

# Ein „Trunck“, der auch zu Kriegen führte

Bezirksheimatpfleger Dr. Günter Dippold spricht beim „Historischen Club“ über das oberfränkische Brauwesen

**Marktredwitz.** (wro) Oberfranken hat die höchste Brauereidichte der Welt. Die schäumenden, goldgelben, braunen bis tiefdunklen Erzeugnisse aus den heimischen Sudkesseln sind Kulturgut. Einen humorvollen und daher kurzweiligen Ausflug in die oberfränkische Brauwelt machte der „Historische Club“.

Zu Gast war der Bamberger Universitätsprofessor und oberfränkische Bezirksheimatpfleger Dr. Günter Dippold. Mit Bier – insbesondere dem oberfränkischen Gerstensaft – kennt er sich bestens aus, was er im Festsaal des „Meister-Bär“-Hotels eindrucksvoll unter Beweis stellte. „Was wollte man damals schon an-

deres trinken außer Bier?“ Dr. Günter Dippold sinnierte: „Gab es doch vor Jahrhunderten kaum Alternativen zum Gerstensaft, wenn man vom Wasser mal absieht.“ Dippold fügte hinzu: „Wein war wegen seiner langen Transportwege Luxusgut.“ Dass die schäumende Getränkepezialität alternativlos war, belegte der Referent mit einem Vorfall, den ein Hofer Apotheker in seinem „Hausbuch“ niederschrieb: Statt Bier habe man ihm als Wegzehrung versehentlich ein mit Wasser gefülltes Fässchen mit auf die Reise gegeben. Wasser als Ersatz-Durstlöcher verabscheute der Gute, wie Dippold wusste. „Ohne Trunck“, so heißt es im Haus- und Tagebuch wörtlich, habe er das Mit-

tagsmahl schließlich zornig und trocken hinuntergewürgt. Anders als heute hatte man früher mit der stets wechselnden Bierqualität seine liebe Not. Dippold, der es genüsslich verstand, von einer heimischen Braustätte zur anderen, von einer Stadt zur nächsten zu „spazieren“, ließ auch die positiven und kräftigenden Nachwirkungen für stillende Mütter nicht unerwähnt.

## Niedergang

Markig und stimmlich nicht zu überhören berichtete Dippold kurzweilig und ergänzt von humorigen Anmerkungen nicht nur von der Entstehung aufstrebender Kommunbrau-

häuser, sondern auch von deren allmählichem Niedergang, als nämlich Aktien- und Privatbrauereien zunahmen. Sie verdrängten die kommunalen Bier-Märkte langsam mit dem Ziel, sich die Gunst der durstigen Kunden zu sichern. Verfallene Kommun- und dafür umso mehr erfolgreiche Brauhäuser waren die Folge. Dr. Dippold zeigte sich am Vortragsabend als glänzender und beredter Zeichner unterschiedlichster Biertraditionen. Dabei sorgte er mit seinen Anmerkungen auch das eine oder andere Mal für Lacher, aber auch für erstaunte Blicke seiner Zuhörer.

## Harte Konkurrenz

Brauen rentierte sich, richtete der Referent den Blick auch auf sprudelnde Erträge. „Nicht selten konnte das Handwerk aber auch arm machen.“ Wichtig sei gewesen, sich die leidige Konkurrenz vom Leibe zu halten. Dippold ergänzte sein Referat auch mit Schilderungen grausamer Bierkriege, die oft zu Schlachten ausarteten. Der Referent sparte dabei blutige Details nicht aus. Konkurrenz-Erzeugnisse seien sinn- und planlos vernichtet worden.

„Bierkonsum und Brauwesen im östlichen Oberfranken“, der Vortrag stand auch ein wenig im Zeichen des vor rund einem Jahr erschienen Buches „Fichtelgebirge – Geschichte(n) rund ums Bier“. Das Büchlein aus dem Wunsiedler Fichtelgebirgsmuseums konnte beim „Historischen Club“ erworben werden.



Das Kommunbrauwesen in Oberfranken gehört, von ganz wenigen Ausnahmen abgesehen, längst der Vergangenheit an, berichtete Dr. Günter Dippold im Festsaal des „Meister Bär“-Hotels. Dippold sprach auf Einladung des „Historischen Clubs“.

Bild: wro