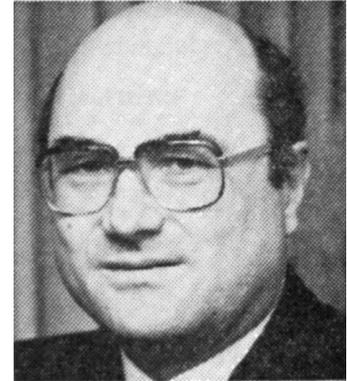


Lennep, die Stadt des Bieres und der Schnäpse?

Lennep gilt als die Tuchmacherstadt des Bergischen Landes schlechthin. Egon Viebahn (der frühere Vorsitzende der Lennep Altstadtfreunde) bewies jedoch, daß Lennep eine Bierstadt war. Sieben Brauereien fand er, welche im 19. Jahrhundert die Stadt und ihr Umfeld mit dem kostbaren Naß versorgten.

In einem für die Bergische Morgenpost bestimmten Bericht dokumentierte Viebahn nicht nur Lenneps Biervergangenheit, sondern demonstrierte gleichzeitig seine umfangreichen Kenntnisse über das frühere Leben in der Lennep Altstadt.

Um ein paar Punkte ist Egon Viebahns Aufsatz noch erweitert worden. Daß es in Lennep nicht nur Bierbrauer gab, sondern auch Schnapsbrenner erfährt der Leser um Ende der Geschichte.



Egon Viebahn lieferte den Grundstock für diese Geschichte

Was waren das noch Zeiten, als man eine Wirtschaft aufsuchen konnte, sich setzte, ein Bier bestellte, ohne daß einem - höflich, aber bestimmt die Speisekarte auf den Tisch gelegt wurde. Halt, das gibt es noch, allerdings muß sich der Gast dann meist mit einem Thekenplatz begnügen. So ändern sich Sitten und Gepflogenheiten während der Jahrzehnte. Und wieviel Biersorten gibt es? Der „Lebensmittel- und Genußmittel-tourismus“ beschert uns eine Unmenge Marken.

Wer erinnert sich noch an die Zeit vor dem Zweiten Weltkrieg, als beinahe an jeder Gaststätte außen ein großes gläsernes Schild prangte, aus dem hervorging, daß aus dem Zapfhahn Bier aus der nachbarschaftlichen Brauerei floß? Nur Lokalitäten, die sich einer gehobenen Klasse zurechneten, hatten neben dem heimischen Gerstensaft noch von weither angeliefertes, meist aus München oder anderen bayerischen Bierzentren.

Die Industrialisierung im vorigen Jahrhundert nahm sich auch des Brauereihandwerks an. Maschinen verrichteten nun die Produktion des Bieres in „Braufabriken“. Nicht mehr im Hinterraum einer Schankwirtschaft oder im „Brauhauschen nebenan“ wurde das Getränk hergestellt, sondern in Bierfabriken. Was benötigten die handwerklich arbeitenden Brauereien um 1835? Eine Wasserpumpe, eine Schrotmühle, einen Bottich zur Bereitung der Maische, einen kleinen Kessel, in dem die Würze gekocht wurde, ein Kühlschiff (Becken mit Flügeln), um die Würze erkalten zu lassen, einige Gärbottiche, in denen die Hefe im Dunkel des Kellers ihre

Wirkung ausüben konnte. Mehr nicht. Die Belegschaft bestand aus dem Braumeister, dem zuweilen ein Geselle zur Hand ging.

Sieben in Lennep

Wer weiß, daß in Lennep vor mehr als anderthalb Jahrhunderten zur annähernd gleichen Zeit sieben Kleinbraustätten bestanden? Fast immer waren sie mit einer Wirtschaft verbunden. Nehmen wir uns die einzelnen Betriebe einmal vor.

Hermann Brinkmann, Bierbrauer und Gaststättenbesitzer, ist zwischen 1827 und 1853 nachweisbar, und zwar in der heutigen Kölner Straße 25. In einer Lennep Gewerbetabelle von 1853 steht sogar drin, daß Brinkmann 1813 mit einem Arbeiter begann. Laut dieser Tabelle standen in dieser Brauerei eine Malzdarre und ein Maischbottich mit einem Fassungsvermögen von fast 25 Hektoliter. Damit dürfte der „Brinkmannbräu“ das älteste hier erwähnte Bier sein.

1861 ist am gleichen Ort Carl Westkott als Brauer und Wirt tätig. Gegen 1880 wechselte Westkotts Braumeister Karl Becker zu einer damals bereits großen Elberfelder Firma. Damit ging es mit Westkotts Brauerei, die das Handwerkliche schon verlassen hatte, bergab. Am 16. Mai 1888 standen Wirtschaft und Brauerei auf Veranlassung der Erben des verstorbenen Carl Westkott zum Verkauf. Dazu gehörten: vier Wohnhäuser, das Brauhaus mit Malzhaus, eine Scheune, ein Felsenkeller, zwei Eiskeller, eine

Halle mit Kegelbahn und eine Dampfmaschine mit Zubehör. Fürwahr, eine respektable Brauerei. Taxiert war alles zusammen auf 90210 Mark. Als Vergleich diene die Summe, die die Stadt Remscheid 1893 als Entschädigung für die Abtretung der Schulbezirke Hohenhagen und Neuenkamp an Lennep zahlte: ganze 80000 Mark.

Mit Dampfmaschine für den Maischbottich

Käufer - zumindest der Brauerei - ist Hermann Windgassen. Seine Mutter, die Witwe Friedrich Windgassen, besaß bereits eine Wirtschaft und Brauerei, in der heutigen Kölner Straße 34. Die

Konzession nachgesucht.

Die Brauerei befand sich in einem Anbau hinter dem Giebelhaus Kölner Straße 25. Wer heute in den Saal hinter der Gaststube tritt, bewegt sich im ehemaligen Brauhaus, das damals 6,40 Meter einschließlich des flachen Pultdaches hoch war. Hier stand auch, in der ersten Hälfte des Saales, die oben erwähnte Dampfmaschine. Das ehemalige Brauhaus, das von unten aussieht, als habe es ein Flachdach, wurde später um ein Stockwerk erhöht. Sparsam, wie man einst war, dürfte das Holzwerk des Pultdaches dabei wieder benutzt worden sein. Dafür spricht einiges.



Frühe Bierbrauereien am Kölner Tor. Links die heutige Gaststätte Bisterfeld, in deren Anbau (mit fast flachem Dach) von spätestens 1828 bis zum Ende des vorigen Jahrhunderts Bier gebraut wurde. Auf dem Bild aus den dreißiger Jahren führte noch August Westerfeld die Kneipe. Rechts der Kölner Hof – dem nachweislich 1828 eine Braustube angegliedert war – mit dem Kino.

damaligen Besitzverhältnisse sind aber nicht ganz klar. Die Brauerei lag wahrscheinlich hinter dem Gastraum an der Wallstraße, dort wo sich später das Kino mit dem Namen „Modernes Theater“ befand. Warum kaufte er? Wahrscheinlich, um keinen Wettbewerber dort einziehen zu lassen oder unabhängig von seiner Mutter zu sein. Zum anderen dürfen wir anmerken: Die Westkott'sche Brauerei war moderner eingerichtet. Windgassen wechselte auf die gegenüberliegende Straßenseite.

Für die 5 PS starke Dampfmaschine ließ er im Februar 1889 einen neuen Kessel von der in Barmen-Rittershausen ansässigen Firma Siller & Jamart aufstellen, der eine Höhe von drei Meter erreichte. Am 5. Februar 1889 erteilte Bürgermeister Sauerbronn schriftlich die Betriebsgenehmigung. Für den alten Dampfkessel hatte Westkott am 16. November 1869 um eine

1895 Windgassen-Bräu

Der Wirt, der bislang in der Westkott'schen Gaststätte Bier ausschenkte, wechselte nach dem Ankauf Windgassens in die „Restauration“ der Witwe Windgassen. Es war Emil Ruwiedel, der kurz darauf verstarb. Später finden wir im Hause Kölner Straße 25 (heute Bisterfeld) Oscar Gross als Wirt, der seinerzeit auch die Lennep Bahnhofsirtschaft führte. Am 25. Februar 1895 wirbt er mit folgender Anzeige: „Restauration Westkott (Inh. Oscar Gross) empfiehlt prima Münchener Bier aus der Brauerei „Zum Spaten“ in München, f.f. (Anm. = sehr fein) Windgassen-Bräu.“ Somit produziert Hermann Windgassen noch. Wenige Jahre später ging es zu Ende mit seiner Brauerei, denn 1903 wird Hermann Windgassen als Bieragent in der Karlstraße Nr. 2 bezeichnet. Im Jahr 1911 wohnte er im Haus

Karlstraße Nr. 6, das ihm gehörte; dort hatte er einen Lagerkeller der Solinger Brauerei Carl Beckmann. Im Oktober 1925 ist er noch als Eigentümer des Gebäudes vermerkt, wohnte aber in Stuttgart, später in Ufflingen am Staffelsee (Bayern), wo er 1937 starb.

Hermann Windgassens Vater war Friedrich Wilhelm Windgassen, genannt Friedrich oder kurz Fritz. Er war seit spätestens 1863 Eigentümer der Braustube und des Lokals, dem heutigen Kölner Hof (Kölner Straße 34). Er kam am 12. Januar 1824 in Obersondern zur Welt, das damals zu Lüttringhausen gehörte (heute Wuppertal). Am 9. September 1886 starb er in Lennep. Vor ihm, jedoch nur 1833 und 1841 nachweisbar, war in diesem Hause die Witwe Arnold Freund, die mit Vornamen Anna Maria hieß, als Inhaberin der Bierbrauerei und der damit verbundenen Schankwirtschaft tätig. Arnolds Freund besaß 1809 eine Essigsiederei. 1815 wird er als Stadtbote erwähnt. Spätestens seit 1804 war er im Besitz des Hauses.

Friedrich Wilhelm Hager war 1828 Inhaber der Wirtschaft und Brauerei „Zur Krone“ im heutigen Hause Kronenstraße 10. Schon 1804 wird er genannt, und zwar als Gastwirt „in der Krone“, ebenso 1809. Als Brauer ist er nur 1828 in den Unterlagen vermerkt.



An der Ecke Knuthöhe/Elberfelder Straße befand sich 1828 die Brauerei und Gaststube von Johann Peter Schingen.

Peter Johann Hager war 1828 Bierbrauer und Inhaber der Gastwirtschaft „Zum König von Preußen“. Das Braugewerbe gab er wenige Jahre später auf, um sich ganz dem „gehobenen Beherbergungsgewerbe“ zu widmen. Das Lokal ist noch am angestammten Platz Alter Markt 2, das Gebäude ist neueren Datums (erbaut 1970).

Vor dem Lüttringhauser Tor, an der Gabelung der heutigen Lüttringhauser Straße und der Straße Knuthöhe, lag das heute verschwundene Gasthaus „Im Weinberg“, das 1828 Johann Peter Schingen gehörte. Er war Wirt und Brauer. Sein Anwesen diente als Poststation, Postkutschen machten hier Station, Umspannpferde standen in den Ställen. Im Jahre 1833 hatte Schingen das

Brauen aufgegeben, statt dessen gliederte er seinem Gasthof eine Tuchfabrik an.

Im Hause der heutigen Berliner Straße Nr. 18 (mit Anbau in der Pilgergasse) befand sich 1828 die Wirtschaft und Brauerei von Daniel Hollweg (Holweg). Im Jahre 1841 war der Inhaber verstorben. Seine Witwe führte Brauerei und Schankwirtschaft weiter, hatte allerdings dem Geschäft noch eine Bäckerei angegliedert. 1861 ist sie zu alt. Ihre Berufsbezeichnung lautet nun: ohne Geschäft. Im Hause Berliner Straße Nr. 18 wurde fortan Brot gebacken, bis in unser Jahrhundert hinein.

Salomon Engel war der siebte Lenneper, der um 1830 Bier herstellte. Im Gegensatz zu seinem zeitgenössischen Berufskollegen besaß er keine Wirtschaft. Wenige Jahre nach seiner letzten Nennung als Brauer finden wir ihn 1841 als Spezereiwarenhändler (Lebensmittelhändler). Wo er seine Braukunst ausübte, ist unbekannt, wahrscheinlich außerhalb der Altstadt.

Ein alter Spruch, der in unserer Gegend früher oft zitiert wurde, lautet: „Schnaps, Bier und Tabak muß der Mann haben, Brot wäre auch nötig.“ Unter diese Devise kann man das Brauereiwesen in Lennep stellen, denn obwohl wir das Vergehen von fünf Betrieben nach 1830 feststellen, kamen doch im Verlauf des vorigen Jahrhunderts neue hinzu.

Beliebtes Bier aus Bayern

Um 1870 können neben den schon genannten Brauereien von Westkott und Windgassen drei weitere ausgemacht werden. So die der W^{we} Wilhelm Dürholt, die in der Wetterauer Straße (heute Nr. 9) eine Wirtschaft und Brauerei betrieb. Diese Brauerei erhielt bereits am 18. Oktober 1849 eine Konzession für Malzdarre, Braukessel und einen 24,5 Hektoliter fassenden Maischbottich. Robert Nattermüller hatte in der Schwelmer Straße (Altstadtbereich) seine Braustätte. Albert Trautwein stellte Bier in der damaligen Kölner Straße 147 (Altstadtbereich) her.

Gegen 1880 – so berichtet Hermann Windgassen – fand eine Elberfelder Großbrauerei mit ihrem Bier Eingang in Lenneps Wirtschaften. Aus Unterlagen geht hervor: Auch ein großes Barmer Unternehmen mit den drei Buchstaben „BBB“ (existiert nicht mehr) belieferte Wirtschaften und Geschäfte in Lennep, so das Tanzlokal des David Stein jun. in der Pastoratstraße Nr. 1 (Gebäude 1934 abgerissen), in dem auch Damenkapellen musizierten, Theaterstücke zur Aufführung kamen, Tanzschulen unterrichteten, im Revolutionsjahr 1848 ein politischer Bürgerclub beim Vorgängerwirt Peter Daniel Frielingshaus debattierte und im gleichen

Jahr hier bereits echtes bayerisches Bier angeboten wurde. Bayerisches Bier scheint in den letzten Jahrzehnten vor der Jahrhundertwende in Lennep sehr beliebt gewesen zu sein. Vor 1886 preist der selbst Bier herstellende Friedrich Windgassen Münchener Kindl an. Die Bahnhofswirtschaft in (Bergisch) Born empfiehlt Salvator Bier und bei Carl Janisch in der Wetterauer Straße kann im August 1890 neben bergischem Gerstensaft auch Münchener Löwenbräu erworben werden. Das Sterben der Lennep Kleinbrauereien begann um 1880, um 1900 bestand in der Alt- und Neustadt keine mehr. Die damaligen Großen, die Lenneps kleine Brauereien verdrängten, sind in unseren Tagen selbst zur Strecke gebracht worden. Wie sagt doch „Ben Akiba“ in Karl Gutzkows (1811-1878) Trauerspiel „Uriel Acosta“: „Alles schon dagewesen“

Ab 1898 65 Pfennig Einfuhrsteuer

Da 1898 die Lennep Wirtschaften beinahe alle nicht am Ort gebraute Biere ausschenken, wollte die Stadtverwaltung, die von den zugrunde gegangenen einheimischen Herstellern keine Steuern mehr bekam, den Ausfall kompensieren, indem sie am 18. Juli 1898 auf jeden Hektoliter (= 100 Liter) von in den Stadtbezirk Lennep eingeführtem Bier eine Steuer von 65 Pfennig erhob. Die bestehende Brausteuer wurde erhöht. „Zuwiderhandlungen“ konnten mit einer Strafe bis zu dreißig Mark geahndet werden.

Bis 1850 ließ die Qualität zu wünschen übrig

Berichte, wie die frühen Lennep Biere schmeckten, gibt es nicht. Waldemar Specht schrieb 1939 über den im zweiten Viertel des vorigen Jahrhunderts gebrauten Gerstensaft: „Unser Bier (Anm.: bergisches, insbesondere Burger Bier) hatte damals noch bei weitem nicht die vorzügliche Beschaffenheit wie heute.“ Bis etwa 1850 war die Farbe des hiesigen Gerstensaftes dunkel und trüb, wie heute noch einige bayerische Biere, denn erst im Jahre 1842 kam mit dem hellen „Pilsener“ aus der böhmischen Stadt Pilsen die Ära der hellen, goldgelben Biere auf.

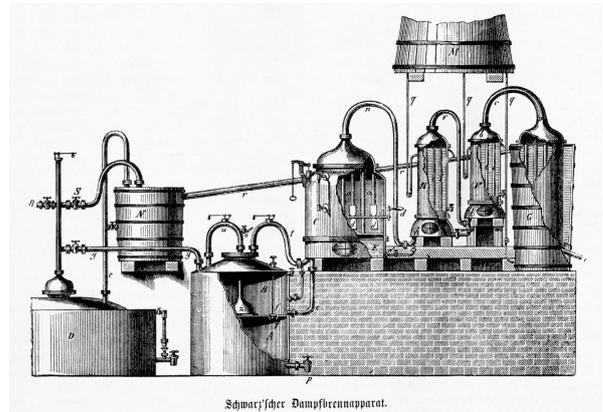
Man unterschied früher zwischen Lagerbieren, die in den Wintermonaten gebraut und bis in den Sommer bei Felsenkeller-Temperaturen gelagert werden mußten, und Schankbieren, die für die kältere Jahreszeit bestimmt waren. Letztere kamen mit einer Lagerzeit von vier bis sechs Wochen aus. Sie waren zum „alsbaldigen Verbrauch“ bestimmt und verdarben schnell. In Bayern dauerte die Brauzeit von Oktober bis in den April. Im Sommer konnte kein Bier hergestellt werden: Es war zu warm dafür; seit es einwandfrei arbeitende Kühlsysteme gibt, wird ganzjährig

gebraut.

Hochprozentiges

Zuerst ein bißchen „Branntweinkunde“. Um Schnaps herzustellen, muß man nur noch eine Alkohol enthaltende Flüssigkeit destillieren. Sogar mit Bier müßte es eigentlich gehen. Ob dieses Ergebnis aber schmeckt, sei dahingestellt. Für Likör (Liqueur) vergärt man Frucht- oder Kräutersäfte und kann daraus Schnaps brennen. Zum ist Beispiel „Branntwein“ gebrannter Wein. Im Prinzip braucht die alkoholhaltige „Maische“ nur so lange erhitzt zu werden, bis der Alkohol ausdampft (ca 68°). Die wieder abgekühlten Dämpfe schlagen sich als „Destillat“ nieder und der Schnaps ist fertig. Im Prinzip.

Der ganze Vorgang ist natürlich noch ein wenig komplizierter. Zum ersten kann man von diesem primitiv hergestellten „Fusel“ erblinden. Zweitens steht der hochprozentige Alkohol unter staatlicher Kontrolle, ist zoll- bzw. steuerpflichtig und damit für Privatleute verboten. Um hier also die Volksgesundheit zu erhalten und kein „Schwarzbrennen“ zu fördern, beschreiben wir die Produktion von Branntwein nicht ausführlicher.



Anhand dieser Zeichnung müßte der deutsche Hobby-Brennmeister eigentlich eine Maschine zur Schnapsherstellung nachbauen können.

„Liqueurdestillierereien“ in Lennep

Mitglieder der Tuchmacherfamilie Hammacher sind im 19. Jahrhundert als Besitzer von Liqueurdestillierereien verzeichnet. Eduard Hammacher war bereits 1844 der erste Branntweinbrenner der Familie. Ein anderer Sproß der Familie wohnte in einem Haus an der Ecke Bachstraße/Berliner Straße (dort wo heute die Stadtbücherei steht), nämlich Franz Hammacher. Er erhielt am 2. Oktober 1851 die Konzession zu einer Brennerei direkt neben seiner Wohnung.

„Das Gebäude A, worin die Branntweindestilliererei angelegt werden soll, ist

von Holz gebaut und mit Ziegelsteinen ausgemauert. Der Raum, in welchem der Kessel, 166 Quart¹ (190 Liter) enthaltend, mit dem Konsultator zu stehen kommt, ist 10 Fuß lang, 7½ breit und 10 Fuß hoch, die Wände desselben sind 1½ Ziegel stark und über der Blase in der gleichen Stärke gewölbt.“ Steht in der Genehmigungsurkunde.

Noch 1883 steht der Name Franz Hammacher für eine Margarinefabrik am Thüringsberg, diese Fabrik gehörte allerdings einem Nachkommen – Hugo Hammacher.

Vor 1883 entstand noch eine weitere Branntweinbrennerei. Diesmal außerhalb der Altstadt in der Kölner Straße, direkt kombiniert mit einer Essigfabrik. Der Betrieb gehörte den



Der Bombenkrieg nahm 1945 das Fingersche Wohnhaus Kölnerstraße Nr. 49 und die dahinter befindliche Brennerei mit Essigfabrik stark mit.

Brüdern Wilhelm und Julius Finger. Eine sechs PS starke Dampfmaschine bewegte dort die Maschinen (wahrscheinlich Rührgeräte). Über die eigentliche technische Ausrüstung ist nichts bekannt.

Die Gebrüder Finger wohnten direkt neben ihrer Fabrik in dem Wohnhaus Kölner Straße Nr. 49. Das Haus sollte noch aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts mit liegenden Hirschen am Treppenaufgang und jüngerem Anbau stammen. Im zweiten Weltkrieg gingen beim Angriff auf die Lennep-Neustadt im März 1945 einige Brandbomben nieder, die sämtliche Häuser in diesem Straßenviereck so stark beschädigten, daß sie niedergelegt werden mußten.



In diesem Bereich Lenneps gibt es nur noch ein historisches Haus – das Tapetengeschäft Kölner Straße Nr. 45

¹1 Quart (preußisch)= 1,145 Liter

Seite1:

Portrait Egon Viebahn aus einer Zeitung

Seite2:

Postkartensammlung Egon Viebahn (Altstadtfreunde Lennep)

Seite 3:

Postkartensammlung Sammlung Lempe (Altstadtfreunde Lennep)

Seite 4:

Stadtarchiv Remscheid

Peter Dominick