen.

Wie Recht er damit hatte, zeigte sich am ersten Samstag im Juni 1922. Da fielen an die 13000 Radler aus München in der Kugleralm ein und begehrten Bier. Aber so viel war nicht im Keller. Eine Katastrophe bahnte sich an: die Kugleralm - leergetrunken!

Doch Franz Xaver, um Ideen nie verlegen, dachte sich geschwind etwas aus. Er hatte einige tausend Flaschen Zitronenlimonade herumstehen, die eh' kaum weggingen. So mischte er halbe-halbe dunkles Bier mit Limonade und verkündete stolz, dieses Getränk habe er eigens für die Radler erfunden, damit sie nicht schwankend nach Hause fahren müssten. Es sei eine „Radlermaß“.

Dem Franz Xaver nahm man alles ab, auch diesen Geniestreich. Die anderen Münchner Biergärten mussten sich, ob sie wollten oder nicht darauf einstellen und ebenfalls die „Radlermaß“ anbieten; sie war über Nacht zum Modegetränk geworden.

Über die Schöpfung des Begriffs „Russ“ existieren die verschiedensten Theorie. Wahrscheinlich geht er auf die linksorientierten Genossen der Räterepublik nach dem Ersten Weltkrieg 1918 zurück. Da diese auf ihren Versammlungen im Münchner Mathäuser-Keller nicht zu schnell ermüden wollten, mischten sie ihr Weizenbier mit Limonade. Im Münchner Volksmund wurden die kommunistischen Anhänger als „Russen“ bezeichnet, ihr favorisiertes Getränk demnach als „Russ'n-Maß“.

Bierkeller und Biergärten in Ingolstadt um 1900

Die Entstehung der Biergärten in Bayern haben wir ja unter Nr. 3 bereits kurz skizziert.

Auch die Ingolstädter Brauereien legten zur Kühlung ihres Bieres tiefe Kellerhöhlen an, in denen das Bier gelagert und gekühlt werden konnte. Hierzu wurde von den Ingolstädter Stadtfischern das Eis aus den umliegenden Fischweihern, der „alten Donau“, dem Künettegraben und auch aus dem Schlossgraben gebrochen und mit Fuhrwerken zu den Bierkellern transportiert.

Der von München ausgehende Trend der „Wirtsgärten“ oder „Sommerwirtschaften“ – wie sie damals genannt wurden – fand seinen Weg auch nach Ingolstadt, denn so eine Gartenwirtschaft war eine lukrative Einnahmequelle für die Brauereien.

Im Jahre 1895 versuchte der letzte Inhaber des „Eselbräu“, Alois Rossmann, seinen Bierabsatz zu steigern, indem er seinen alten Bierkeller am Holzmarkt zu einer Kellerwirtschaft ausbaute und einen Wirtsgarten anlegte. Der „Eselbräukeller“ wurde bald zu einem wahren Besuchermagneten. Allerdings führte der Ausbruch des Ersten Weltkrieges zu einem deutlichen Rückgang an Gästen. 1919 wurde der „Eselbräu“ an den „Schäffbräu“ verkauft. Der „Eselbräukeller“ wurde Besitz der neu gegründete Handelsgesellschaft „Edeka“. Heute befindet sich dort das Gemeindezentrum von Sankt Mathäus.



Grüßkarte von 1905 - Eselbräu mit Biergarten

Neben den herkömmlichen unterirdischen Bierkellern gab es in Ingolstadt noch eine weitere Möglichkeit zur Bierlagerung.

Im 16. Jahrhundert waren rund um die Stadt militärische Befestigungsbauten - sogenannte „Basteien“ - entstanden, die bei der Schleifung der Festung durch Napoleon im Jahr 1800 fast vollständig gesprengt wurden. Allerdings konnte man die nicht gänzlich zerstörten Basteien (Kugel-, Ziegel- und Große Eselsbastei) wieder aufbauen. Teil der Basteien waren die „Kasematten“ - zu Verteidigungszwecken angelegte unterirdische Gewölbe. Diese eigneten sich perfekt für das Lagern von Bier und wurden im 19. Jahrhundert zu diesem Zwecke genutzt.

So gab es in der alten Ziegelbastei einen Bierkeller, den die Brauerswitwe Karolina Link, Besitzerin der Brauerei „Wunderbräu“, von der Militärverwaltung gepachtet hatte. Zwischen 1900 und 1925 wurde dort im Sommer ein Biergarten betrieben, die „Wunderl-Kasematte“. Im Sommer 1915 gab es vor der eindrucksvollen Kulisse sogar Theateraufführungen im Freien.



Biergarten der „Wunderl-Kasematte“ um 1905

Heute befindet sich in der ehemaligen „Wunderlkasematte“ (am Unteren Graben 37) das Bayerische Landesamt für Denkmalpflege.

Nicht nur die Brauereien schenken im Sommer ihr Bier im Freien aus. Auch bei den ortsansässigen Wirtschaftshäusern entstanden solch beliebte Außenbereiche, wie z.B. beim „Frühlingsgarten“ in der Proviantstrasse, beim „Sebastiankeller“ am Unteren Graben, beim „Gasthaus Bonschab“ in der Münchner Strasse oder beim „Glockenwirt“ am Kreutor.



Auch der „Bienengarten“ war bei der Ingolstädter Bevölkerung sehr beliebt. Das Areal an der westlichen Ringstrasse war seit 1881 im Besitz des „Vereins zur Förderung der Bienezucht“, der dort sein Vereinsheim erbaute. Von 1911 bis 1964 wurde dort Bier ausgeschenkt und auf der Kegelbahn so manche Kugel geschoben. Heute befindet sich hier das Alten- und Pflegeheim „Bienengarten“.

Der Bienengarten, um 1910



Außerhalb der Altstadt entstanden ebenfalls „Wirtsgärten“, welche zu beliebten Ausflugszielen an den Wochenenden wurden. So wanderte die ganze Familie zu Fuß kilometerweit in den „Sommerkeller“ nach Oberhaunstadt, zur „Antonius-schwaige“, zum „Donnersberger Gut“, zur „Reissinger'schen Garten-Wirtschaft“ in Haunwöhr, zur „Demlinger Hütte“ oder sogar zum „Högnerhäusl“ bei Wettstetten oder ins „Köschinger Waldhaus“.

Ansichtskarte Reissinger'sche Gartenwirtschaft mit Kegelbahn im Hintergrund

Die Grußkarte mit „Biermotiv“ entsteht

Vom 1. Juli 1872 an war es im Deutschen Reich jedermann freigestellt, seine eigenen Postkarten anfertigen zu lassen. Ab 1876 bemächtigten sich allorts Drucker, Zeichner und Maler des neuen Mediums und gingen in dessen Vermarktung.

In München begann bei den Kartenillustrationen thematisch das Bier und was damit zusammenhing, immer mehr eine Hauptrolle zu spielen. Und so entstanden unzählige humoristische Karten zum Thema „Bier“, wie sie unter Nr. 33 in der Ausstellung zu sehen sind.

Hier haben wir noch ein paar mehr:



„Herrgott - schon wieder leer“, Postkarte um 1910



„Die letzte Maß für'n Vater“, Postkarte 1914



„Sakral Sakral“, Postkarte um 1930



Waldi's Patent-Bierwärmer“, Postkarte um 1920

Der Dackel gehört zu Bayern wie die Berge, das Bier und die Weißwurst. Deshalb durfte er natürlich als Motiv im Grußkartensortiment nicht fehlen.

Verwendete Literatur:

Behringer, Wolfgang: Hexenverfolgung in Bayern: Volksmagie, Glaubenseifer und Staatsräson in der frühen Neuzeit, Oldenburg Verlag

Delbrück, M: Jahrbuch der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin, Erster Band, Verlagsbuchhandlung Paul Parey, Berlin 1908

Fegert, Hans: Alte Ingolstädter Brauereien und Wirtshäuser, Verlag Bayerische Anzeigenblätter GmbH, 2013

Glöckle, Hanns: München, Bier, Oktoberfest, Verlagsanstalt Bayerland, 1985

Hoffmann, Dr. Siegfried: Festschrift der Delegierten-Tagung des Bayerischen Landesverbands des Ambulanten Gewerbes und der Schausteller e.V., Februar 1970

Rübensaal, Siegfried: Wir und Bier, 50 Jahre IBV – eine Chronik, 2008

Schickel, Dr. Alfred: Festschrift zum 700jährigen Jubiläum des Klosters St. Johannes im Gnadenthal zu Ingolstadt an der Donau, 1976

Online-Informationen aus:

www.1516.de

www.welt.de/print-welt/article446873

www.biertexikon.de

www.richelbraeu.de

www.reservistenkrugsammler.de

www.bierundwir.de

www.pn-eins.de

www.duh.de/uploads/media/Bierflasche_Plopp_Infoblatt.pdf

blickpunkt-ingolstadt.de/.../1272-historische-rueckblicke-fuer-ingolstadt

www.braufranken.de/html/bkgeschichte

www.brauerbund.de

www.Bier.de

www.bayern.by/geniesserland-bayern-kulinarisch

www.n-tv.de/reise/Hilfe-fuer-bayerische-Biergaerten

www.andinet.de/lustiges/sprueche/bierfreund

www.tempus-vivit.net/taverne/thema/Bier-Braukunst-im-Mittelalter



Stadt Ingolstadt
Kulturamt

 **IN CITY** Erlebnis Innenstadt
Shopping • Service • Kultur • Gastronomie