

Die Geschichte der Brauerei C. Staender in Heiligenstadt



Am 14. November füllte sich der Vortragsraum im Eichsfeldmuseum zu einem besonderen Vortragsabend. Der HGMV hatte zu einem Vortrag mit Wolfgang Gran eingeladen. Der Referent hatte in dieser Brauerei seinen Beruf gelernt und konnte den fast 100 Gästen das Brauhandwerk so auf eine fachlich fungierte Art nahebringen.

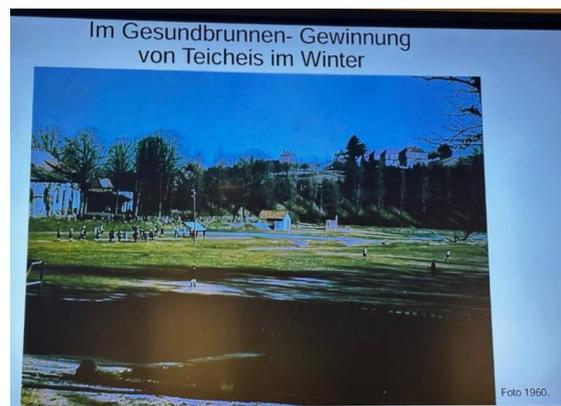
Doch bevor der Vortrag begann, begrüßte der Vorsitzende des HGMV Günter Liebergesell die zahlreichen Gäste und bedankte sich besonders bei dem Geschäftsführer der Brauerei Neunspringe, Florian Rössing-Schmalbach für die Genehmigung, Bierflaschen mit alten Etiketten der Brauerei C. Staender bekleben zu dürfen, um die Erinnerung an die bedeutendste Brauerei der Stadt zu wecken.

1867 gründete der aus Ershausen nach Heiligenstadt gezogene Conrad Staender auf der Fläche zwischen der „Oberen Altstadt“, „Im Winkel“ und „Am Jüdenhof“, auf der

Jahrzehnte zuvor bereits die letzte städtische Brauerei gewesen war, seine Brauerei C. Staender.



Auf dem Brauereigelände gab es noch eine Mälzerei und einen großen Lagerkeller. Zur Kühlung ihres Bieres ließen Staender's die ersten Jahrzehnte Natureis im Gesundbrunnen brechen und lagerten es dann in ihrem Eiskeller ein. Im Jahr 1899 wurde modernisiert und ein Sudhaus und Dampfkessel in Betrieb genommen. Die damals moderne Dampfbierbrauerei besaß eine Dampfmaschine mit 45 PS, eine Braupfanne mit



Dampfkochern, einen Läuterbottich mit Maschinenbetrieb, einen Gärkeller mit 12 Gärbottichen und ab 1905 eine Eismaschine.

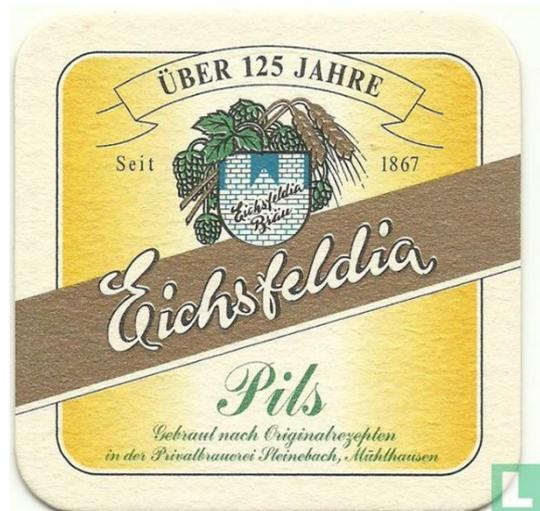
Familie Staender vertrieb ihr Bier hauptsächlich im Eichsfeld. Von Beginn an gab es einen Ausschank am Rand des Brauereigeländes. Weiter wurde ihr Bier in den „Felsenkeller“ die „Alte Burg“, die Frau Staender gehörte, dem Gasthaus „Zur Blume“ und in die Gaststätte „Forsthaus“ geliefert für die man 1911 die Konzession erwarb. Bis zur DDR-Zeit wurde die Marke „Eichsfeldia Bier“ produziert.

Nach der Gründung der DDR durfte die Brauerei bis 1957 privatwirtschaftlich betrieben werden, dann als „Betrieb mit staatlicher Beteiligung“. Und 1972 wurde die Brauerei in „Volkseigentum“ umgewandelt. Sie nannte sich nun „VEB Brauhaus Heilbad Heiligenstadt“ und später „VEB Brauhaus Mühlhausen, Betriebsteil Brauhaus Heilbad Heiligenstadt im VEB Getränkekombinat Erfurt“.

Nach der Wende wickelte die Treuhand ehemalige volkseigene Betriebe ab, so auch die Brauerei Mühlhausen zu der der Betriebsteil Heiligenstadt gehörte und verkaufte sie für ein Butterbrot an die westdeutsche Brauerei Steinebach. Aber nach kurzer Zeit wurde sie geschlossen.

So endete eine lange Brautradition in Heiligenstadt.

Bis 1996 wurde das Gelände der Brauerei noch von der Getränkefirma „Heiligenstädter Getränke Vertriebs GmbH“ genutzt bevor es abgerissen wurde.



Wasser, Malz, Hopfen und Hefe, es sind nur vier natürliche Zutaten, die für die Bierherstellung verwendet werden dürfen. So schreibt es das Bayerische Reinheitsgebot von 1516 vor, das zunächst nur für Bayern und seit 1906 für ganz Deutschland bis heute verbindlich ist.

In der DDR kam noch Reis dazu, wegen der Stärke und das wurde in der TGL 7764 festgelegt.

Ich glaubte immer es wäre spielend leicht, ein Bier zu brauen. Das Gegenteil ist der Fall. Ich



musste feststellen, nach dem Vortrag von Herrn Gran, das es sich um eine Kunst handelt.

Bei der Bierherstellung werden die Zutaten vermischt, bearbeitet und die Struktur der Rohstoffe zum Teil verändert. Wie und in welcher Form? Das entscheidet der Brauer ganz mit seiner Erfahrung. Und so entstehen Tag für Tag unzählige verschiedene Biere, von denen jedes anders schmeckt.

Für die Bierherstellung dürfen nur die besten Zutaten verwendet werden.

Da wäre das Wasser. Denn Bier besteht zu circa 90% aus Wasser und bestimmt damit die Bierqualität. Das weiche Brauwasser wurde in Heiligenstadt aus einem 60 Meter tiefen Brunnen auf dem Brauereigelände

gefördert.

Weiter wäre dann das Malz. Für die Bierherstellung wird in der Regel Braugerste verwendet.

Der Hopfen verleiht dem Bier sein spezielles Aroma, seine Würze und die herbe Geschmacksnote.

Die Brauhefe besteht aus kleinen Organismen. Pilze sorgen dafür, dass die Bierwürze zu Gären beginnt. Von ihnen hängt ab, ob ein obergäriges oder untergäriges Bier entsteht. Diese Hefekulturen züchten manche Brauereien sogar selbst, denn sie verleihen damit dem Bier einen unverwechselbaren Geschmack.

Nun erklärte der Referent Schritt für Schritt den Brauprozess.

- Die Gerste wird nach der Ernte zum Mälzer gebracht. In der Brauerei Staender lag die Mälzerei auf dem Brauereigelände. Dort wurde das Korn gereinigt, eingeweicht und es zum Keimen gebracht. Durch das Darren (Trocknen) wird der Keimprozess unterbrochen. Getrocknetes Malz schmeckt leicht süßlich, sein Röstgrad nimmt später Einfluss auf die Farbe des Bieres.



- Das fertige Malz wird, ähnlich wie bei der Mehlherstellung, geschrotet. Damit es sich im Wasser besser lösen kann. Das Schroteten kann in unterschiedlichen Feinheitsgraden erfolgen.
- Im Maischbottich wird nun das geschotete Malz mit Wasser gemischt, es wird eingemaischt. Dabei löst sich die im Malzschrot enthaltene Stärke auf. Zucker, Eiweiß und Gerbstoffe werden freigesetzt. Bei diesem Prozess entsteht der sogenannte Malzextrakt.
- Im Anschluss werden im Läuterbottich die flüssigen und festen Bestandteile des Malzextraktes getrennt. Die Getreidehülsen, die Spelzen, sinken ab. Sie werden als Treber meist für Viehfutter verwendet und wurde nach Geisleden und Kirchgandern verkauft. Übrig bleibt der flüssige, vergärbare Teil, die sogenannte Würze.



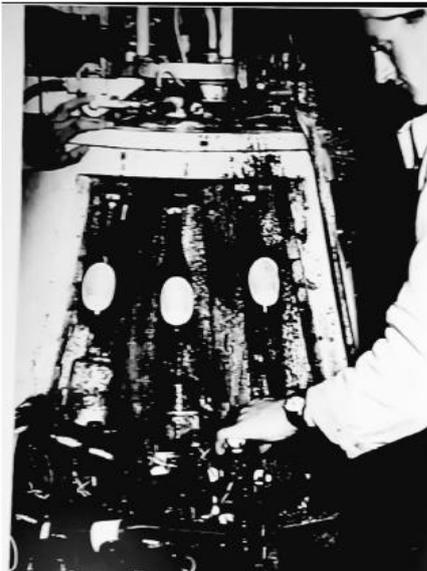
- Die Würze wurde dann in der Würzepfanne bzw. der Sudpfanne gekocht. An bestimmten Abständen kam dann noch der Hopfen hinzu, der ebenfalls mitgekocht wurde. Hopfenart, Menge und Zeitpunkt der Hopfenzugabe spielen dabei eine entscheidende Rolle. Wichtig ist, dass der Hopfen durch die Hitze Bitterstoffe abgibt, diese sorgen für den typisch herben Biergeschmack.

Der Vertrieb

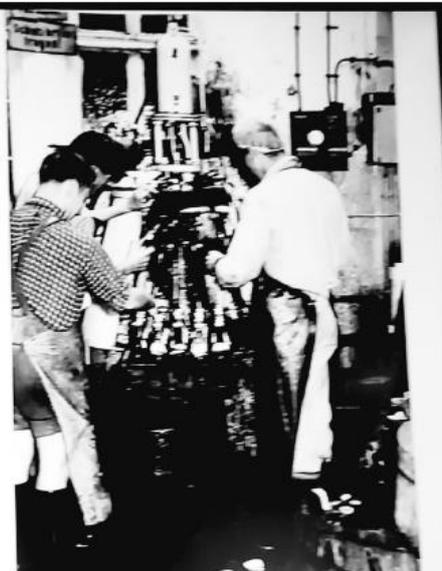


Karl Fiedler bei der Ausfahrt mit LKW „Garant“

Im Hintergrund: Kohlensäureflaschen für Produktion und



Abfüllen des Bieres



Durch das Verdampfen des Wassers beim Kochen wird die Würze auf die gewünschte Stammwürze konzentriert.

- Nun geht es ab in den Whirlpool für den Sud, der beim Einfüllen kräftig in Rotation versetzt wird. Schwebstoffe, nicht gelöste Hopfenbestandteile und ausgefallenes Eiweiß setzen sich dabei als Kegel in der Mitte des Whirlpools ab. Die Würze wird seitlich abgezogen und anschließend im Würzkühler von 100 Grad Celsius auf die optimale Gärtemperatur meist 10 bis 20° Celsius abgekühlt. Es entsteht die sogenannte Stammwürze.
- Nun wird der Stammwürze im Gärtank Hefekulturen zugegeben und die alkoholische Gärung setzt ein. Die Hefekulturen unterscheiden sich, je nach gewünschter Biersorte. Die Hefe wandelt den in der Würze enthaltenen Malzzucker in Alkohol und Kohlendioxid um. Ist der Malzzucker vergoren, sinkt die Hefe und wird geerntet. Je nach Hefesorte und Würze entsteht ein obergäriges oder untergäriges Bier.
- Ist dies abgeschlossen, muss das „junge Bier“ im Lagertank lagern. Dabei spielen Zeit und Temperatur eine wichtige Rolle. Sie hängen auch davon ab, welche Hefesorten zum

Einsatz kamen. Die Lagerung dauert zwischen drei Wochen und drei Monaten. Doch drei Monate wurden in der Brauerei Staender nicht erreicht. Der Durst der Eichsfelder war zu groß. In dieser Zeit gärt das Bier nach, letzte Hefe- und Eiweißstoffe sinken ab, nach und nach klärt sich das Bier und bekommt seine charakteristische Farbe.

- Ist die Lagerung abgeschlossen läuft das Bier ein letztes Mal durch einen Filter. Dabei werden alle Schwebstoffe aus dem Bier gründlich herausgefiltert, bis es schön klar ist.

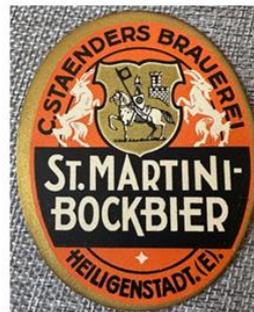
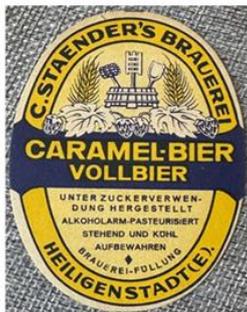
Nun kann das Bier abgefüllt werden, egal ob Flasche oder Fass, damit die Kohlensäure nicht entweicht, wird immer unter Gegen-

druck abgefüllt. Fertig ist das Bier zum Verzehr!



Und so gab es an diesem Abend auch ein gutes Bier zum Verkosten.

Zum Schluss bedankte sich der Vorsitzende des HGMV noch mir einem kleinen Präsent bei Herrn Wolfgang Gran und bei Milena Bamme für den außerordentlich interessanten Vortrag.



Etiketten C. Staender's Bier Brauerei Heiligenstadt um 1925



Etiketten C. Staender's Brauerei KG Heiligenstadt, 1952 bis 1963 und VEB Brauhaus Heiligenstadt 1975 - 1990

1000 Jahre Heilbad Heiligenstadt, 1973



Literatur:

- Porkert, Kurt, Prof. Dr.: „Einstmals in Heiligenstadt gebrautes Bier – zeitweise begehrt oder verschmät“ in Eichsfeld Journal, 2. Jahrgang (2023), Ausgabe Nr. 1, Seite 20-27
- <https://www.hier-gibts-bier.de/de/wie-wird-bier-gebraut>

Bilder:

Lothar Jakob, Günter Liebergesell