

FLORIAN WÖLTERING, JULIANO DE ASSIS MENDONÇA

Das Brauwesen in der Großregion SaarLorLux

GR-Atlas

PAPER SERIES

Paper 41-2013

ISBN 978-99959-52-40-2

ISSN 2418-4616

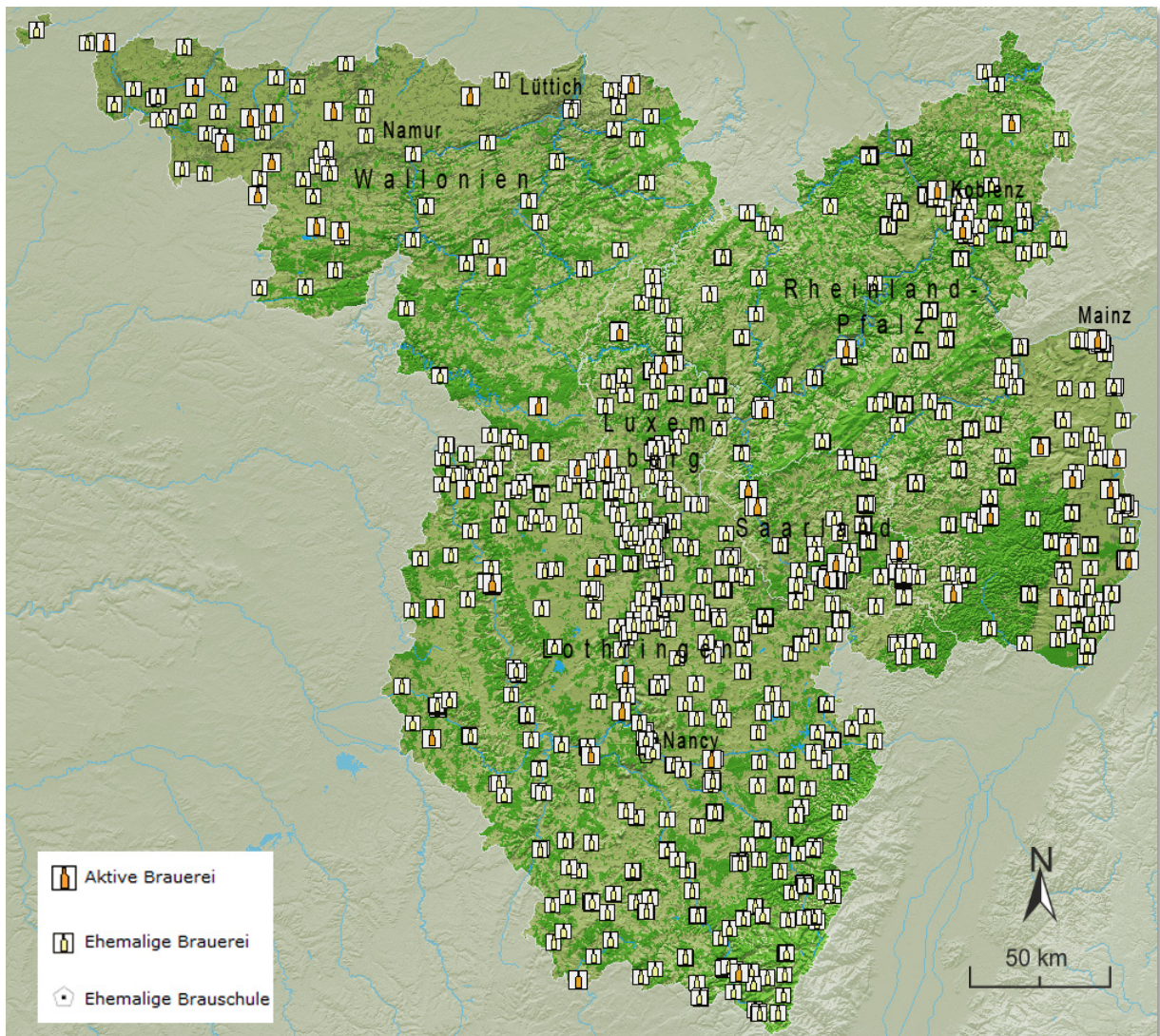
Permalink: <http://hdl.handle.net/10993/32042>

www.gr-atlas.uni.lu

Das Brauwesen in der Großregion SaarLorLux

Florian Wöltering und Juliano de Assis Mendonça

Das erste Vorkommen von Bier lässt sich mehrere Jahrtausende zurückverfolgen – schon die Römer tranken es gerne und oft. Auch in der Großregion, bestehend aus den Teilgebieten Lothringen, Luxemburg, Rheinland-Pfalz, Saarland und Wallonien, reichen die Anfänge des Bieres zurück bis in die römische Besatzungsherrschaft. Vor allem in Klöstern wurde das Bier in seiner Anfangszeit gebraut. Der früheste Nachweis einer Art Klosterbrauerei ist in Lothringen aus dem Jahr 771 v. Chr. zu finden, in Luxemburg erst um 1300. In beiden Regionen blieben die religiösen Einrichtungen bis zur Industrialisierung die vorherrschenden Brauereitypen. Städtische Brauereien lassen sich ab dem 12. Jahrhundert nachweisen; sie blieben aber zunächst außer Konkurrenz für die Klöster. Auch in Wallonien entwickelten sich klösterliche Brauereibetriebe, bis die französische Besatzung und die damit einhergehenden Säkularisierung ab 1794 den Unternehmen ein Ende setzte.



Aktive und ehemalige Brauereistandorte in der Großregion SaarLorLux. Quelle: GR-Atlas

Gleichzeitig gründeten sich städtische Brauereigilden, die – anders als in Lothringen – einen ähnlichen Stellenwert wie die Klosterbrauereien hatten.



Brasserie Amos, Metz, 1868-1992. Quelle: Brasseriedemoselle

Ganz anders entwickelte sich die Bierindustrie im deutschen Rheinland-Pfalz. Zum einen dominierte der Wein die Region seit der römischen Besatzung. Zum anderen, am Beispiel der Stadt Trier, ordneten die Stadtoberen ein Brauereimonopol an, nach dem Bier ausschließlich im städtischen Brauhaus gekauft

werden durfte. Nicht im ganzen Gebiet waren die Vorgaben so rigoros wie in Trier. Im Saarland spielte Bier gegenüber Wein ebenfalls eine untergeordnete Rolle; das änderte sich gegen Ende des 17. Jahrhunderts, als der Bierausschank in den saarländischen Wirtschaften erstmals höher war als der Weinausschank. In der ganzen Großregion begünstigte der politische und wirtschaftliche Umsturz im Zuge der Französischen Revolution die Ausbreitung des Brauereiwesens. Der Zunftzwang fiel weg, die Gewerbefreiheit wurde eingeführt und Brauereimonopole aufgehoben. Vor allem in Lothringen und Rheinland-Pfalz gründeten sich zahlreiche Kleinbrauereien. Dadurch wurde der Wettbewerb angekurbelt, was aber nicht nur positive Folgen hatte.

Besonders die Qualität des rheinland-pfälzischen Bieres litt unter den Wettbewerbsbedingungen – ein Reinheitsgebot, das die Qualität hätte sichern können, existierte nicht. Auch in Luxemburg und Wallonien entwickelte sich das Brauereigewerbe in der Zeit der französischen Herrschaft günstig. Alleine die Bierproduktion im Saarland wurde durch das Ende der Fürstenherrschaft und der damit einhergehenden Schließung von fürstlichen und Klosterbrauereien gehemmt. Erst mit der Eingliederung in das preußische Herrschaftsgebiet ab 1815 erholte sich die dortige Brauereiindustrie.

Einige grundlegenden Veränderungen der Bierindustrie in der Großregion kamen in der Zeit der Industrialisierung. Zum einen machten Innovationen moderner Anlagen, einhergehend mit der immer weiter um sich greifenden Technisierung, größere Produktionsmengen möglich. Zum anderen gewann die untergärige Brauweise an Bedeutung. Mit ihr wurde das Bier länger haltbar und dadurch qualitativ hochwertiger. Außerdem begann mit Einführung dieser Brauart der Bierexport. Unterstützt wurde dieser durch die Eisenbahn als neues Transportmittel. Die negativen Seiten des untergärigen Bieres: Es musste lange in kühler Umgebung gelagert werden bis es seine Reife erreichte. Das bedeutete für die Brauer hohe Umstellungskosten z. B. für Kellieranlagen und, mit der Erfindung der Kühlmaschine 1876, Investitionen in moderne Kältetechnik. In Wallonien wurde aufgrund der hohen Kosten selten untergäriges Bier gebraut; erst nach dem Ersten Weltkrieg begann es, das obergärige Bier zu verdrängen.

Die anderen Gebiete der Großregion übernahmen die neue Brauweise deutlich früher. Die Lothringer Brauer stellten ab 1850 untergäriges Bier her. Den hohen Umstellungskosten und Vergrößerungen der Anlagen begegneten sie, indem sich immer mehr Brauereien zusammen schlossen. Im Saarland erweiterten die Unternehmen ihr Potenzial durch die Gründung von Aktiengesellschaften. Generell stieg das Produktionsvolumen nach der Übernahme der untergärigen Brauweise bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts deutlich an. Allgemein vergrößerte sich der Absatzmarkt ab Ende des 19. Jahrhunderts. Auf dem Schienenweg expandierten die Brauer von den lokalen zu regionalen und auch zu überregionalen Märkten. Die Einführung des Flaschenbieres erleichterte den Transport dabei erheblich.



Die 1842 im luxemburgischen Bascharage gegründete Brauerei Bofferdin ist seit 1975 die größte Brauerei des Großherzogtums. Lithographie: G. Fricke.

Quelle: industrie.lu

Der Erste Weltkrieg stoppte vorerst den Aufschwung in der Bierbranche. Extremster Rohstoffmangel – in den rheinland-pfälzischen Gebieten hatten die Brauer im schlimmsten Fall bis zu 90

Prozent weniger Rohstoffe zur Verfügung als vor dem Krieg – verminderte die Qualität des Bieres und senkte den Anteil der Stammwürze in der gesamten Großregion. Gleichzeitig ging die Kaufkraft durch Einberufung der meisten männlichen Bewohner stark zurück. Viele Brauereien konnten diese Probleme nicht kompensieren und mussten ihre Produktion einstellen oder ganz schließen. Vor allem in Lothringen kamen zu den schon genannten Schwierigkeiten Verwüstungen und Demolierungen von Brauereibetrieben durch die Besatzungsmacht hinzu.

Nach Ende des Ersten Weltkrieges entwickelten sich die einzelnen Teile der Großregion unterschiedlich. Während sich die Bierindustrie in Luxemburg rasch von den Strapazen des Ersten Weltkrieges erholte, strauchelten Wallonien, das Saarland, Rheinland-Pfalz und Lothringen nach Kriegsende. Nach der Umstellung auf Friedenswirtschaft produzierte Luxemburg bereits 1919 wieder die doppelte Menge des letzten Kriegsjahres. Es folgten Jahre der Prosperität für die luxemburgische Bierindustrie. Durch die Weltwirtschaftskrise verzeichnete sich 1930 zwar einen deutlicher Einbruch, insgesamt erwies sich das Land aber als krisenfest – anders als die anderen Gebiete der Großregion. Diese erholten sich nie ganz von den kriegswirtschaftlichen Verhältnissen.

Vor allem finanzielle Schwierigkeiten standen den meisten Brauereien im Weg. Zusammenschlüsse mehrerer Unternehmen, wie beispielsweise in Wallonien, erlaubten Vergrößerungen und Modernisierungen, durch die man versuchte, konkurrierendem Import-Bier entgegenzutreten. Ein anderer Versuch, aus der Krise zu kommen, war die Diversifikation des Sortiments, wie die Lothringer Brauer sie anwendeten. Neben Bier stellten sie Soda und Limo her – mit mäßigem Erfolg.

Auf dem Gebiet des heutigen Rheinland-Pfalz entspannte sich die Bierindustrie nur kurzzeitig nach dem Krieg und der nachfolgenden Inflation. Die Wirtschaftskrise setzte den regionalen Brauereien nur wenige Jahre später erneut zu; so sehr, dass im Jahr 1933 nur noch 40 Brauereien auf dem Gebiet

bestanden. Die wirtschaftliche Situation in Rheinland-Pfalz änderte sich mit der Machtergreifung der Nationalsozialisten im Jahr 1933 schnell wieder. Durch die Unterwerfung der Brauereiindustrie in das NS-Wirtschaftssystem sowie durch den allgemeinen ökonomischen Aufschwung verzeichneten die Bier-Unternehmen für einige Jahre einen deutlichen Produktionsanstieg.

Im Zweiten Weltkrieg ähnelte die Situation der des Ersten Weltkriegs: Nahrungs- und Produktionsmittel wurden rationiert, das Bier konnte nicht mehr mit derselben Stärke wie in der Vorkriegszeit gebraut werden. Wallonien, Luxemburg und Lothringen hatten mit ähnlichen Problemen zu kämpfen, mit dem Unterschied, dass die Gebiete von den Deutschen besetzt waren. In Lothringen schlossen die Besatzer viele Brauereien und erlaubten den noch bestehenden nur die Produktion von schwach alkoholischem Bier. Schwaches Bier wurde auch in Wallonien gebraut. Hier griffen die Brauer zu kreativen Ersatzmitteln wie z.B. Reductose-Sirup, um das Bier kräftiger zu machen. Besonders hart traf es das Saarland: Aufgrund von Evakuierungen in den Jahren 1939 und 1944 musste die Bier-Produktion in diesen Zeiträumen komplett eingestellt werden. Durch Luftangriffe wurden außerdem viele Produktionsstätten zerstört. Auch die Luxemburger Brauer traf die Zerstörung: Die Ardennenoffensive vernichtete Anlagen in der ganzen Region. Das Ende des Krieges bedeutete keineswegs ein Ende der schlechten Lage für die Brauereien in der Großregion. In Lothringen und Wallonien begann nach 1945 ein regelrechtes Brauereisterben; der Krieg hatte viele, vor allem kleinere Brauereien in eine tiefe finanzielle Krise gestürzt, der sie nicht mehr entkommen konnten. In Lothringen setzte sich dieser Prozess noch in den kommenden Jahrzehnten fort; 1970 existierten nur noch 10 Brauereien auf dem Gebiet. Ein Grund war der Wandel der Konsumeigenschaften weg von der Gastwirtschaft hin zum Heimkonsum. Das erforderte die Herstellung bzw. den Verkauf von Flaschenbier, was aber Investitionen in entsprechende Abfüllanlagen mit sich brachte.



Klosterbrauerei Notre-Dame de Saint-Rémy im wallonischen Rochefort. Foto: cc Luca Galuzzi 2007

Die Kosten konnten viele Brauereien nach den Kriegsjahren nicht tragen. Die wallonischen Brauer versuchten, trotz des geänderten Konsumverhaltens, mit einer Sortimentserweiterung um Mineralwasser und Limonade ihre Betriebe aufrecht zu halten. Auch in Rheinland-Pfalz nahmen viele Brauereien nach 1945 ihre Produktion nicht wieder auf. Diejenigen, die trotz der schwierigen Umstände weiter produzierten, wurden ab 1949 mit dem einsetzenden „Wirtschaftswunder“ belohnt. Der Wiederaufbau der meisten zerstörten Brauereien im Saarland, das nach dem Krieg in das französische Wirtschaftsgebiet eingegliedert worden war, war bereits 1949 abgeschlossen. Obwohl die Unternehmen aufgrund von Rohstoffkontingentierungen zunächst nur Dünnbier verkaufen konnten, erlebte die Branche auf dem Binnenmarkt – die Wirtschaftsgrenzen zum restlichen Deutschland waren

nach der französischen Eingliederung geschlossen worden – einen Aufschwung. 1958/59 konnten die Brauer einen neuen Rekordausstoß verbuchen, der sogar den Spitzenwert aus den „Goldenen Zwanzigern“ überstieg.



*Die Karlsberg-Brauerei in Homburg/Saar ist der Sitz eines der größten deutschen Brauereikonzerne.
Foto: Karlsberg Brauerei*

In den Gebieten der Region, die nach dem Krieg vom Boom des „Wirtschaftswunders“ profitierten, nämlich das Saarland und Rheinland-Pfalz, stagnierte der Bierverbrauch der Bürger ab Mitte der 70er Jahre. Das setzte einen Verdrängungs- und Konzentrationswettbewerb in Gang, der die Schließung vieler Brauereien zur Folge hatte.

In den rheinland-pfälzischen Städten überlebten vor allem die Unternehmen, die das immer beliebter werdende untergärige Pils herstellten. Im Saarland, das 1959 wirtschaftlich der Bundesrepublik angeschlossen wurde, sahen sich die Bier-Unternehmen mit der deutschen Konkurrenz konfrontiert. Durch zollfreien Zugang zum französischen Raum und gelungenen Neuerungen in der Branche konnten sie sich zunächst behaupten und wachsen, bis auch sie in den 70ern die allgemeine Stagnationswelle erreichte. Diese Welle griff auch auf das benachbarte Luxemburg über, wo aber ein Exportanteil von ca. 30 Prozent den Umsatz der Brauereien hoch hielt.

Heute sind die meisten der verbliebenen Brauereien in der Großregion Teil internationaler Konzerne. Eine Hand voll unabhängiger Brauereien existiert beispielsweise noch in Rheinland-Pfalz und im Saarland, wo eine der größten Brauereikonzerne Deutschlands, die Karlsberg-Gruppe, die Branche dominiert. Neben diesen national tätigen Unternehmen geht der Trend seit den 80er Jahren hin zu Mikrobrauereien, die rein lokal ausgerichtet sind. Sie leisten einen wertvollen Beitrag gegen das Aussterben der heimischen Brauarten.

Das Brauwesen in Luxemburg

Die Bierbrauerei im Gebiet des heutigen Großherzogtums dürfte mindestens seit der Zeit gallorömischer Besiedlung zurückreichen, wie verschiedene archäologische Funde in den unmittelbar benachbarten Regionen nahelegen. Erste Belege einer Klosterbrauerei in der Grafschaft Luxemburg existieren für die Abtei Münster bei Clausen ab der Zeit um 1300. Diese mönchische Brautradition setzte sich in der Frühen Neuzeit fort, wie etwa die Brauereien des Diekircher Rekollentenklosters und der luxemburgischen Niederlassung des Deutschen Ordens für das 16. und 17. Jh. belegen. Im Hochmittelalter wurden in den Tälern von Clausen, Grund und Pfaffenthal Quellen und Bäche sowohl zur unkomplizierten Beschaffung von Wasser als einem Hauptbestandteil des Bieres, als auch zur Gewinnung von Antriebsenergie bei dessen Herstellung nutzbar gemacht. Die dichte Bewaldung der Region lieferte darüber hinaus billiges Brennholz für Mälzerei (Darren) und Brauerei (Kochen).

Eine vorindustrielle Produktion hochwertigen Bieres war in der Regel nur im Frühling oder Herbst möglich, da die obergärige Brauhefe bei Winterkälte nicht arbeitete und Bier in der Sommerhitze zu schnell verdarb. Die geringe Haltbarkeit des Produkts, das nach 5-7 Tagen Gärung direkt vom Fass verkauft wurde, machte einen zügigen Konsum notwendig und beschränkte seinen Absatzradius erheblich. Seit dem 15. Jh. ermöglichte in Luxemburg aber die Anlage tiefer, die Gärung erleichternder Braukeller die Herstellung früher Lagerbiere. Diese in der Zeit um Ostern und Weihnachten gebrauten Biere, deren Tradition bis heute in Form der Saison-Biere, insbesondere des Weihnachtsbieres, fortgesetzt wird, wurden bis zu drei Monate gelagert.



*Belegschaft der Brauerei
Buchholtz, Esch/Alzette.
Quelle: industrie.lu*

Diese Entwicklung und die Einführung einer Biersteuer (1/10 des Verkaufspreises) markierten die Entstehung eines ersten berufsmäßigen Braugewerbes in Luxemburg, wenngleich die Bierherstellung im ländlichen Nebenbetrieb bis zur Industrialisierung weit verbreitet blieb.

Da Weizen und Gerste als Hauptbestandteile des Bieres auch ein potentielles Grundnahrungsmittel darstellten, wurden in der Grafschaft Luxemburg bei Missernten gelegentlich Brauverbote erlassen, so etwa in den Jahren 1709 und 1740. In Folge der Annexion Luxemburgs im Jahr 1795 nach dem Einfall französischer Revolutionstruppen kam es zur Säkularisierung des Kirchenbesitzes im neu geschaffenen „département des forêts“. Sämtliche Klosterbrauereien wurden verkauft und oft als profane Gewerbetriebe neu eröffnet. Die Brauerei des Deutschen Ordens wurde beispielsweise vom Brauer Michael Thyès-Erdmer im Jahre 1800 erstanden.

Die Aufhebung des Zunftzwanges durch die Gewerbefreiheit erleichterte zudem die Eröffnung neuer Betriebe. Das Braugewerbe erlebte etwa ab 1810 einen beträchtlichen Aufschwung, so dass zu diesem Zeitpunkt 16 Brauereien mit einer Jahresproduktion von 46 000 hl in Luxemburg existierten. Nach dem Ende der napoleonischen Herrschaft kam es im Großherzogtum Luxemburg im ersten Drittels des 19.

Jh. zu einem Niedergang der Branche, die zwar zahlreiche Betriebsgründungen, nicht jedoch eine wachsende Produktivität verzeichnete: Unter der niederländischen Herrschaft existierten 1840 24 Brauereien mit einer Jahresproduktion von insgesamt 15 552 hl. Eine Ursache hierfür mag die damals vergleichsweise schlechte Qualität des lokalen Biers im Vergleich zu den Importen aus dem nahen Belgien oder den deutschen Staaten gewesen sein.



Pferdegespann mit Bierfass in Diekirch. Hist. Postkarte, E. Zenner, coll. Jmo. Quelle: industrie.lu

barere Biervariante erlaubte es Brauereien in Kombination mit dem entstehenden Eisenbahnnetz einen weitaus größeren Absatzradius zu erschließen. Weitere Luxemburger Brauer gingen ebenfalls rasch zur untergärigen Brauart über und im Laufe weniger Jahre kam es zu einem erheblichen Anstieg des Produktionsvolumens: 1851 produzierten 24 Brauereien 25 000 hl, 1858 waren es bereits 37 000 hl und 1865 stellte die inzwischen auf 34 Betriebe angewachsene Brauindustrie 58 000 hl her. Die Produktionssteigerungen lagen sowohl in einem erhöhten Binnenabsatz, als auch in einem steigenden Export begründet. Letzterer entwickelte sich nach der Neutralisierung Luxemburgs im Londoner Vertrag 1867 günstig, Hauptexportgebiete wurden Frankreich und vor allem Belgien.



Brauerei Diekirch, Diekirch, hist. Werbeplakat. Quelle: industrie.lu

Im letzteren Fall gelang es der luxemburgischen Industrie ihren technologischen Vorsprung zu nutzen. Viele belgische Brauereien hielten weiterhin an einer am lokalen Absatzmarkt orientierten Kleinproduktion obergäriger Biere fest, während sich die luxemburgische Konkurrenz bereits auf die Herstellung der bei vielen Zeitgenossen als qualitativ besser geltenden untergärigen Biere konzentrierte. Wenngleich im Großherzogtum keine dem deutschen Reinheitsgebot vergleichbare

Restriktion galt und die Gesetzgebung von 1873 ausdrücklich die Verwendung von sogenannten Rohfrüchten wie Mais oder Reis, sowie die Beimengung von Zucker oder Melasse ausdrücklich erlaubte, verwendeten luxemburgische Brauer in der Regel nur Hopfen, Malz und Wasser als Zutaten. Die hiermit einhergehende ähnliche Verbrauchergeschmack führte dazu, dass deutsche Importbiere in Luxemburg gut verkäuflich waren, zumal diese durch den luxemburgischen Beitritt zum deutschen Zollverein 1842 einen ungehinderten Marktzugang hatten.



Aktive und ehemalige Brauereistandorte im Großherzogtum Luxemburg. Quelle: GR-Atlas

Mittelfristig gingen aber auch die Bierimporte zurück, so dass der luxemburgische Biermarkt zunehmend von heimischen Unternehmen dominiert wurde. Den größten Marktanteil hatten 1865 die Brauereien Henri Funck (27%), Funck-Erdmer (10%) und Mousel (6%). Hatten sich bis zur Mitte des 19. Jh. noch viele Kleinbrauereien (z. B. Printz und Hochmuth in Pfaffenthal) am Markt halten können, so setzte spätestens ab 1865 mit der fortschreitenden Industrialisierung ein zunehmender Druck zur Kapazitätsausweitung und damit technischer Modernisierung der Brauanlagen ein. Die hierfür notwendigen Investitionen führten mittelfristig zu einem Konzentrationsprozess im Brauereisektor. Die Zahl der Brauereien sank bis 1875 auf 27, von denen bereits 8 mit Dampfmaschinen ausgestattet waren, und bis 1883 auf 18, zu diesem Zeitpunkt wa-

ren 10 mit Dampfmaschinen ausgerüstet. Der erhöhte Kapitalbedarf industrieller Bierherstellung machte bald die Aktiengesellschaft zur bevorzugten Rechtsform expandierender Betriebe, wie das Beispiel der Diekircher Aktienbrauerei veranschaulicht: Im Gegensatz zu den bis dahin üblichen Familienbetrieben war sie eine Gründung branchenfremder Finanziers und übernahm 1871 eine vorhandene Braustätte in Diekirch.

Zusätzlich legte man große Eiskeller in der Luxemburger Vorstadt an, die per Bahnanschluss mit dem Brauhaus in Diekirch verbunden waren. Das Eis für die Brauereiindustrie wurde zum damaligen Zeitpunkt noch im Winter, häufig in eigens zu diesem Zweck angelegten Teichen, gewonnen und dann für den Rest des Jahres eingelagert, was zwangsläufig eine Gewinnung gewaltiger Mengen dieser kurzlebigen Ressource notwendig machte. 1872 braute Diekirch 12 000 hl untergäriges Bier, die Produktion wuchs bis 1883 auf 36 000 hl an. Dies entsprach etwa 40% der luxemburgischen Landesproduktion, wobei 10 000 hl Diekircher Bier, teilweise bis nach Spanien und Italien, exportiert wurden.



Bierlaster der Brasserie Clausen um 1925. Foto: © Photothèque de la Ville de Luxembourg

Im letzten Viertel des 19. Jh. erfuhr der luxemburgische Biermarkt ein starkes Wachstum. Die Einführung des Thomas-Verfahrens führte zum Aufschwung der luxemburgischen Stahlindustrie, was wiederum einen gesteigerten Bierkonsum durch das wachsende Heer der Arbeiter nach sich zog, so dass die jährliche Brauereileistung im Großherzogtum bis 1887 auf 90 000 hl anwuchs. Die bereits 1842 gegründete Brauerei Bofferding lag im sogenannten „Minette-Becken“ um Bascharage und profitierte daher hiervon in besonderem Maße. Die Entwicklung der industriellen Kältemaschine durch Carl von Linde befreite die Bierherstellung endgültig von ihren jahreszyklischen Produktionsschwankungen, eine solche wurde in Luxemburg zuerst 1894 von der Brauerei Henri Funck eingesetzt. Die hohen Investitionskosten in moderne Kältetechnik an der Wende zum 20. Jh. forcierten den Trend zur großbetrieblichen Konzentration, so dass um 1900 nur noch 12 Brauereien mit einer Jahresleistung von 174 000 hl in Luxemburg existierten.



Bierlaster No 849 der Luxemburger Brauerei Bofferding in Differdange in den 20er Jahren. Foto: coll. Marcel Schlim. Quelle: industrie.lu

Nach dem Konkurs der Brauerei Hollerich 1901 und der Umstellung der letzten obergärigen produzierenden Brauerei Gruber auf Pilsener Brauart stabilisierte sich die Zahl der Betriebe (11), die Produktion jedoch wuchs bis 1913 auf 218 000 hl weiter an. Nach dem Ausbruch des Ersten Weltkriegs litt das von deutschen Truppen besetzte Luxemburg unter erheblicher Rohstoffknappheit und dem zeitweiligen Verlust von Exportmärkten. So mussten die Brauereien Clausen und Funck-Bricher bereits im August 1914 ihre Produktion mangels Braumalz einstellen. Im letzten Kriegsjahr betrug die Bierproduktion Luxemburgs nur noch 50 000 hl.

Allerdings belebte sich die Produktion nach der Umstellung auf friedenswirtschaftliche Verhältnisse bei gleichzeitig durchgeführten umfassenden Rationalisierungsmaßnahmen relativ zügig wieder: 1919 wurden 100 000 hl Bier produziert, 1921 waren es bereits 211 000 hl. Die 1922 geschlossene belgisch-

luxemburgische Wirtschaftsunion gab keine wesentlichen Impulse für die Entwicklung des Braugewerbes: Während der Bierkonsum auf dem luxemburgischen Binnenmarkt weiter anstieg, stagnierte der Export ab 1924. Der Export überschritt allerdings 1926 gleichzeitig den sehr geringen Bierimport (2 000-3 000 hl) um etwa 80 000 hl (bei einer nationalen Gesamtproduktion von 326 000 hl). Nach dem Spitzenproduktionsjahr 1930 mit 560 000 hl bremste die Weltwirtschaftskrise die Wachstumsdynamik der luxemburgischen Brauwirtschaft zwar deutlich, doch die Branche erwies sich hier im Vergleich zu den Nachbarländern als erstaunlich krisenfest. Nicht nur eröffneten Diekirch und Clausen 1930 neue Produktionsanlagen und Henri Funck 1936 neue Verwaltungsgebäude, es kam auch zu zwei Neugründungen: 1936 in Düdelingen durch J. P. Steyer und 1937 in Esch durch Charles Battin. Ihre modernen Betriebe belieferten, gemeinsam mit Bofferding in Niederkerschen und Buchholtz (ebenfalls in Esch), den bevölkerungsreichen, stark industrialisierten Süden des Großherzogtums.



Brauerei Funck-Bricher, Luxemburg-Grund, hist. Werbeplakat. Quelle: industrie.lu

Nach dem erneuten Einmarsch deutscher Truppen in Luxemburg erhöhten sich im Mai 1940 die Bierpreise um 20%. Erneut trafen Rohstoffmangel und Besatzungsregime die Branche schwer, die deutsche Ardennenoffensive im Winter 1944/45 führte so-

gar zur teilweisen Zerstörung der im Kampfgebiet gelegenen Wiltzer Brauereien. Die jährliche Bierproduktion 1945 betrug mit 76 000 hl nur 1/5 des Volumens von 1939 und allein 50 000 hl hiervon entfielen auf die Brauerei Diekirch. Zur Erholung von den Kriegsfolgen benötigte die Bierindustrie einige Zeit: Im Jahr der Gründung des Benelux-Verbundes 1947 exportierten die Luxemburger Brauereien zwar bereits wieder 20% ihrer Produktion, es dauerte jedoch bis 1958, dass die Produktionsleistung mit über 420 000 hl auf das Vorkriegsvolumen anwuchs.

In der Nachkriegszeit bildete sich ein verändertes Verbraucherverhalten heraus, dass zunehmend den Bierkonsum nach daheim und weg von der Gastronomie verlagerte. Die Konsequenz war ein Rückgang des Verkaufs von Fassbier, zugunsten des Flaschenbiers. Dementsprechend wurde die Anschaffung leistungsfähigerer und kostspieligerer Abfüll-, Verpackungs- und Spülanlagen (für Mehrwegflaschen) notwendig. An solchen Modernisierungskosten scheiterte die Brauerei Eich, die 1958 schloss. Mitte der 1960er Jahre erreichte die Branche eine jährliche Produktionsleistung von etwa 500 000 hl, ab diesem Zeitpunkt schwächte sich das quantitative Wachstum erheblich ab. Ein gleichzeitig sinkender Pro-Kopf-Verbrauch setzte die luxemburgischen Brauereien in den 1960er und 1970er unter einen konstanten Rationalisierungs- und Modernisierungsdruck. Dieser führte zur sukzessiven Schließung der Brauereien Buchholtz, Gruber, Esch und Clausen nach ihrer Übernahme durch Mousel. Das letztere Unternehmen benannte sich daraufhin 1971 in Brasseries Réunies de Luxembourg um. Funck-Bricher übernahm die Brauerei Düdelingen und fusionierte 1975 mit Bofferding zur Brasserie Nationale. 1987 schloss die zuvor von den Brasseries Réunies 1981 übernommene Traditionsbrauerei Henri Funck. Die Zahl der Beschäftigten im Brauereigewerbe ging von 771 (1966) auf 331 (1983) zurück und sank damit

unter 1% der industriell Beschäftigten. Der sinkenden quantitativen Bedeutung der Branche auf dem Arbeitsmarkt stand eine verdreifachte Produktivität pro Kopf gegenüber. Die Produktion stabilisierte zu Beginn der 1980er Jahre bei etwa 700 000 hl. Einem stabilen, doch begrenzten Binnenmarkt stand ein bedeutender Exportanteil gegenüber, welcher zu Beginn der 1990er Jahre noch 30% des Umsatzes der Luxemburger Brauereien ausmachte, über 2/3 des Exports gingen nach Belgien, knapp ¼ nach Frankreich und nur 7% nach Deutschland.



*Brasserie de Luxembourg.
Quelle: Brasserie de Luxembourg*

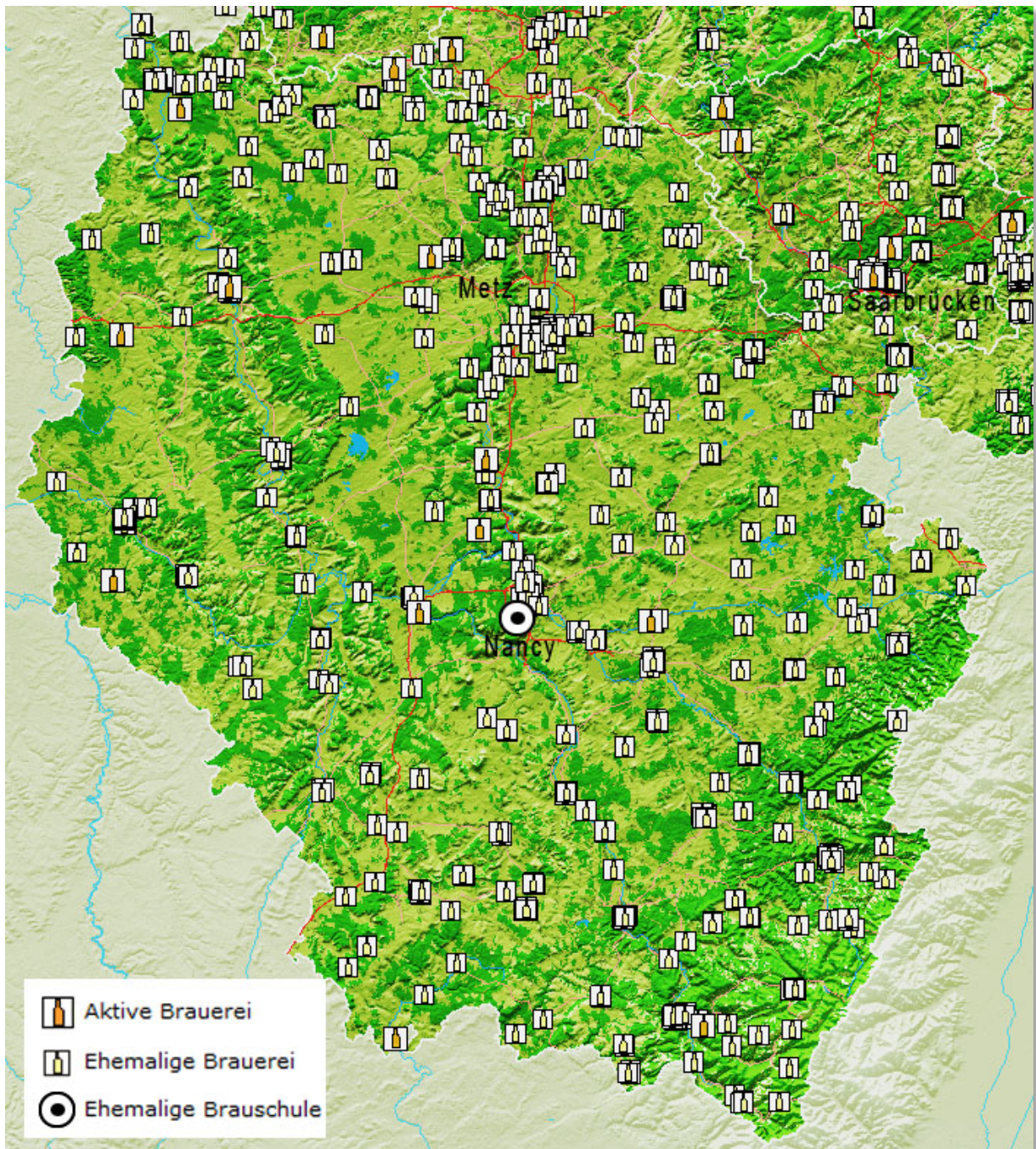
Zu Beginn der 1990er Jahre kontrollierten die verbliebenen fünf Luxemburger Brauereien die Brasserie Nationale (32%, Jahr 1993), der Brasseries Réunies („Mousel“, 31%), Diekirch (30%) und den weit kleineren Betrieben Simon (5%) und Battin (2%) den heimischen Markt durch eine fast

exklusive Belieferung von Gastronomie und Einzelhandel. Die Nachfrage nach ausländischen Bieren (etwa 10% des Konsums von 1993), wie Weizenbieren, Bockbieren und sonstige Fremdbieren, stellte keine unmittelbare Gefährdung der Position heimischer Brauunternehmen dar, denn diese besaßen exklusive Importverträge mit führenden Marken. Ein scharfer Konkurrenzkampf gegen ausländische Wettbewerber konnte so mittelfristig vermieden werden, dennoch war die Brauindustrie des Großherzogtums nicht in der Lage sich dauerhaft als nationales Bollwerk zu behaupten: 2000 fusionierten die Brasseries Réunies und Diekirch zum nationalen Marktführer, das neue Unternehmen „Brasserie de Luxembourg“ wurde aber noch im gleichen Jahr vom belgischen Brauereigiganten Interbrew (heute: AB Inbev) aufgekauft. Damit war auch Luxemburg vom globalen Trend zur Bildung internationaler Brauereikonzerne erfasst worden.

Die Produktion von Mousel wurde 2001 nach Diekirch überführt, 2010 gab dann AB Inbev die geplante Schließung des Diekircher Standorts aus Rationalisierungsgründen und die Verlagerung der Produktion nach Löwen und Lüttich bekannt. Unter dem Druck öffentlicher Proteste erklärte sich der Konzern jedoch mit dem Verkauf des Diekircher Grundstücks und Gebäude an die „Saphir Capital Partners“-Investorengruppe und ihrem vorläufigen Weiterbetrieb im Mietverhältnis bereit. Als größte unabhängige Brauerei Luxemburgs bemüht sich Brasserie Nationale, um eine fortlaufende Modernisierung seiner Produktionsanlagen, zuletzt durch energieeffizientere Kältetechnik (2004), neue Abfüllungsanlagen (2005) und zusätzliche Brauwasserkessel (2009). Auch erwarb das Unternehmen 2005 die Battin-Brauerei in Esch und verlagerte deren Produktion nach Bascharage. Seit 2007 exportiert das Unternehmen nach China. Die Brauerei Simon setzt ihre seit langem erfolgreiche Strategie einer geschäftlichen Konzentration auf den Norden des Großherzogtums fort und kooperiert in diesem Rahmen mit Mikrobrauereiprojekten in Wiltz (seit 2001) und Cornelyshaff („Ourdaller Brauerei“, seit 2006). Als eine ähnliche lokale Initiative hat sich die Mikrobrauerei Clausen seit 2008 in den ehemaligen Räumlichkeiten von Mousel installiert.

Das Brauwesen in Lothringen

Die lothringische Brautradition reicht bis in die gallorömische Siedlungszeit zurück wie Grabstelen mit Brauszenen aus der Umgebung von Toul und mit einem Bildnis des keltischen Biergottes Sucellus aus der Umgebung von Sarrebourg aus dem 3. Jh. n. Chr. zeigen. Der Übergang von der Spätantike zum fränkischen Reich dürfte im Bereich des Brauwesens kaum Kontinuitätsbrüche nach sich gezogen haben: 771 n. Chr. ist in den Annalen des Klosters Gorze eine „camba“, eine Braukammer gallorömischen Typs, belegt. Bereits an der Wende zum 7. Jh. trat dann mit dem Metzser Bischof Arnulf der Schutzpatron der europäischen Brauereikultur in Erscheinung. Die Hagiographie schreibt ihm eine Massenheilung durch Segnung eines Bierkessels und eine wundersame Biervermehrung bei Überführung seiner Gebeine zu. Die erste schriftliche Erwähnung lothringischen Bieres stammt aus einer von Bischof Chrodegang von Metz (742-767) erlassenen Klosterregel.



Aktive und ehemalige Brauereistandorte in Lothringen und im Saarland. Quelle: GR-Atlas

Städtische Brauergilden sind in Lothringen ab dem 12. Jh. bezeugt, auch wenn das Gewerbe dort nie den gleichen Stellenwert wie im Rheinland und Wallonien erreichte. Die dominanten Herstellungsverfahren blieben in vorindustrieller Zeit das ländliche Nebengewerbe und die Klosterbrauerei. Die letztere verband dabei ab dem 16. Jh. ein enges Verhältnis mit den lothringischen Herzögen, denn die Franziskanerklöster in und um Nancy lieferten ihr Bier als begehrtes Getränk für die fürstliche Tafel und erhielten im Gegenzug großzügige Sach- und Geldspenden. Im Metzter Umland entstanden im 18. Jh. größere Brauereibetriebe, neben der Benediktinerabtei in Dieulouard unter anderem auch in Beaurégard und in den Herrschaften von la Grange bei Thionville und Gantoi bei Metz. Wie in anderen Regionen wurde auch in Lothringen die Verarbeitung der Grundnahrungsmittel Weizen, Gerste und Roggen zu Bier bei Missernten untersagt, so geschehen durch das Metzter Parlament 1753.

Mit der Revolution entfielen Zunftzwänge, Brauereimonopole und zahlreiche Abgaben, die unmittelbare Folge dieser Gewerbefreiheit war eine Gründungswelle von Kleinbrauereien. Um 1800 besaß nahezu jeder Marktflecken Lothringens zwei oder drei Braustätten, doch von diesen behaupteten sich nur wenige dauerhaft und nach wenigen Jahren kam es zur starken Verminderung der Betriebszahlen. Die verbleibenden Brauereien mit etwa drei bis vier Beschäftigten blieben bis zur Mitte des 19. Jh. der traditionellen obergärigen Brauweise bei geringer Produktionsleistung von jeweils etwa 2 000 hl Jahresproduktion verhaftet. Die Produktion erfolgte weiterhin in saisonaler Orientierung am bäuerlichen Erntezyklus.



Brasserie Comète, Chalons-sur-Marne, 1882-1886.

Quelle: Brasseriesdemoselle

Eine grundlegende Änderung des Braugewerbes trat erst nach Einführung der untergärigen Brauweise um die Mitte des 19. Jh. ein: In Lothringen übernahm die Brauerei Novatrice aus Tantonville 1850 die neue Methode

aus Deutschland, wo zum damaligen Zeitpunkt viele lothringische Brauer ihre Ausbildung erhalten hatten. Ebenfalls in Tantonville gingen auch die Brüder Jules und Victor Tourtel 1852 zur untergärigen Bierproduktion über und errichteten große, mit Natureis gekühlte Keller. Die Umstellung des Brauverfahrens ging mit einer Vergrößerung und Modernisierung der Produktionsanlagen einher und führte zu einem Konzentrationsprozess in der Branche bei zugleich steigender Produktion. Die nach dem Deutsch-Französischen Krieg 1870/71 erfolgte Gebietsabtretung jenes Teils von Lothringen, der im wesentlichen dem Departement Moselle entsprach, führte zu einer unterschiedlichen Entwicklung beider Landesteile:

Auch nach den Anfängen untergäriger Bierherstellung in Tantonville entwickelte sich Meurthe-et-Moselle zu einem Zentrum der französischen Brauereiindustrie und bereits 1870 wurden hier 270 000 hl jährlich produziert. Es entstanden moderne Betriebe u. a. in Vézelize, Gerbéviller, Briey, Einville, Toul, Jarny, Pont-à-Mousson, Longwy, Lunéville, Cirey, Bayon, Badonviller und Baccarat. Vor allem aber wurde neben Tantonville das Umland von Nancy mit den Städten Champigneulle, Maxéville und Saint-

Nicolas-de-Port zur Heimat national bedeutender Großbrauereien, einschließlich angeschlossener Gewerbebezweige wie Mälzereien, Kesselwerkstätten, Böttchereien und Hopfenhandlungen. Viele Beschäftigte dieser Branchen waren elsässische Optanten, die nach 1871 übersiedelten.

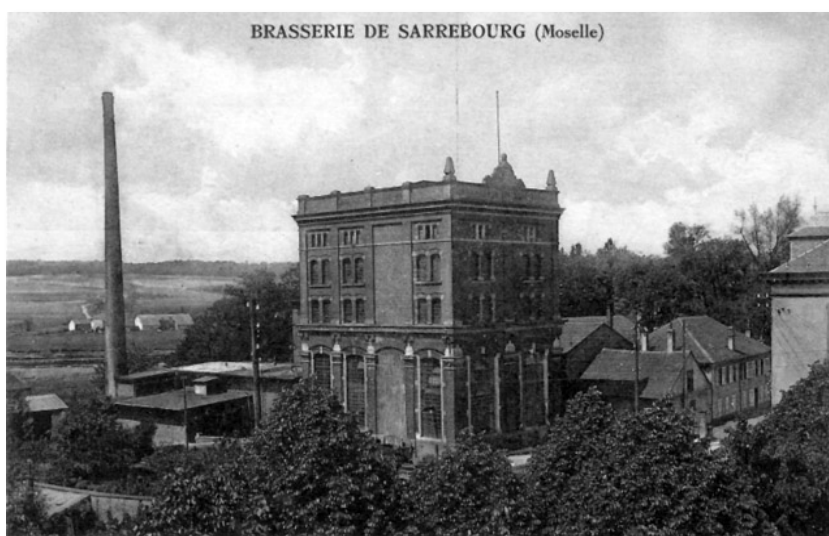


Brasserie Bavaoise, ruede du Pont, Saint Marcel, Metz, 1858-1905. Quelle: Brasseriesdemoselle

Die Betriebe in Meurthe-et-Moselle wurden darüber hinaus zu bedeutenden Innovationszentren: Louis Pasteur betrieb in Tantonville einen Teil seiner Studien zu den mikrobiologischen Grundlagen von Gärprozessen, die durch sein

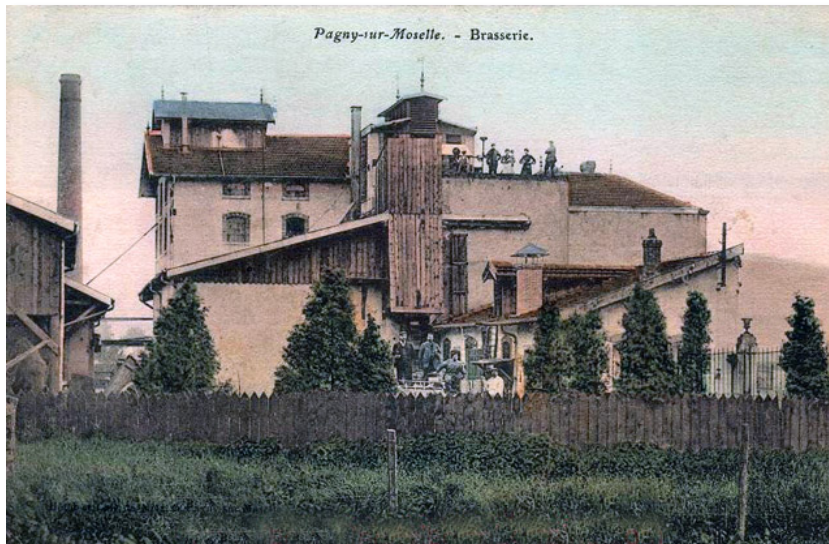
Grundlagenwerk "Études sur la bière" seit 1876 rezipiert wurden. In der 1869 gegründeten Brauerei Viennoise in Maxéville entwickelte Galland mit der Mälzereitrommel eine Grundlage industrieller Mälzereibetriebe. Bis ins späte 19. Jh. sorgten im Departement Vosges zahlreiche, in bewaldeten Tälern der Vologne, der Moselotte und der Meurthe gelegene Gemeinden mit Textilfabriken einerseits zur einer Versorgung mit Brennholz und proletarischer Kundschaft, andererseits zur engen räumlichen Begrenzung des Absatzmarktes der einzelnen Brauereien. Den Kundenstamm ergänzten nach 1871 die an der neuen Grenze stationierten Garnisonen.

Etwa ab 1870 entwickelten sich Brauereibetriebe mit überlokalen Absatzmärkten in Bruyères, Dommartin-lès-Remiremont, Fontenoy-le-Château, Neufchâteau, Senones, Val-d'Ajol und Ville-sur-Illon, deren Verkäufe sich allerdings immer noch weitgehend auf das Departement beschränkten. Den Brauereien Charmes, Vittel und Xertigny gelang durch Bahntransporte eine Expansion weit über das lokale



Umfeld hinaus, z. T. bis nach Paris und in die Kolonien. Die drei Betriebe waren verantwortlich, dass etwa 50% der Bierproduktion außerhalb des Departements konsumiert wurde.

Brasserie du Dauphin, Sarrebourg, 1820-1970. Quelle: Brasseriesdemoselle



Brasserie Pagny-sur-Moselle. Quelle: Hist. Postkarte

Nach 1900 kam es im Département Vosges zur Vergrößerung, Modernisierung oder völligen Neuerrichtung einiger Großbetriebe insbesondere der Brauereien Charmes, Ville-sur-Illon, Xertigny, Val-d'Ajol und Dommartin-les-Remiremont. In Zusammen-

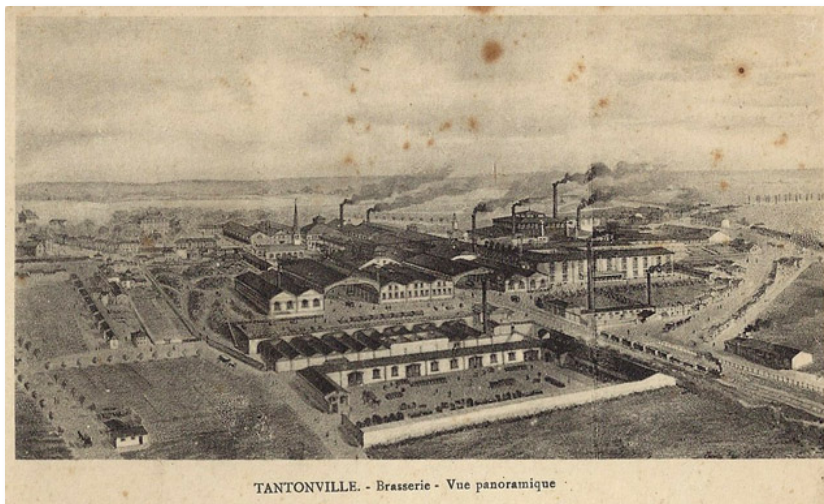
wirken mit einer Absatzkrise 1908-09 führte dieser Konzentrationstrend zur Schließung verbliebener Kleinbrauereien. Im Département Meuse entwickelte sich das Braugewerbe lokal sehr unterschiedlich: Kleine, ländliche Brauereien, die etwa jährlich jeweils 1 500-5 000 hl obergäriges Bier handwerklich produzierten, bestanden im Norden fort und konnten sich in der Gegend von Stenay bis zum Ausbruch des Ersten Weltkriegs behaupten. In Stenay wurde zudem ab 1894 auch ein großer Teil des im Département verbrauchten Malzes hergestellt. Im Rest des Départements hingegen entstanden mittlere und große Brauereien mit industriellen Anlagen. Erstmals stellte hier die Brauerei von Chauvency seit 1865 ein untergäriges Bier nach bayerischem Vorbild her. In Bar-le-Duc gründeten sich zwei Unternehmen nationalen Ranges, die Grande Brasserie de la Meuse und die Grande Brasserie de la Croix-de-Lorraine.



Brasserie Gangloff, Besançon. Quelle: Brasseries-demoselle

1892 gründeten die Brauer Nancys die "École nationale supérieure de brasserie de Nancy" mit eigenen Mälzerei- und Brauereieinrichtungen. Die Schule wurde das wichtigste französische Ausbildungszentrum für Brauereingenieure. In Nancy

gründete sich 1907 das "Syndicat des Brasseurs de l'Est", dem sukzessive die Brauereien fast aller „Départements de l'Est“ beitraten, es fehlten lediglich die Brauereien aus Alsace, Moselle und Ardennes. Das Syndicat bildete in den Départements finanzielle Unterverbünde und vertrat die gemeinsamen Brancheninteressen. Um 1900 existierten im französischen Teil Lothringens mindestens 93 Brauereien, die jährliche Produktionsleistung der Region dürfte wohl deutlich über 600 000 hl. gelegen haben.



Brasserie Tourtel, Tantonville, 1832 bis heute. Quelle: Hist. Postkarte

Unmittelbar vor der deutschen Annexion hatten die Brauereien im Departement Moselle mit einem jährlichen Volumen von etwa 90 000 hl überwiegend für den lokalen Bedarf produziert, weshalb sie der Verlust französischer Absatzmärkte

nicht allzu schwer traf. Das Braugewerbe des neuen Bezirks wurde dennoch vor erhebliche Probleme gestellt, da die deutsche Konkurrenz in Folge der Gründerkrise mit ihren produktiven Überkapazitäten auf den reichsländischen Markt drängte. Dies führte zwischen 1874 und 1886 zum einem Produktionsrückgang der Brauereien im Bezirk Lothringen um bis zu 45%, während gleichzeitig etwa 1/3 des ebendort konsumierten Bieres aus anderen deutschen Staaten stammte. Trotz einer weitgehenden Beschränkung auf den Regionalmarkt und innerdeutscher Konkurrenz gelang es der Brauereiindustrie im Distrikt Lothringen ihre anfängliche Krise unter deutscher Herrschaft zu überwinden, 1900 war die zweieinhalbfache Produktion von 1870 erreicht. Zwar bestanden kleine ländliche Brauereien und in Metz die Verbindung von Brauerei und Gaststätte bis zu Beginn des 20. Jh. fort, vor dem Hintergrund der kapitalaufwändigen technischen Entwicklung gewann der Trend zur betrieblichen Konzentration seit 1871 aber zunehmend an Dynamik. Charakteristisch für die neuen Großbetriebe war ihre Beschaffung von Betriebskapital durch Ausgabe von Aktien:



Brasserie Ensel, Uckange, 1868-1936. Quelle: Brasseriedemoselle

Neben der 1868 noch unter französischer Herrschaft gegründeten Großbrauerei Amos wurde 1888 in Metz die "Lothringer Brauerei" als deutsch-französisches Unternehmen gegründet. August Schirber aus Landstuhl und Albert Schirber aus Héming vereinten ihre

Betriebe 1903 zur "Bayerischen Unionsbrauerei Landstuhl und Metz" mit Hauptsitz in Metz, die nach dem 1. Weltkrieg in "Brasserie de l'Union" umbenannt wurde. Die große Zahl zugezogener deutscher Beamter und Studenten erweiterte den Kundenstamm der Metzger Brauereien. Deutsches Kapital erlaubte auch die Gründung weiterer Großbrauereien außerhalb von Metz (z. B. Jarny, Uckange, Basse-Yutz, Thionville, Fontoy, Boulay und Saint-Avold), die sich insbesondere in der Nähe von Hochöfen der prosperierenden Schwerindustrie und in Bergbaustädten bildeten.

Neben der Industriearbeiterschaft bildeten auch die kopfstarken Garnisonen entlang der französischen Grenze dankbare Abnehmer lothringischen Bieres. Die jährliche Produktionsleistung der 77 Brauereien Deutsch-Lothringens war bis 1899 auf 149 000 hl gestiegen, bis 1913 stieg die Produktion weiter auf 289 000 hl an. Im französischen Landesteil wurden im gleichen Jahr 2 080 900 hl produziert. Die Brauereien beider lothringischer Landesteile litten im Ersten Weltkrieg erheblich unter Verknappung notwendiger Rohstoffe, insbesondere des Braumalzes, da Gerste in der Kriegswirtschaft dringend als Fourage benötigt wurde. Im französischen Westteil Lothringens etwa konnten die Brauer 1915 nur 60% der Gerste der Vorkriegszeit, 1916 nur noch 48% nutzen.

1917 wurde die deutsche Bierproduktion auf 15% der Vorkriegszeit festgesetzt, allein 6% dieses Vorkriegsvolumens gingen an die Armee. Der Nachfrage bei verknappter Produktion konnte nur bedingt mit Preiserhöhungen begegnet werden, da diese selten von staatlicher Seite Zustimmung fanden. Als Folge sank die Qualität des Bieres. Letztlich zog der Krieg die Schließung v. a. jener Kleinbrauereien nach sich, die dem Druck der Industrialisierung bislang standgehalten hatten. Im Norden des Departements Meurthe-et-Moselle lagen einige Brauereien in der Frontzone und wurden durch Kampfhandlungen verwüstet (z. B. in Badonviller und die Brauerei Greff bei Nancy), viele Produktionsanlagen wurden zudem von der Besatzungsmacht demontiert.



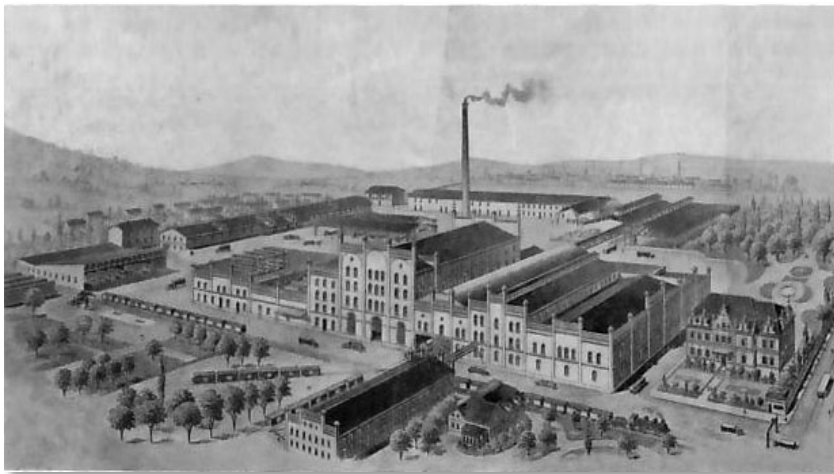
Brasserie Mayer, St. Avold, Frédéric und Hippolyte Mayer. Quelle: Brasseries-demoselle

Die Brauereien des wieder ins französische Mutterland eingegliederten Departement Moselle waren zwar nicht vom Krieg zerstört, doch das Schicksal der Einzelbetriebe war nach 1918 davon abhängig, ob die Mehrheit der Besit-

zer alteingesessene Lothringer oder Zuwanderer aus dem Deutschen Reich waren bzw. wie lange der Betrieb existierte. Die Brauerei Amos in Metz wurde beispielsweise nahtlos in eine französische Gesellschaft umgewandelt, die Brauerei Lauvallièr stellte man zunächst unter den Sequester und die Lothringer Brauerei (nun: Brasserie Lorraine) wurde zwangsverkauft. Die Brauer des Departement Moselle passten sich der veränderten nationalen Situation an, indem sie dem „Syndicat des Brasseurs de l'Est“ beitraten und ihren Verbund mit den Elsässer Brauern aufgaben. Diese wurden nach 1918 zu scharfen Konkurrenten der Brauer des wiedervereinigten Lothringen.

Das Braugewerbe der Region erholte sich nie völlig vom wirtschaftlichen Ausnahmezustand des Ersten Weltkriegs, der Wiederaufnahme friedenswirtschaftlicher Produktion standen häufig finanzielle Engpässe entgegen. Die lothringische Bierproduktion sank zwischen 1924 und 1927 von 2 726 750 auf 2 422 600hl. Die Weltwirtschaftskrise trug zur zusätzlichen Verschärfung einer ohnehin angespannten Lage bei. Mögliche Optionen zu ihrer Behebung waren eine Diversifikation des Sortiments durch zusätzliche Produktion von Sodas und Limonaden und der Zusammenschluss mehrerer Betriebe zu Großbrauereien. Auch der Interessensverband des „Syndicat des Brasseurs de l'Est“ verzeichnete in der

Zwischenkriegszeit den Höhepunkt seiner Bedeutung. Trotzdem gelang es dem Syndikat nicht das massenhafte Brauereisterben aufzuhalten, von seinen vorübergehend 127 Mitgliedern existierten 1939 nur noch 29.



La Brasserie de Lorraine, Metz Devant-les-Ponts, 1888-1967. Quelle: Brasseriedemoselle

Im Zweiten Weltkrieg hatte das Brauereigewerbe mit erneuter Verknappung der Rohstoffe zu kämpfen, zusätzlich genehmigten die deutschen Besatzer aus Rationierungsgründen nur die

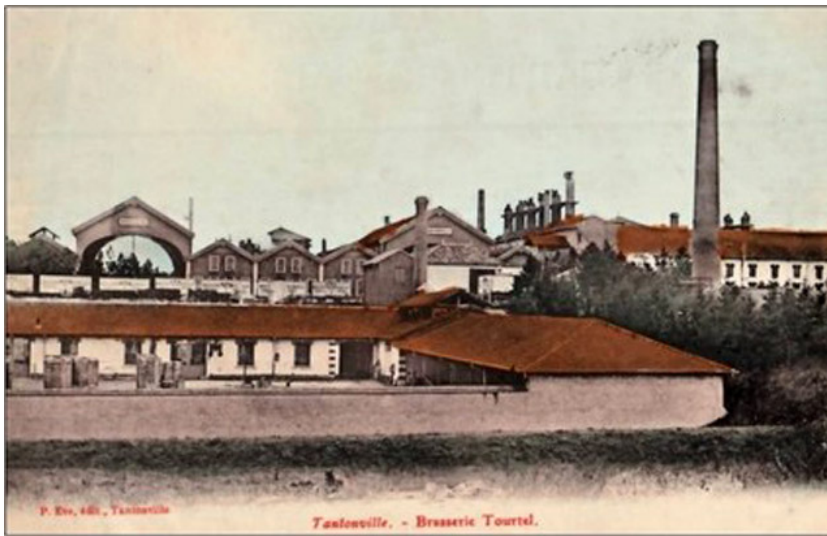
Herstellung schwach alkoholischer Biere und schlossen zahlreiche Betriebe. Die Branche litt unter großem Personalmangel, der nur begrenzt durch Einsatz weiblicher Arbeitskräfte ausgeglichen werden konnte, da diese keine höher qualifizierten Tätigkeiten verrichten konnten.

Selbst bei erfolgreicher kriegswirtschaftlicher Produktion bestand weiterhin das Problem der Belieferung der Kundschaft, da sowohl Fourage für Fuhrwerke, als auch Kraftstoff für Lastwagen kaum verfügbar waren. Das Brauereisterben setzte sich ungebrochen fort, wovon auch Großbrauereien wie in Maxéville und Tantonville nicht verschont blieben. Zahlreiche Brauereien nahmen nach 1945 ihren Betrieb nicht wieder auf, unter nur langsamer Erholung des Produktionsvolumens setzte sich der Niedergang des lothringische Brauereiindustrie in den 1950er und 1960er Jahren fort. Um 1970 bestanden nur noch zehn Brauereien in der Region, obwohl sich der nationale Bierkonsum seit Beginn der Nachkriegszeit verdoppelt hatte. Ein regionaler Grund war der Abzug der kopfstarken Garnisonen an der deutsch-französischen Grenze. Hinzu kam die allgemeine Veränderung der Trinkgewohnheiten vom gastronomischen zum Heimkonsum. Die stärkere Nachfrage von Flaschen- und Dosenbier gegenüber der Fassabfüllung machte erhebliche Investitionen in entsprechende Abfüllungsanlagen notwendig. Das notwendige Kapital konnten viele Brauereien nicht aufbringen. Trotz einzelner überseei-

scher Vorstöße bis ins koloniale Nordafrika beschränkten sich die Absatzmärkte lothringischer Betriebe mehrheitlich auf die Region selbst und Teile des Elsaß, seltener auf den Pariser Großraum.



Brauerei Diedenhofen (Thionville-Basse-Yutz), Blechschild aus der Frühzeit der Brauerei, coll. J. Sassi. Quelle: Brasseriedemoselle



Brasserie Tourtel, Tantonville, 1832 bis heute.

Quelle: Brasseriesdemoselle

Zur breiten Expansion auf überregionale Märkte wären ebenfalls hohe Investitionen zur Kapazitätsausweitung und technischen Modernisierungen notwendig gewesen, die noch in den 1950er Jahren übliche Fassabfüllung von

nichtpasteurisiertem Bier erschwerte die Diffusion. Die Branche bemühte sich den neuen Herausforderungen durch Zusammenschlüsse anzupassen. So fusionierte die "groupe des Brasseries de la Meuse" mit der Brauerei Adelshoffen aus dem elsässischen Schiltigheim. Zusammen mit den "Grandes brasseries et malteries de Champigneulles" bildete dieser Verbund den Nukleus der 1966 gegründeten "Société européenne de brasseries" (SEB), dem größten europäischen Brauereiverbund seiner Zeit. Die SEB wurde bereits 1970 vom Lebensmittelkonzern Boussois-Souchon-Neuvesel (BSN) aufgekauft, die wiederum seit 1973 Teil der Danone-Gruppe ist. Solche überregionalen Zusammenschlüsse überwinden zwar das Problem eines chronischen Mangels an Investitionskapital, führten aber mittelfristig zur immer stärkeren Zentralisierung der Produktion und schoben damit letztlich die Schließung der meisten Betriebe nur auf. 1985 bestanden in Lothringen nur noch zwei Brauereien im Département Meurthe-et-Moselle und zwei im Département Moselle.



Brasserie Champigneulles-Nancy, 1897 bis heute (TCB-Beverages). Quelle: Brasseriesdemoselle

Die saarländische Karlsberg-Gruppe kaufte 1992 mit Amos die letzte aktive Brauerei in Metz auf. Seitdem besteht ihr Traditionsbier nur noch als Marke fort und wird von der französischen Firmentochter Karlsbräu in Saverne (Bas-Rhin) produziert.

In Lothringen existiert heute nur noch eine einzige Stätte industrieller Bierherstellung: Die Brauerei von Champigneulles befindet sich nach dem Verkauf durch BSN 2006 im Besitz des Frankfurter Brauhauses (TCB-Gruppe, Frankfurt an der Oder). Parallel zum internationalen Konzentrationsprozess besteht seit den 1980er Jahren ein entgegengesetzter Trend zu rein lokal orientierter Mikrobrauerei, welcher in Lothringen bislang zu einem guten Dutzend Gründungsinitiativen von Kleinbetrieben führte.

Die lange Tradition lothringischen Bieres erhält zudem eine angemessene Würdigung durch das „Musée Européenne de la Bière“ in Stenay (seit 1986), das „Musée français de la brasserie“ in Saint-Nicolas-de-Port (seit 1988) und das „Ecomusée Vosgien de la Brasserie“ in Ville-sur-Ilлон. Die Region leistet außerdem weiterhin einen bedeutsamen Beitrag zur wissenschaftlich-technologischen Ausbildung und Forschung im Brauwesen: Die Brauereischule von Nancy fusionierte 1970 mit der "École supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de Nancy" (ENSAIA), zusätzlich besteht das "Institut français des boissons de la brasserie-malterie" im Technologiezentrum Brabois in Nancy-Vandœuvre.

Das Brauwesen im Saarland

Die Region des heutigen Saarlandes ist traditionell vom Weinbau geprägt, Bier spielte dort lange nur eine untergeordnete Rolle. Es dauerte bis zum Ende des 17. Jahrhunderts, bis Bier erstmals in mehr Wirtschaften ausgeschenkt wurde als das Konkurrenzprodukt Wein. Die Anzahl der Brauereien war bis dahin deutlich gestiegen. Diese Entwicklung blieb der Landesherrschaft nicht verborgen und so riss sie kurzerhand das vormalig bei den Städten liegende Konzessionsrecht für den Bierausschank an sich.



Das alte und heute unter Denkmalschutz stehende ehemalige Direktionsgebäude der Merziger Saarfürst Brauerei um 1910.

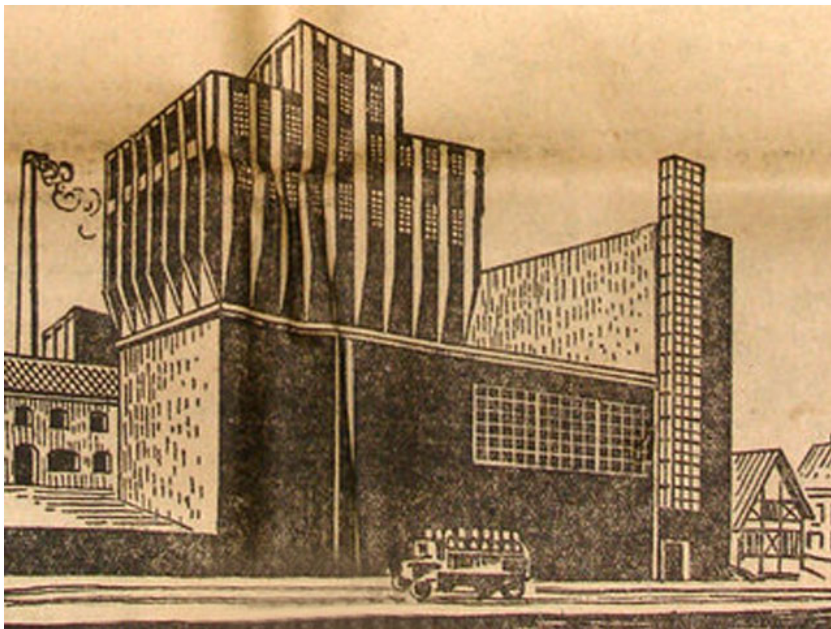
Quelle: bier-der-saar.de

Im weiteren Verlauf des 18. Jahrhunderts nahm sie über zahlreiche Vorschriften Einfluss auf die Entwicklung des Braugewerbes. So wurde den Wirtshäusern u. a. ein gewisser Qualitätsstandard bei ihrer Einrichtung und Verpflegung vorschrieben. Mit dem Ende der Fürstenherrschaft nach der Französischen Revolution und der wirtschaftlichen und politischen Verknüpfung mit Frankreich hielten republikanische Gesetze und das französische Steuersystem Einzug im Saarland. Aufgrund der Zerstörung oder Stilllegung fürstlicher Brauereien sowie der Klosterbrauereien im Zuge der Enteignungswelle der französischen Revolution war die Brauindustrie besonders von diesem Machtwechsel betroffen. Als im Jahr 1815 der preußi-

sche Staat einen Teil des heutigen Saarlandes in sein Herrschaftsgebiet integrierte, begann zugleich eine Phase langsamen wirtschaftlichen Aufschwungs, von der auch die Bierbrauereien in bedeutendem Maß profitierten. Zusätzlichen Auftrieb gewann das Gewerbe ab Mitte des 19. Jahrhunderts durch die um sich greifende Industrialisierung, die sich in der Region besonders durch die Ausbildung der Schwerindustrie zeigte. Die dort beschäftigten Arbeiter entwickelten sich zu einem wichtigen Kundenkreis für die Brauereien. Die Produktion konnte sich im preußischen Teil ausgehend von 4 500 hl im Jahr 1845 auf nahezu 13 500 hl 1865 verdreifachen.

Einen deutlichen Wettbewerbsvorteil besaßen die Brauereien im damals noch pfälzischen Teil des heutigen Saarlandes. Bis 1878 zahlten die Unternehmen zum einen keine Braumalzsteuer, zum anderen hatten sie die Möglichkeit das Bier als Waggonfracht, statt wie die saarländischen Betriebe als Stückfracht, zu vertreiben. Zudem brauten sie untergäriges Bier, was in der Bevölkerung auf wachsende Nachfrage stieß. Sie waren damit eine ernste Konkurrenz für die saarländisch-preußischen Betriebe, welche nun ebenfalls vermehrt auf die Produktion von untergärigem Bier umschwenkten. Gleichzeitig besaßen die pfälzisch-saarländischen Betriebe durch die genannten Vorteile auch einen Vorsprung im Export ins nahegelegene Elsass-Lothringen, welches seit 1871 Teil des Deutschen Reiches war und aufgrund der Zollfreiheit eine attraktive Exportregion darstellte.

Angeregt durch die neuen Absatzmöglichkeiten erweiterten die kapitalstärkeren Brauereien, häufig wurden zur Kapitalbeschaffung Aktiengesellschaften gegründet, ihre Produktionskapazitäten, modernisierten ihre Anlagen oder ergriffen die Möglichkeit mit dem Kauf eigener Eisenbahnwaggons und später auch Lkws den Vertrieb stärker in eigener Regie durchführen zu können. Die Hausbrauereien hatten in diesem Umfeld zunehmend Schwierigkeiten dem Konkurrenzdruck standzuhalten. Erste Brauereien mussten ihre Betriebe schließen.



Das Sudhohaus der Walsheim Brauerei um 1928.

Quelle: bier-der-saar.de

Mit dem Beginn des Ersten Weltkriegs begann für die saarländische, wie für die gesamtdeutsche Bierindustrie eine schwierige Phase. In Folge der Einberufungen zum Kriegsdienst und der Abordnung der Soldaten an die Front sank die Biernachfrage deutlich. Gleichzeitig wurden aufgrund der Kontingentierung von Getreide

die notwendigen Rohstoffe für den Brauprozess knapp. Darunter litt die Qualität des Bieres, da die Brauereien mit der Verminderung des Anteils der Stammwürze auf die Kontingentierung reagierten. Während die größeren Brauereien eher in der Lage waren diese Probleme zu kompensieren, setzte sich der Trend der Schließung oder der Übernahme durch andere Brauereien bei den kleineren Brauereien fort. Mit dem Ende des Krieges und der Ratifizierung des Versailler Vertrags musste sich das Saarland auf eine wirtschaftlich völlig neue Situation einstellen. Zunächst wurde das Saarland dem Völkerbund unterstellt, im Jahre 1935 sollte dann eine Volksbefragung über den politischen Status des Saarlands entscheiden.

Bis dahin war das Saarland Teil des französischen Wirtschaftsraumes, allerdings mit fünfjähriger Schonfrist. Während der Schonfrist bestand die Exportfreiheit nach Deutschland und, bis 1923, eine Doppelwährung aus Französischem Franc und der Mark. Hinzu kam, dass sich nach dem Krieg die wirtschaftlichen Beziehungen zum nun wieder französischen Elsass-Lothringen erneut verschlechterten. Die mit der Einstellung auf eine neue Situation verbundenen Unwägbarkeiten behinderten die Entwicklung zunächst mehr, als das dem Saarland die damit verbundenen Erleichterungen nützten. Je näher jedoch

die Versailler Zollregelung für das Saarland rückte, umso besser entwickelten sich die Saar-Brauereien. Da mit dem Eintritt der Zollregelung ein Verkauf von saarländischen Bier auf deutschem Gebiet und umgekehrt der Verkauf von deutschem Bier im Saarland nicht mehr rentabel war, kam es zu diversen vertraglich geregelten Kundenübernahmen.



Die Saarlouiser Donnerbräu-Brauerei um 1930.

Foto: donnerbraeu.rodena.de

So übernahm die Parkbrauerei die Belieferung der Karlsberg-Kundschaft in der Pfalz und die Walsheimer Brauerei die Versorgung der Parkbrauerei-Kundschaft. Mit Beginn der Zollregelung war dann an Export von beider Seiten der Grenze nicht mehr zu

denken. Die Saar-Brauereien konzentrierten sich von nun an auf den Binnenmarkt. Hier war, trotz der erwähnten Kundenübernahmen, durch den Rückzug der „ausländischen“ Konkurrenz ein ungesättigter



Biermarkt entstanden, der auch durch die, sowieso nur geringen, Importe aus Frankreich bei weitem nicht befriedigt werden konnte. Befeuert wurde dieser Prozess von einem deutlichen Anstieg des Pro-Kopf-Bierkonsums, er stieg von 1921/22 bis 1929/30 von 100 l auf 127 l. Damit lag er zudem um 50 l über dem Konsum auf deutschem Gebiet. Der Zusammenhang von Schwerindustrie, die im Saarland dominiert, und Bierkonsum wird dadurch mehr als deutlich. Das Feld für die saarländischen Brauereien zur Expansion war somit bereitet. Und das nutzten sie auch: Von 1921/22 bis 1929/30 verdoppelte sich der Ausstoß der Saar-Brauereien von ca. 530 000 hl auf knapp 1 040 000 hl nahezu. Die Zahl der Brauereien verringerte sich in diesem Zeitraum zwar auf 16 Unternehmen, dafür hatten sich die verbliebenen Hersteller aber zu „leistungsfähigen Industriebetrieben“ (Hoffmann-Güth, 38) entwickelt.

Brauerei Becker, St. Ingbert, hist. Werbeplakat.

Quelle: bier-der-saar.de

Der Aufschwung wurde 1931 jäh durch die das Saarland erfassende Weltwirtschaftskrise gebremst. Sie traf die Schwerindustrie mit besonderer Härte und viele Bergleute und Stahlarbeiter verloren ihren Arbeitsplatz. In den folgenden drei Jahren sank der Pro-Kopf-Bierkonsum um 25 %; dasselbe galt für die Produktionsmenge der saarländischen Bierindustrie. Daher wuchs der Druck auf die Brauereien, neue Kunden zu gewinnen, was den Konkurrenzkampf der Brauereien belebte und das bis dahin sehr kooperative Klima zwischen den Brauereien erstmals störte. Dennoch konnten alle Saar-Brauereien die Krisenjahre überstehen.

Doch schon 1935, als das Saarland per Volksabstimmung wieder ins Deutsche Reich eingegliedert wurde, mussten sich die Brauereien abermals auf eine neue wirtschaftliche Situation einstellen. Der Wegfall des luxemburgischen und lothringischen Absatzmarktes schien dabei noch verschmerzbar zu sein. Wesentlich problematischer war die Tatsache, dass die Saar-Brauereien auf dem zuvor abgeschotteten Binnenmarkt nun der Konkurrenz aus dem Deutschen Reich ausgesetzt waren. Um den Rückgliederungsprozess für die saarländische Brauwirtschaft erträglicher zu gestalten wurde bereits zuvor der "Frankfurter Vertrag zur Befriedigung des Wettbewerbs anlässlich der Rückgliederung des Saarlandes vom 30. November 1934" geschlossen. Er verbot es für ein halbes Jahr, dass sich saarländische und deutsche Brauereien gegenseitig die Kunden abwarben. Die durch das Reichsnährstandgesetz am 18. April 1934 gegründete "Hauptvereinigung der deutschen Brauwirtschaft" (HVDB) verlängerte diesen Vertrag noch zweimal um jeweils ein halbes Jahr.



Die Reste der Neunkircher Schloss-Brauerei, 2009.

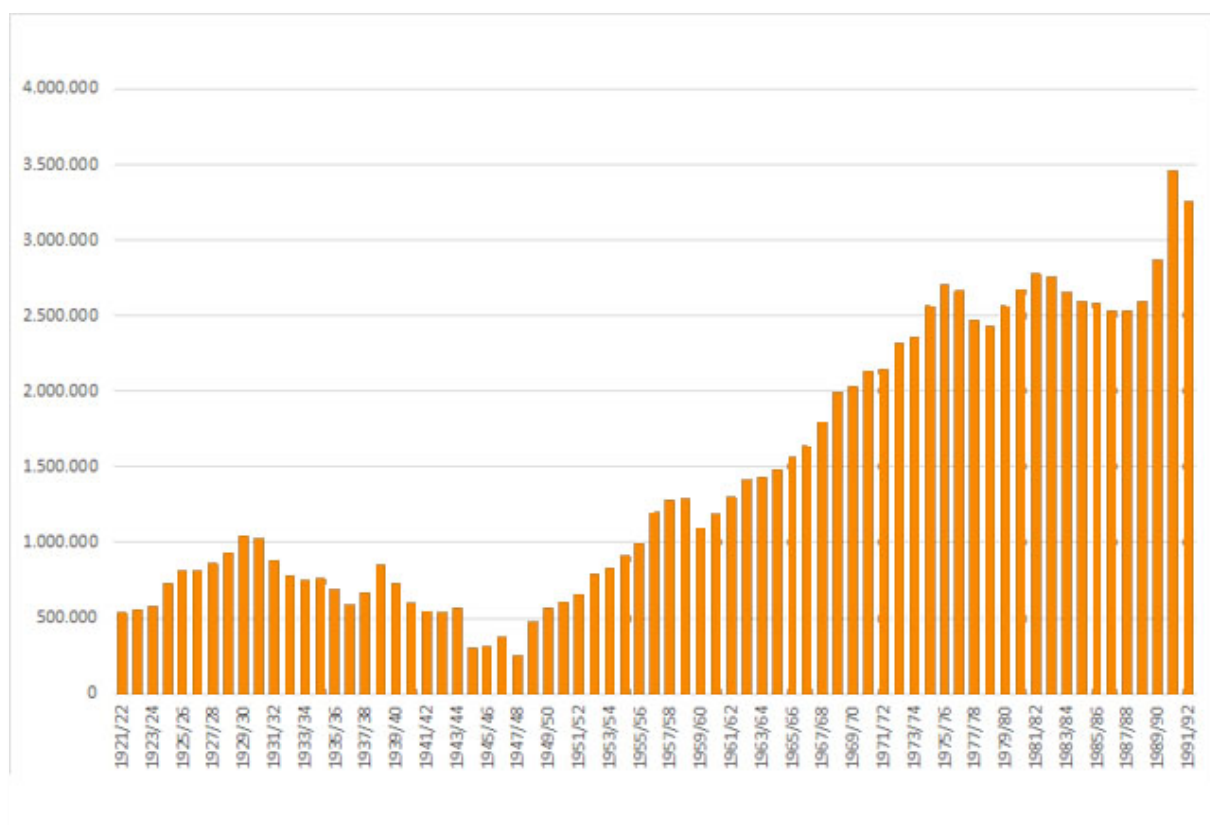
Foto: cc Okami-san

Die HVDB entstand im Zuge der Gleichschaltung der Wirtschaft durch die Nationalsozialisten. Ihre Aufgabe war es den Biermarkt im Sinne der Nationalsozialisten zu überwachen. Die HVDB griff dabei stark in die Geschäftstätigkeit der Brauereien ein. Dies betraf beispielsweise die Einführung einer NS-geprägten Betriebsordnung, die Reglementierung der Darlehensvergabe an Kunden oder

das Verbot von Rabatten. Die Saar-Brauereien hatten nach der Eingliederung zunächst eine kritische Phase zu durchstehen, die v. a. auf die Anpassungsschwierigkeiten an neue Vorschriften und die beschriebene Konkurrenzsituation zurückzuführen war. Bereits kurze Zeit später konnten sie ihre Produktionsmengen wieder steigern. Doch mit dem Kriegsbeginn 1939 verschlechterte sich ihre Situation wieder, der Ausstoß der Saar-Brauereien ging insgesamt deutlich zurück. Einige Brauereien litten besonders unter dieser Situation, da sie sowohl 1939 als auch 1944 von der Evakuierung der grenznahen Gebiete betroffen waren: Sie mussten die Produktion zeitweise einstellen. Die Walsheimer Brauerei, bis Mitte der 1930er Jahre die Brauerei mit dem größten Ausstoß, erhielt nach der Evakuierung 1939

von den Nationalsozialisten keine Lizenz zur Wiederaufnahme der Produktion. Dies führte Kombination mit den Luftangriffen, die die Produktionsstätte der Brauerei nahezu vollständig vernichteten, dazu, dass die Pforten des Unternehmens nach dem Krieg für immer geschlossen blieben.

Am Ende des Krieges zeichnete sich hinsichtlich der Struktur der Brauwirtschaft an der Saar ein neues Bild ab. Die Walsheimer Brauerei war verschwunden, die großen Brauereien Neufang-Jaenisch, Bruch und die Aktienbrauerei Merzig waren dermaßen stark zerstört, dass sie nach dem Krieg von vorne beginnen mussten. Die kleineren Brauereien, wie Donnerbräu oder Schloss, blieben dagegen von Zerstörungen weitgehend verschont und erlebten während des Krieges eine steigende Nachfrage - sie standen nach dem Krieg im Verhältnis zur Konkurrenz besser da als vorher. Nach Beendigung des Krieges wurde das Saarland abermals in den französischen Wirtschaftsraum eingegliedert – diesmal aber ohne Übergangsfrist. Zu den damit verbundenen Problemen kamen die Schwierigkeiten der unmittelbaren Nachkriegszeit: zerstörte Produktionsanlagen, mangelnde Transportkapazitäten aufgrund fehlender Lkws und eine knappe Rohstoffsituation. Der Aufbau der Produktionsanlagen war von den meisten Brauereien bis Mitte des Jahres 1945 abgeschlossen, sodass sie den Betrieb wieder aufnehmen konnten. Die fehlenden Transportkapazitäten versuchten die Brauereien zunächst mit Pferdefuhrwerken auszugleichen, der Absatzmarkt war dadurch räumlich jedoch stark eingeschränkt.



Brauerausstoß der Saar-Brauereien von 1921/22 bis 1991/92 in hl. Quelle: Hoffmann-Güth, Claus 1998: Die Entwicklung der Karlsberg Brauerei 1918-1992, Saarbrücken, S. 396

Aufgrund der obersten Priorität, die Bevölkerung mit Nahrungsmitteln zu versorgen, waren Rohstoffe kontingentiert. Die Brauereien produzierten daher nur Dünnbier oder Fassbrause. Es dauerte bis 1947, bis die französische Militärregierung das Brauen von 6%igen Bier wieder erlaubte. Es folgte, wie schon in der Zwischenkriegszeit, eine Blütephase der saarländischen Brauereiindustrie. Eine wachsende Nachfrage auf dem saarländischen Biermarkt, die einerseits von deutschen Brauereien aufgrund hoher

Zölle nicht kostengünstig genug befriedigt werden konnte und die andererseits von französischen Produzenten aufgrund der Präferenzen der Konsumenten für deutsche Produkte nicht befriedigt werden konnte, verschaffte den saarländischen Brauereien zumindest auf dem Binnenmarkt eine komfortable Situation.



Bierglas der 2001 stillgelegten Saarbrücker Neufang-Brauerei, vermutlich aus den 70er Jahren.

Quelle: bier-der-saar.de

Von Nachteil war der erneute Wegfall der Exportmöglichkeit nach Deutschland, insbesondere in die Pfalz. Allerdings verflüchtigte sich dieser Nachteil bereits 1953, als eine einseitige Liberalisierung des Bierexports vom Saarland nach Deutschland vereinbart wurde. Der Bierausstoß erreichte 1958/59 den Rekordwert von knapp 1,3 Mio. hl., womit der bisherige Spitzenwert aus dem Jahr 1929/1930 von etwas über 1 Mio. um nahezu 25 % übertroffen wurde. In dieser Luxusposition fiel es den Saar-Brauereien nicht schwer in kostenintensive Modernisierungen und Erweiterungen zu investieren. Der wachsende Trend das Bier Zuhause zu konsumieren machte es ferner nötig neue Vertriebswege über Verleger und den Einzelhandel zu etablieren. Dadurch nahm auch die Verbreitung des Flaschenbiers zu. Um dem Wachstum dieses neuen Marktes

gerecht zu werden, war es erforderlich entsprechende Abfüllanlagen und einen Vorrat an Flaschen und die für den Transport notwendigen Kästen anzuschaffen. Hier tat sich insbesondere die Karlsberg-Brauerei hervor, die in diesem Segment schon früh aktiv wurde und sich während dieser Zeit zur ausstoßstärksten Brauerei des Saarlands entwickelte.



Werbung für die Saarbrücker Bruch-Brauerei auf einem Lizenzbau des Tempo-Hanseat-Lasters aus den 50er Jahren. Foto: cc Lokil-ech

Als im Jahr 1955 das Saarstatut abgelehnt wurde, begannen bereits die Vorbereitungen der Eingliederung des Saarlands in die Bundesrepublik Deutschland. Formal gehörte das

Saarland mit Beginn des Jahres 1957 zur Bundesrepublik, die saarländische Wirtschaft profitierte aber erneut von einer großzügigen Übergangsphase, in der sie zunächst im französischen Wirtschaftsraum

verblieb, aber Zeit erhielt sich auf die Situation im deutschen Wirtschaftsraum einzustellen. Auch konnte damit die bundesrepublikanische Konkurrenz zunächst vom saarländischen Markt ferngehalten werden. Als am sogenannten „Tag X“, dem 5. Juli 1959, das Saarland auch wirtschaftlich der Bundesrepublik angeschlossen wurde, dauerte es nicht lange, bis Erzeugnisse aus Deutschland den Saarprodukten auf dem saarländischen Markt, also auch dem Bier, starke Konkurrenz machten. Die Saar-Brauereien konnten diesem Konkurrenzdruck zunächst entgegentreten. Zum einen genossen sie weiterhin zollfreien Zugang zu den günstigeren französischen Rohstoffen und waren durch eine 5%ige staatliche Verkaufsförderung für Saarprodukte auf dem Gebiet der Bundesrepublik den deutschen Unternehmen gegenüber bevorteilt.

Zum anderen konnten sie durch Einführung neuer Biersorten und der 1-Liter-Flasche, kombiniert mit einer gelungenen Marketingkampagne, Marktanteile im Saarland behaupten und in der Bundesrepublik gewinnen. Letzteres war wichtig, da der saarländische Biermarkt ab Mitte der 1960er Jahre seine Sättigungsgrenze erreichte. Nach kurzen Anpassungsschwierigkeiten setzte sich das Wachstum der Saar-Brauereien somit ungebremst bis Mitte der 1970er Jahre fort. Die Karlsberg-Brauerei hatte sich in der Zwischenzeit zum Branchenprimus des Saarlandes entwickelt und produzierte die Hälfte der 2,6 Mio. hl Bier aus dem Saarland (1976/77).



Die von 1702 bis heute aktive Brauerei Bruch in Saarbrücken. Foto: cc Anna16

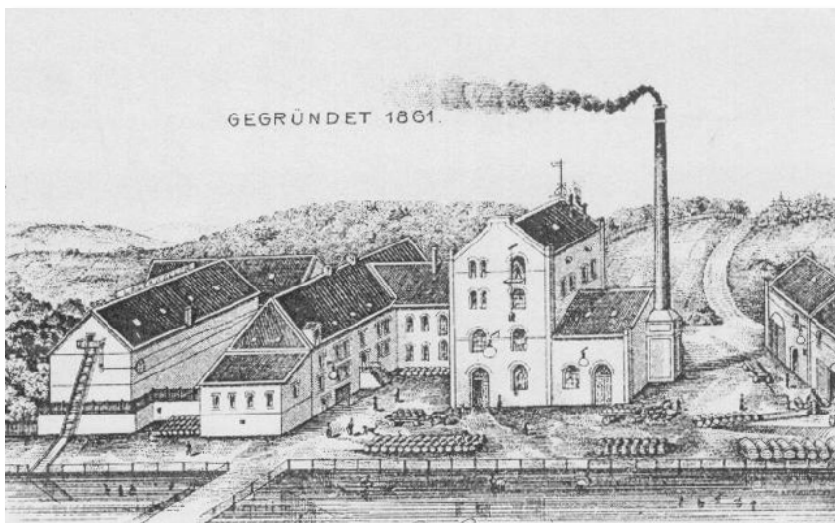
Ab Mitte der 1970er Jahre begann eine lange Stagnationsphase auf dem deutschen Biermarkt, die vor dem Saarland keinen Halt machte. Der gesamtdeutsche Biermarkt erreichte seine Sättigungsgrenze und der Pro-Kopf-Bierkonsum sank seit Erreichen seines Scheitelpunkts von 151 l im Jahr 1976 stetig. Die vorher

eher vereinzelt wahrgenommenen Konzentrationsprozesse auf dem deutschen Biermarkt nahmen seit dieser Zeit deutlich an Fahrt auf. So schloss zwischen 1970 und 1980 jede vierte bundesdeutsche Brauerei. Der im Saarland um sich greifende Konzentrationsprozess wurde von der Karlsberg-Brauerei bestimmt. Sie übernahm vier Brauereien im Saarland, darunter auch die beiden langjährigen Hauptkonkurrenten Schloß und Becker, aber auch Brauereien außerhalb des Saarlands, z. B. die Löwenbrauerei in Trier, die Amos Brasserie in Metz oder die Königsbacher-Gruppe in Koblenz. Die „Karlsberg-Gruppe“ stieg während dieser Phase zwischenzeitlich gar zum siebtgrößten Braukonzern Deutschlands auf. Inzwischen ist die Produktion an allen übernommenen Standorten eingestellt, und die Königsbacher Brauerei wurde zum Jahresbeginn 2012 an einen Privatinvestor verkauft. Heute sind neben der Karlsberg-Brauerei sowie einigen Mikrobrauereien nur noch zwei kleinere Brauereien im Saarland aktiv, die Brauerei G.A. Bruch und die Grosswald Brauerei Bauer GmbH & Co. KG.

Das Brauwesen in Rheinland-Pfalz

Rheinland-Pfalz ist Weinanbaugebiet Nummer 1 in Deutschland – zwei Drittel des in Deutschland produzierten Weins stammen aus dieser Region. Kam der Weinbau jedoch erst mit den Römern an Rhein und Mosel, besitzt die Bierbraukunst hier eine wesentlich längere Tradition. Nach Tacitus und Plinius dem Älteren beherrschten bereits die Kelten und Germanen der Region die Fertigkeit „einen Saft aus Gerste und Getreide“ zu gewinnen. Zwar wurde mit der Machtübernahme Roms der Wein das dominierende alkoholische Getränk, doch konnte er das Bier nie vollständig verdrängen. Es ist dennoch zu konstatieren, dass der Weinbau die Entwicklung des Brauwesens im heutigen Rheinland-Pfalz bis zum Ende der Frühen Neuzeit deutlich hemmte. Dies ist allerdings nicht nur dem an Rhein und Mosel allgegenwärtigen Konkurrenzprodukt Wein zuzuschreiben. Dass sich z. B. in Trier, ähnlich wie in Montabaur/Westerwald, keine ernstzunehmende Braukultur entwickelte, hatte sich die lokale Politik selbst zuzuschreiben. So war zwar der Import von Bier verboten – was der Entstehung eines lokalen Braugewerbes durchaus hätte zugutekommen können – doch erließen die Stadtoberen Mitte des 15. Jahrhunderts ein Braumonopol. Dieses zwang alle Wirte und Privatleute, ihr Bier im städtischen Brauhaus zu kaufen.

Das Brauhaus blieb lange Zeit der einzige Ort, an dem Bier ausgeschenkt werden durfte. Einzig die Klosterbrauereien waren von diesem Verbot nicht betroffen und konnten sich so einen gewissen Marktanteil sichern. Es dauerte bis etwa 1607, bis es auch privaten Wirtshäusern erlaubt war Bier auszuschenken – sie waren jedoch gezwungen ihr Bier weiterhin vom städtischen Brauhaus zu beziehen. Zwar schien die Stadt mit der Verpachtung des städtischen Brauhauses in private Hände gegen Ende des 17. Jahrhunderts den Wirten entgegen zu kommen. Doch die Kapazitätsgrenze war bald erreicht und das städtische Brauhaus konnte die wachsende Zahl von Wirtshäusern nicht mehr zufriedenstellend versorgen. Erst als das Rheinland 1797 unter französische Herrschaft geriet, hoben die neuen Machthaber das Monopol auf.



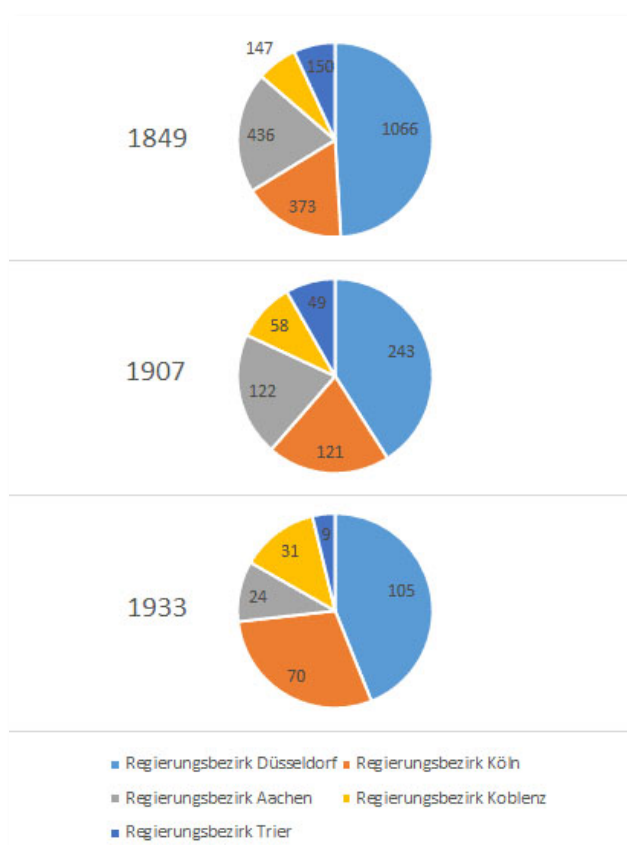
Heinrich Schneider gründet 1861 die Lager-Bier Brauerei Schneider auf dem Grün'schen Hof in Hachenburg. Quelle: © Hachenburger Brauerei

Dass es auch anders ging, zeigt die Stadt Hachenburg im Westerwald. Dort existierte zwar ein städtisches Brauhaus, jedoch war es auch Wirten erlaubt eigenes

Bier zu brauen – und das wurde rege genutzt. So stieg die Menge des produzierten Bieres von knapp 7 000l im Jahr 1488/89 auf nahezu 100 000l im Jahr 1696/97. Ein nicht unerheblicher Teil wurde schon damals für den auswärtigen Absatz produziert: 1666 exportierte die Branche etwa 30% der Produktion ins nähere Umland. Und wurde 1488/89 nur etwa doppelt so viel Bier wie Wein produziert, lag das Verhältnis Ende des 17. Jahrhunderts bereits bei 1:10. Im Westerwald war die Konkurrenz des Weines allerdings weniger gegenwärtig als westlich des Rheins und zudem die Steuer auf Wein wesentlich höher. Auf dem Land blieb die Brauwirtschaft zu dieser Zeit unbedeutend und in den meisten Fällen in der Hand von Klöstern oder Hausbrauereien, die überwiegend für den Eigenbedarf produzierten. Eine

Ausnahme bildete lediglich das Kylltal, in welchem größere Hopfenanbaugebiete eine gewisse Anzahl von Brauereien versorgten.

Einen Aufschwung erlangte das Braugewerbe erst unter den bereits erwähnten Franzosen und in der Zeit der daran anschließenden preußischen Herrschaft. Die Franzosen läuteten mit der Aufhebung des Zunftzwangs und der Einführung der Gewerbefreiheit eine liberale Epoche ein, die ab 1815 unter preußischer Krone fortgesetzt wurde. Damit waren die Brauereien nicht mehr vor Konkurrenz geschützt, was zwar den Wettbewerb ankurbelte, jedoch zunächst vor allem Qualitätsverluste zur Folge hatte. Ein Reinheitsgebot wie in Bayern, das den Qualitätsverlust hätte begrenzen können, existierte in Preußen nicht. So hatten sich die Wettbewerbsbedingungen zwar verbessert, aber der Wettbewerb war weiterhin maximal regional, nicht aber überregional möglich. Denn das zu dieser Zeit fast ausschließlich obergärig gebraute Bier besaß nur eine geringe Haltbarkeit und war bei den damals vorherrschenden Transportmöglichkeiten nicht für einen Transport über längere Strecken geeignet. Eingeschränkt wurde der Wettbewerb auch durch ein uneinheitliches Steuersystem. Dem trat die preußische Politik allerdings schon früh entgegen: Mit der Einführung einer den Konsumenten belastenden Braumalzsteuer 1819 und der preußischen Gewerbesteuer 1821 – diese war abhängig vom Malzverbrauch direkt abzuführen – galten im gesamten preußischen Reichsgebiet dieselben Steuersätze.



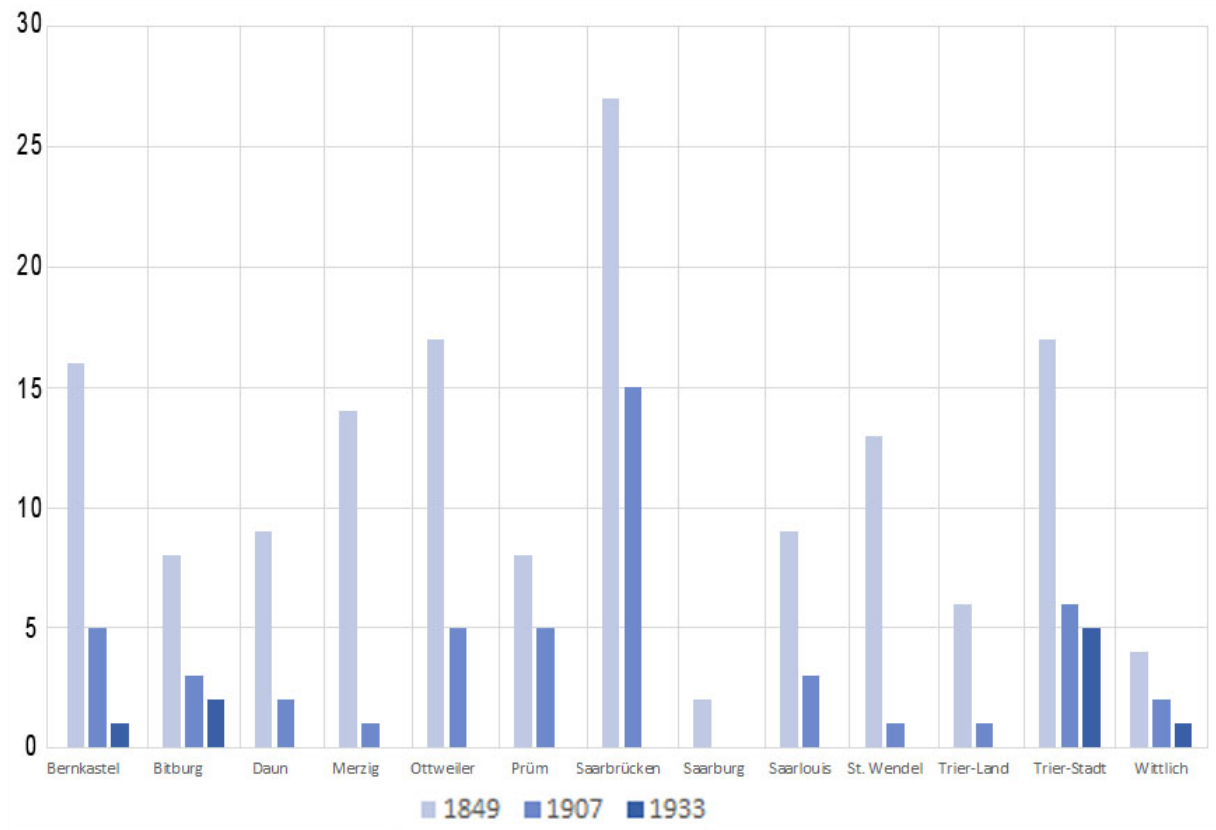
Anzahl der Brauereien nach Regierungsbezirken der preussischen Rheinprovinz 1849, 1907 und 1933. Quelle: Eigene Darstellung nach Fischer, Gert, *Bierbrauen im Rheinland*, Köln 1985

Zusammengenommen legten Franzosen und Preußen damit den Grundstein für den Wandel des Braugewerbes im Rheinland. Aber schlechte Ernten und eine ungünstige Gesamtwirtschaftslage, die sich vor allem in nur mäßigen Konsum und Kapitalmangel niederschlugen, bremsten eine positive Entwicklung zunächst noch aus. Es dauerte bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts, dass der zunehmende Wettbewerb sich auch in der Qualität des Bieres niederschlug. Bis dahin hatten sich in der gesamten preußischen Rheinprovinz schon 2 172 Brauereien mit insgesamt 2 950 Arbeitern etabliert. Hier herrschten allerdings eklatante regionale Unterschiede. Denn die große Mehrheit der Brauereien lag in den

dichter besiedelten Regionen des nördlichen Rheinlands zwischen Krefeld und Köln, während auf dem Gebiet des heutigen Rheinland-Pfalz nur 217 der 2 172 Brauereien tätig waren.

Zusätzlich zu den staatlichen Maßnahmen zuvor begünstigten ab Mitte des 19. Jahrhunderts mehrere Faktoren einen Aufschwung des Braugewerbes. Erstens entwickelte sich die Gesamtwirtschaftslage nun positiv: Die Bevölkerung wuchs und war aufgrund sinkender Lebensmittelpreise besser versorgt. Der Pro-Kopf-Verbrauch nahm zu. Zweitens ermöglichte die Eisenbahn einen schnellen und günstigen

Transport des Bieres. Drittens machten Innovationen in der Branche – z. B. die Möglichkeit des Brauprozess anhand verschiedener Messinstrumente zu überwachen – den Brauprozess kalkulierbarer und erhöhten die Qualität.



Anzahl der Brauereibetriebe im Regierungsbezirk Trier nach Kreisen 1849, 1907 und 1933. Quelle: Eigene Darstellung nach Fischer, Gert, *Bierbrauen im Rheinland*, Köln 1985

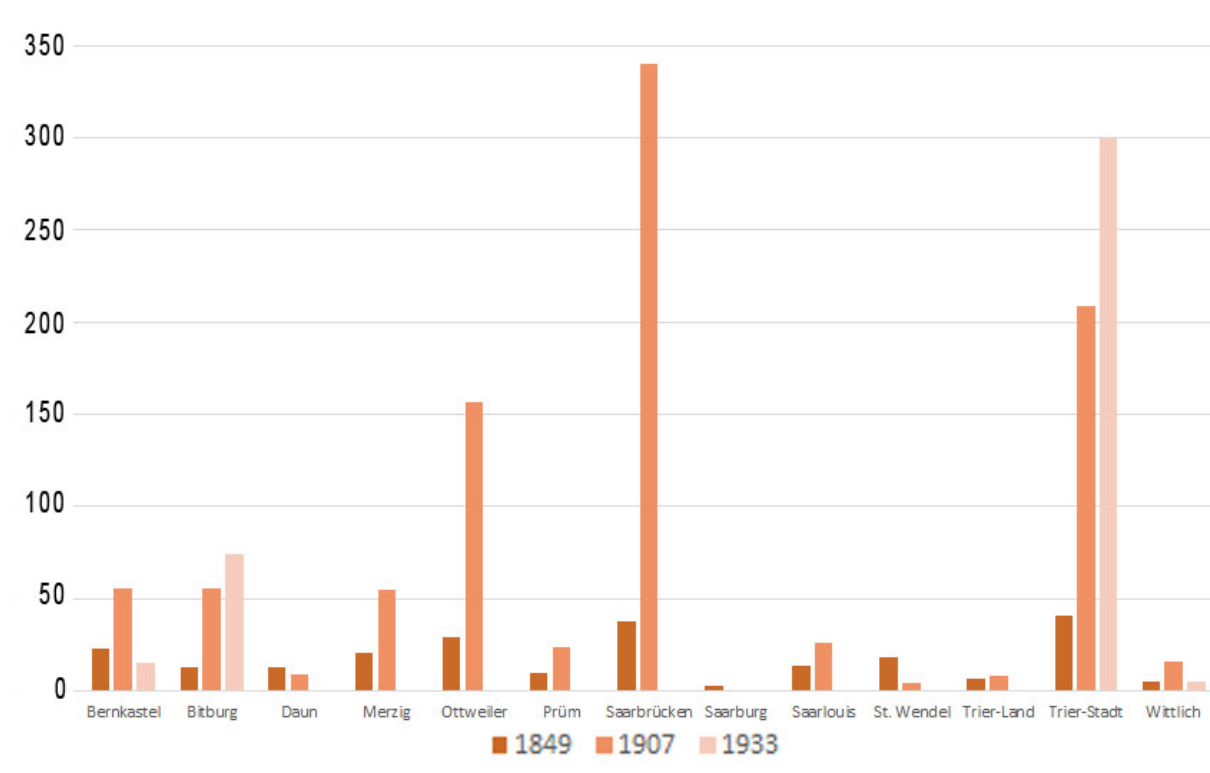
Viertens wurde die untergärige Braumethode im Rheinland auf breiter Front eingeführt, welche sich einerseits durch eine hohe Produktqualität und längere Haltbarkeit auszeichnete, andererseits aber durch ein aufwändigeres Brauverfahren. Fünftens wurde – zunächst eher zaghaft – das Flaschenbier eingeführt, womit neue Kundengruppen akquiriert werden konnten. Die Folge dieser Entwicklungen war: Das Bier bekam einen verlässlichen Geschmack, war länger haltbar und konnte per Eisenbahn regional und überregional vermarktet werden. Der potentielle Absatzmarkt hatte sich deutlich vergrößert. Diesem größeren Absatzmarkt entsprachen die Brauereien mit Betriebsvergrößerungen, Produktspezialisierungen und Investitionen in Anlagen. Für den wachsenden Kapitalbedarf verfolgten sie Zusammenschlüsse und – insbesondere ab 1870 – die Gründung von Aktiengesellschaften. Daraus resultierte ein starker Konzentrationsprozess. Von den 1 569 im Jahr 1879/80 aktiven Brauereien waren 1906 nur noch 641 übrig, gleichzeitig weiteten die Brauereien aber die Gesamtproduktionsmenge in dieser Zeit von knapp 2,1 Mio. hl auf nahezu das dreifache (6,25 Mio. hl) aus.

Die Betriebsgröße nahm deutlich zu. Eine durchschnittliche Brauerei in der Rheinprovinz wuchs von einem Ausstoß von 1 332 hl im Jahr 1879/80 auf einen Ausstoß von 9 736 hl im Jahr 1906. War das Verhältnis zwischen obergäriger und untergäriger Bierproduktion um 1880 noch etwa ausgeglichen, hatte es sich bis 1906 mit 5:1 deutlich zugunsten des untergärigen Bieres geneigt. Die für den Absatz günstigeren Produkteigenschaften des untergärigen Bieres ließen viele Brauereien in dieser Phase auf

das neue Produkt setzen und das obergärige Bier zu einer Randerscheinung werden. Die Caspary-Brauerei in Trier schwenkte beispielsweise um, nachdem der Sohn des Inhabers sich die neue Braumethode auf Studienreisen angeeignet hatte. Da das Bier über längere Zeit gelagert werden musste, bevor es genießbar war, wurden außerhalb der Stadt im Heiligkreuzer Berg Kelleranlagen eingerichtet – sie sorgten für die notwendigen niedrigen Lagertemperaturen.

Forciert durch den steigenden Absatz verlagerte die Brauerei mit dem Bau neuer Produktionsgebäude ihren Standort Mitte der 1870er Jahre von der Innenstadt an den neuen Standort am Heiligkreuzer Berg außerhalb der Stadt. Die Caspary-Brauerei steht beispielhaft für die Mehrzahl der Brauereien, die zu dieser Zeit einen vergleichbaren Weg einschlugen. Die Nähe zu bergigen, felsigen Regionen, in denen sich Kühlanlagen einrichten ließen, verschaffte den Standorten im südlichen Rheinland zumindest zeitweise einen Vorteil.

Der Erste Weltkrieg beendete die lange Wachstumsphase abrupt. In dieser Zeit und der sich anschließenden Inflationsphase nahm die Branche eine verheerende Entwicklung. Zahlreiche Brauereien mussten während dieser Phase ihre Produktion einstellen. Ausschlaggebend waren vor allem die sinkende Kaufkraft und der Mangel der Rohstoffe Gerste, Malz und Hopfen. Letzteres lag an wegbrechenden Importmöglichkeiten, überwiegend aber am Vorrang anderer Anbauprodukte im Zuge der Kriegswirtschaft. Es wurden Höchstpreise festgelegt und aufgrund der Bewirtschaftung des Marktes standen den Brauereien nur festgelegte Rohstoffkontingente zu. Diese lagen im schlimmsten Fall bis zu 90% unter dem Niveau des Vorkriegsniveaus. Die Folge war ein sinkender Anteil der Stammwürze und damit hohe Qualitätseinbußen.

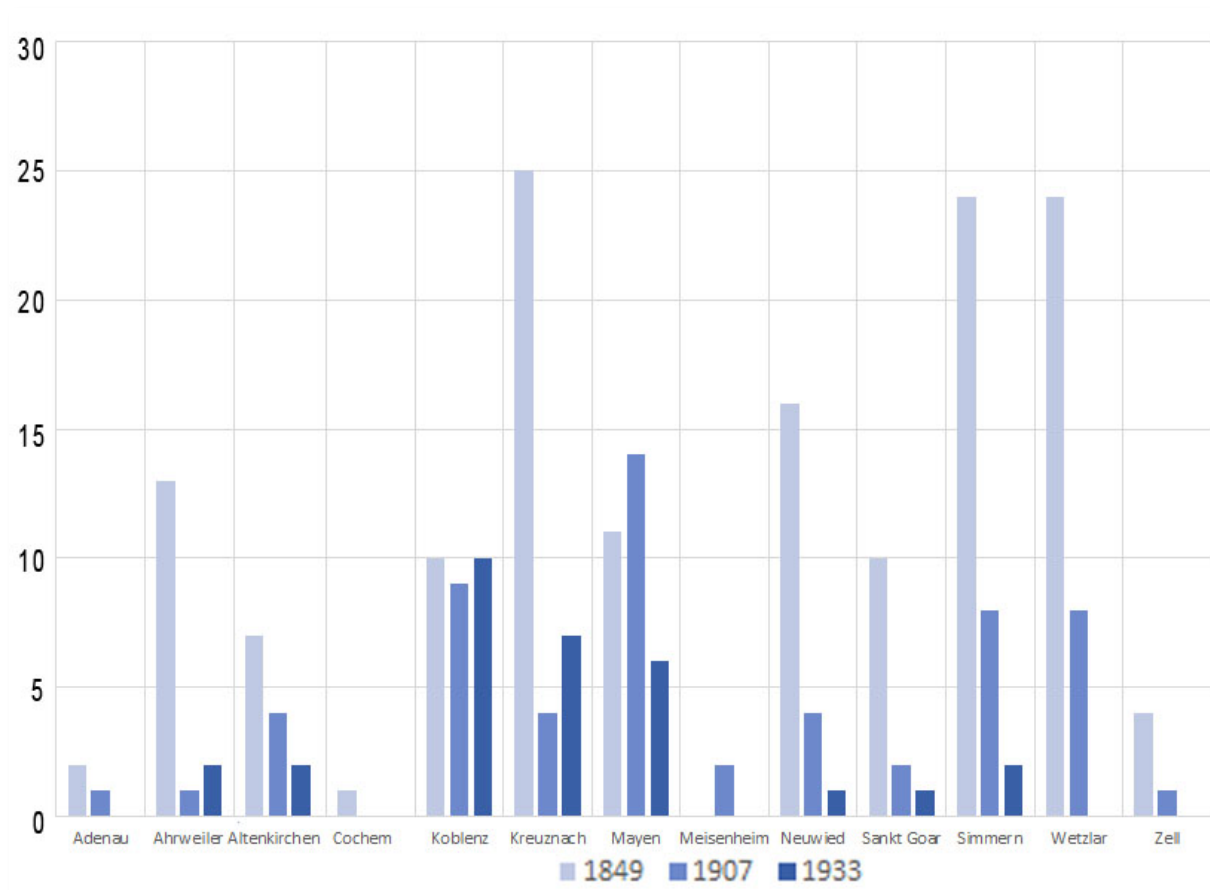


Arbeiter im Braugewerbe im Regierungsbezirk Trier nach Kreisen 1849, 1907 und 1933. Quelle: Eigene Darstellung nach Fischer, Gert, *Bierbrauen im Rheinland*, Köln 1985

Zur Erleichterung wurde zwar zeitweise das Reinheitsgebot aufgehoben, die obergärigen Brauereien, die an dieses Gebot nicht gebunden waren, konnten dennoch Marktanteile zurückerobern. Ihr Anteil

lag nach dem Krieg wieder bei rund einem Drittel des Gesamtausstoßes. Eine zusätzliche Belastung für die Brauereien ergab sich aus der Reichsbiersteuer. Da der Malzverbrauch aufgrund der Kontingentierung stark zurückgegangen war, sanken die Einnahmen aus der an den Malzverbrauch gekoppelten Bierproduktion ebenfalls stark. Die Regierung ging daher dazu über die Ausstoßmenge zu besteuern.

Mit dem Ende des Krieges besserte sich die Lage für die Brauereien nicht. Aufgrund der Lebensmittelknappheit blieben Kontingentierungen und Höchstpreise erhalten. Die Besetzung des Rheinlandes schnitt zudem überregional tätige Brauereien von ihren Absatzgebieten östlich des Rheins ab. Die Bierqualität blieb zunächst schlecht und französische und andere ausländische Biere profitierten, da ihr vollwertiges Bier auf dem deutschen Markt kaum Konkurrenz hatte. Die deutschen Brauereien hatten Schwierigkeiten dem zu begegnen. Ihnen war nur ein Ausstoß auf dem Niveau des durchschnittlichen Vorkriegsniveaus erlaubt. Darüber hinausgehende Mengen wurden von der Reichsbiersteuer erheblich belastet. Die größeren Brauereien versuchten dies zu umgehen, indem sie Kontingente von kleineren Brauereien aufkauften. So erweiterte die bereits erwähnte Caspary-Brauerei beispielsweise ihr Braurecht auf diese Weise auf 110 000 hl. Viele der kleineren Brauereien waren den starken Belastungen des Nachkriegsmarktes ohnehin nicht gewachsen.



Anzahl der Brauereibetriebe im Regierungsbezirk Koblenz nach Kreisen 1849, 1907 und 1933. Quelle: Eigene Darstellung nach Fischer, Gert, *Bierbrauen im Rheinland*, Köln 1985

Mit dem Ende der Inflation und der Aufhebung der Zwangsbewirtschaftung im Jahre 1924 entspannte sich die Lage für einige Jahre, mit Beginn der Weltwirtschaftskrise stürzte die Branche dann aber erneut tief ab. Viele der von den Brauereien aufgenommenen Kredite wurden von den Gläubigern zurückgefordert, der Staat erhöhte aufgrund eigenen Kapitalbedarfs die Biersteuer erheblich und die Nachfrage brach ein. Bis 1933 hatte sich die Brauereilandschaft auf dem Gebiet des heutigen Rheinland-Pfalz

stark ausgedünnt. Es existierten nur noch 40 Brauereien, die etwa 1 250 Arbeiter beschäftigten. Davon waren 15 Brauereien mit mehr als 750 Beschäftigten in den Städten Trier und Koblenz ansässig. Nur die Kreise Altenkirchen, Bitburg, Mayen und Kreuznach beheimateten noch eine nennenswerte Anzahl Brauereien oder zumindest im Gewerbe beschäftigte Arbeiter.



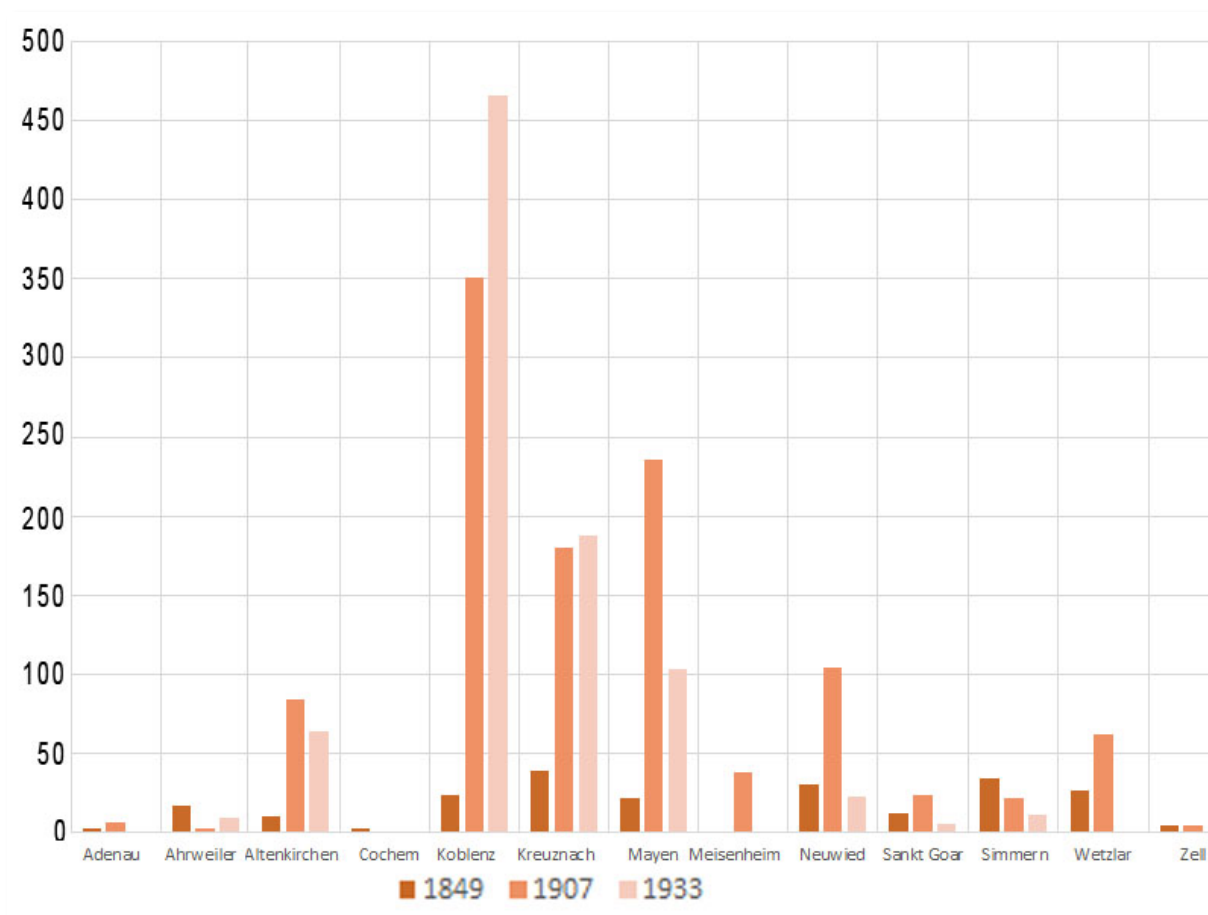
Koblenzer Brauerei. Foto: cc Wolkenkratzer

Nach der Machtergreifung der Nationalsozialisten wurde auch die Brauwirtschaft dem NS-Wirtschaftssystem einverleibt. Sie war in regionale Bezirksgruppen und als Getreideverbraucher in den Reichsnährstand integriert. Zwar nahm die Brauwirtschaft eine positive Entwicklung.

Dies war jedoch eher der Gesamtwirtschaftslage geschuldet als einer gezielten Politik der Nationalsozialisten. Das änderte sich mit Beginn des Zweiten Weltkrieges. Ähnlich wie zur Zeit des Ersten Weltkrieges war die Branche mit einer Zwangsbewirtschaftung, einer Stammwürzereduzierung und einer Aussetzung des Reinheitsgebots konfrontiert. Die Folgen für die Branche waren vergleichbar mit denen des Ersten Weltkrieges. Hinzu kamen Zerstörungen in Folge des Luftkrieges.

Unmittelbar nach Kriegsende war für viele Brauereien an eine Ankurbelung oder Wiederaufnahme der Produktion nicht zu denken. Trotz der misslichen Lage gründete sich bereits im Juni 1945 der „Verband Mittelrheinischer Brauereien e. V.“ und auch überregionale Zusammenschlüsse in Verbänden waren schnell geknüpft. Die Brauereien, welche die Produktion nach dem Krieg und in der unmittelbaren Nachkriegszeit wieder aufgenommen und durchgehalten hatten, erlebten ab 1949 einen Boom sondergleichen. Im einsetzenden „Wirtschaftswunders“, währenddessen Wohlstand für weite Teile der rheinland-pfälzischen Bevölkerung erreicht werden konnte und die Konsumneigung der Verbraucher zunahm, stieg der Bierverbrauch je Einwohner von 22,7l 1949 auf 141,1l 1970. Von diesem Wachstum profitierten in besonderer Weise die Brauereien, welche auf die herbe Variante Pilsener Brauart setzten. Letzteres behauptete sich deutlich gegen das obergärige und das ebenfalls untergärige Exportbier. 1983 konsumierten die Einwohner in Rheinland-Pfalz und im Saarland zu 71 % Pilsbier.

Eine dieser Brauereien war die Bitburger Brauerei. Sie durchlief zum Ende des 19. Jahrhunderts zunächst die typische Entwicklung vieler Brauereien: Investitionen in bestehende und neue Produktionsanlagen, Wechsel zur untergärigen Bierproduktion, Erlangung von Braukontingenten nach dem Ersten Weltkrieg und dadurch Stabilisierung des Absatzes. Ab den 1930er Jahren ging die Brauerei jedoch in die Offensive und begann ihr mehrfach prämiertes Bitburger Pilsener überregional – auch in Flaschen – zu vermarkten. Der Ausstoß erreichte im Jahr 1938 erstmals die 100.000er Marke. Damit besetzte sie noch vor dem Zweiten Weltkrieg eine Nische in dem vom Exportbier dominierten Markt. Die Konzentration auf die Flaschenbierproduktion und das Pilsbier machte sie dann in der Nachkriegszeit schnell zum neuen Branchenprimus in Rheinland-Pfalz. Der Bierausstoß konnte von 200 000 hl im Jahr 1961 auf 1,8 Mio. hl im Jahr 1982 gesteigert werden. Inzwischen ist die Marke Bitburger Pils mit mehr als 4 Mio. hl im Jahr 2012 die drittbekannteste Marke auf dem deutschen Markt.



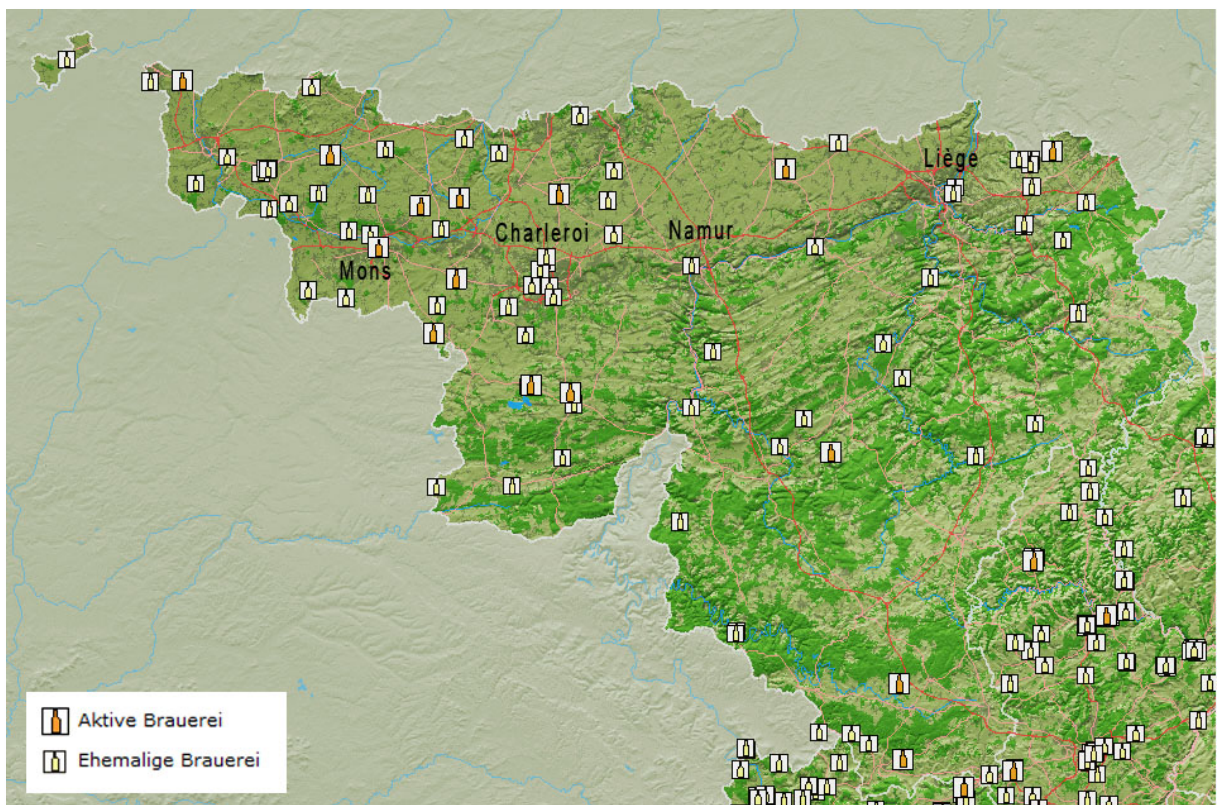
Arbeiter im Braugewerbe im Regierungsbezirk Koblenz nach Kreisen 1849, 1907 und 1933. Quelle: Eigene Darstellung nach Fischer, Gert, *Bierbrauen im Rheinland*, Köln 1985

Trotz dieser positiven Entwicklung hatten in Rheinland-Pfalz seit 1950 fast 50 Brauereien ihre Pforten geschlossen, so dass sich der Konzentrationsprozess fortsetzte. Auslöser dieser Entwicklung war die Stagnation des Pro-Kopf-Konsums in den 70er und 80er Jahren und der seit den 90er Jahren bis heute ungebrochene Rückgang. Der dadurch ausgelöste Verdrängungswettbewerb bedeutete für viele Brauereien das Ende, sei es durch Verkauf an andere Brauereien oder die Einstellung des Betriebs. Die Bitburger Brauerei ging sehr erfolgreich aus diesem Verdrängungswettbewerb hervor und zählt als Bitburger Holding GmbH (dazu gehören heute die Brauereien und Marken König Pilsener, Licher, Köstritzer, Wernersgrüner und Königsbacher) aktuell zur viertgrößten Brauereigruppe auf dem deutschen Markt.

Neben der Bitburger Brauerei existieren 2012 zehn mittelständische Brauereien, die einen regionalen Absatzmarkt bedienen. Viele von ihnen kauften in ihrem Überlebenskampf ebenfalls Wettbewerber auf oder taten sich mit Konkurrenten zusammen. Beispiele sind die Park & Bellheimer AG – 1995 fusionierte sie nach dem Aufkauf diverser Brauereien zur Parkbrauerei und Bellheimer Privatbrauerei K. Silbernagel AG – oder die Erzquell-Brauerei, die 1976 aus einer Fusion der Bielsteiner Brauerei mit der Siegtal-Brauerei hervorging. Eine besondere Entwicklung nahm die seit 1885 an ihrem derzeitigen Standort in Koblenz brauende Königsbacher Brauerei AG. Sie wurde 1992 von der saarländischen Karlsberg-Gruppe übernommen. 2010 erstand die Bitburger Gruppe die Markenrechte von Königsbacher Pils, ließ es jedoch nach wie vor von Karlsberg am Standort in Koblenz brauen. 2012 verkaufte Karlsberg den Standort wiederum an lokale Investoren, die dort die Koblenzer Brauerei GmbH gründeten.

Das Brauwesen in Wallonien

Die antiken Braustätten der römischen Villa Sesselich und auf dem Campus von Étalle liefern archäologische Beweise für eine Jahrtausende zurückreichende Brautradition in Wallonien. Hieran erinnert auch die vielfältig rezipierte Legende um den keltischen Bierkönig Gambrinus, der heute die Symbolfigur europäischer Bier- und Braukultur ist. Einer der frühesten schriftlichen Belege wallonischer Bierproduktion ist durch eine an die Brauer von Huy adressierte Urkunde des Lütticher Bischofs Théoduin aus dem Jahr 1068 überliefert. Seit dem 14. Jh. organisierte sich dann das städtische Braugewebe in Gilden. Die erhebliche finanzielle Bedeutung des regionalen Bierkonsums wird durch jene Biersteuer ersichtlich, die das Fürstbistum Lüttich seit dem Hochmittelalter zur Instandhaltung seiner Stadtmauer erhob.



Aktive und ehemalige Brauereistandorte in Wallonien. Quelle: GR-Atlas

In der Region entwickelten sich zwei Biersorten, die bis zur Industrialisierung der Produktion dominant blieben: Das „junge Bier“ wurde ganzjährig gebraut und nach nur zehntägiger Gärung aufgrund geringer Haltbarkeit sofort konsumiert. Das „Saison“ wurde von Hofbrauereien zum Winteranfang mit qualitativ besseren Zutaten gebraut und nach sechs monatiger Lagerung ausgeschenkt, insbesondere im Sommer als Durstlöcher und Teil der Bezahlung von Landarbeitern. Neben dem städtischen Gewerbe prägten zahlreiche Klosterbetriebe die Braukultur Walloniens in Mittelalter und Früher Neuzeit, dieser Traditionsstrang fand aber im Zuge der damit einhergehenden Säkularisation unter französischer Besatzung ab 1794 ein vorläufiges Ende. Nach der Versteigerung des Kirchenguts wurden zahlreiche Klosterbrauereien profan weitergeführt, zumal die Aufhebung des Zunftzwanges die Neugründung von Betrieben erleichterte. Als Teil des vom Kontinentalsystem privilegierten französischen Wirtschaftsraums erholte sich das wallonische Braugewerbe unter napoleonischer Herrschaft von den Turbulenzen der Revolutionskriege.



Brasserie Malihoux in Havelange (Namur). Hist. Postkarte, coll. D. Warzée

Grundsätzliche Änderungen im Produktionsregime ergaben sich aber bis in die 2. Hälfte des 19. Jh. nicht, es dominierten weiterhin kleine Brauereien, die in nahezu jedem Ort beheimatet waren. Ein häufiger Typus war die ländliche Hofbrauerei, die ihr Ge-

treide selbst anbaute und deren Bierproduktion im Nebenbetrieb stattfand. Im Jahr 1900 produzierte Belgien 14 617 000 hl Bier in 3 223 Betrieben mit lokalen Absatzmärkten, deren obergärige Produktion v. a. in den Wintermonaten stattfand.

Die untergärige Brauart wurde in Belgien erstmals 1884 von der Brauerei Wielemans-Ceuppens (Großraum Brüssel) und damit im Vergleich zu den europäischen Nachbarn außerordentlich spät eingeführt. Wallonische Brauereien übernahmen die neue Brauweise vor dem Ersten Weltkrieg nur selten, bedingt durch die hohen Umstellungskosten in neue Brauanlagen und moderne Kältetechnik, nichtsdestotrotz befand sich die Ausbildung belgischer Brauer auf der Höhe der Zeit: Das Gewerbe trug der durch die Studien Pasteurs (1876) und Emil Christian Hansens (1883) zunehmend verwissenschaftlichen Produktion bereits im Jahr 1887 durch Etablierung von Brauereischulen in Gent und Löwen Rechnung.



Brasserie Wallonne. Ausstellungspavillon auf der Exposition de Charleroi 1911. Quelle: Hist. Postkarte

Die Mobilisierung im Ersten Weltkrieg verursachte beträchtliche Personal- und Rohstoffversorgungsprobleme bei vielen Brauereien und führte häufig zu ihrer Schließung. Die deutsche Besatzungsmacht requi-

rierte vielerorts die Produktionsmittel, insbesondere kupferne Braukessel zur Fabrikation von Kriegsmaterial, aber auch Zugfahrzeuge und -tiere. Die Brauer bildeten überlokale Zusammenschlüsse, um kollektiv die Versorgung mit Rohstoffen zu sichern und eine minimale Produktion aufrecht zu erhalten. Die Qualität des Bieres litt beträchtlich, zumal zahlreiche unorthodoxe Surrogate wie Rüben und Hül-

senfrüchte beigemengt wurden. In dieser tristen Phase hinterließ der Import des bei feindlichen Soldaten so beliebten Pilsener Bieres einen bleibenden Eindruck. Die Farbeigenschaften trüben, obergärigen Bieres waren in den Zeiten des Ausschanks in Ton- und Metallkrügen zweitrangig gewesen. Mit dem Einzug industriell massenhaft gefertigter Trinkgläser in der Gastronomie übte das klare, helle („goldene“) untergärige Bier aber eine auffällige Faszination auf die Konsumenten aus und galt nach dem Ersten Weltkrieg als die vornehmere Getränkevariante. Die höhere Haltbarkeit dieser Brauart erweiterte zudem den Absatzradius der Brauereien.



Bierlaster mit elastischen Rädern (Schneider et. Cie.) der Brüsseler Brauerei Wielemans-Ceuppens 1911. Foto: Petit Journal du Brasseur, N°880, 18.8.1911

Nach dem Ersten Weltkrieg hatte sich die Zahl der Brauereien landesweit auf etwa 2 000 Betriebe reduziert, viele scheiterten trotz hoher deutscher Reparationszahlungen an den notwendigen Investitionen zur Wiederaufnahme friedenswirtschaftlicher Produktion. Andere Betriebe fusionierten zu kosteneffizienteren Mittel- und Großbrauereien. Diese neuen Zusammenschlüsse erlaubten Vergrößerungen und Modernisierungen der Produktionsanlagen, so dass sich die untergärige Brauart nach 1918 durchzusetzen begann und ihr damaliger Marktanteil von 15% sich rasch vergrößerte.

In Wallonien begann durch Einführung der untergärigen Produktion 1921 der Aufstieg der seit 1853 bestehenden, aber bis dahin quantitativ unbedeutenden Brauerei Piedboeuf in Jupille-sur-Meuse (Großraum Lüttich) zu einer Großbrauerei der 1930er Jahre. Die Hersteller obergäriger Biere verloren rasch an Kundschaft und beschränkten sich bald oftmals auf den Vertrieb der Produkte ihrer Konkurrenten. Einige Brauereien hielten allerdings mit Erfolg an der Herstellung hochwertiger obergäriger Spezialbiere fest. Im Jahr 1930 bestanden noch etwa 1 546 aktive Brauereien mit einer Jahresproduktion von 16 099 000 hl in Belgien, 1940 waren es nur noch 1 120 Betriebe mit einer Jahresleistung von 12 488 000 hl.

In Wallonien begann durch Einführung der untergärigen Produktion 1921 der Aufstieg der seit 1853 bestehenden, aber bis dahin quantitativ unbedeutenden Brauerei Piedboeuf in Jupille-sur-Meuse (Großraum Lüttich) zu einer Großbrauerei der 1930er Jahre. Die Hersteller obergäriger Biere verloren rasch an Kundschaft und beschränkten sich bald oftmals auf den Vertrieb der Produkte ihrer Konkurrenten. Einige Brauereien hielten allerdings mit Erfolg an der Herstellung hochwertiger obergäriger Spezialbiere fest. Im Jahr 1930 bestanden noch etwa 1 546 aktive Brauereien mit einer Jahresproduktion von 16 099 000 hl in Belgien, 1940 waren es nur noch 1 120 Betriebe mit einer Jahresleistung von 12 488 000 hl.

Unter der erneuten deutschen Okkupation des Zweiten Weltkriegs kam es ab 1940 zu einer strikten Rationierung von Grundnahrungsmitteln: Die Besatzer beanspruchten den Großteil der Gerste, der Import der möglichen Brauereisurrogate Reis und Mais kam zum Erliegen. Um möglichst keine Entlassungen vornehmen zu müssen, versuchten viele Betriebe ihre Produktionsmenge dennoch hoch zu halten, was wiederum zu einem äußerst schwachen Bier führte. Die zwangsweise Festsetzung des Bierpreises („Garantie 1941“) förderte diese Qualitätsminderung zusätzlich. Dem Rohstoffmangel versuchten die wallonischen Brauer durch kreative Verwendung von Ersatzstoffen zu begegnen: So verwendete die Brauerei Gève in Braine-l’Alleud erstmals Reductose-Sirup, andere Betriebe setzten in Streifen geschnitten Rüben als Malzersatz zu. Neben dem Hopfen wurde das Bier durch Hinzugeben von Kara-

mellzucker, Kamillenblüten, Koriander, Zitronen- und Orangenschalen aromatisiert. Da sich solche Mischungen leichter in obergäriger Brauweise herstellen ließen, erfuhr diese im Zweiten Weltkrieg eine relative Zunahme.

Die Distribution des Kriegsbieres stellt die Brauer vor weitere Hürden, da Kraftstoff- und Zugtiermangel eine regelmäßige Auslieferung fast unmöglich machten. Angesichts der harten wirtschaftlichen Bedingungen hatte sich die Zahl belgischer Brauereien bis 1945 auf 804 Betriebe mit einer Leistung von 7 869 917 hl reduziert. Viele Brauereien nahmen ihre Produktion in der Nachkriegszeit nicht wieder auf, zumal zur erfolgreichen Rückkehr auf dem Markt häufig die notwendigen Anlagen völlig neu aufgebaut werden mussten und entsprechende finanzielle Rücklagen oft nicht verfügbar waren. Die Zusammenschlüsse zu größeren Betrieben setzten sich fort. Die Brauereizahl sank bis 1960 auf 414 Braustätten bei einer Jahresproduktion 10 109 820 hl, bis 1980 auf 143 Braustätten mit 14 291 304 hl Jahresproduktion.



Bierdeckel der Brasserie des Alliés, Marchienne-au-Pont

Viele Brauereien diversifizierten ihre Produktpalette mit Mineralwässern und Limonaden, da dies nur geringe zusätzliche Technisierung erforderte und auf die gleichen Distributionswege zurückgegriffen werden konnte. Bis zum Ende der 1970er Jahre erreichte die untergärige Bierproduktion in Belgien eine Marktdominanz von bis zu 90%, doch in den 1980er und 1990er Jahren gewannen die traditionsreichen und vielfältigen obergärigen Spezial- und Starkbiere, sowohl im

belgischen Binnenmarkt, als auch im Export wieder an Bedeutung. Der Anteil von untergärigem Bier in den 1990er Jahren lag zeitweise wieder bei 70%. Während dieser Phase stieg die Zahl belgischer Brauereien wieder von etwa 125 (1986) auf 143 (1988) an.

Der erfolgreiche Bestand von Kleinbrauereien mit heterogenen Biersortimenten liegt in einem weiterhin hohen Bierabsatz in der belgischen Café-Gastronomie begründet. Die dort gepflegte Trinkkultur stellt durch kleine Flaschenvolumina, sowie sortenspezifische Gläser und Servierrituale den Genussaspekt in den Vordergrund. Die Verbraucher sind in diesem Rahmen bereit weit höhere Preise als beim Heimkonsum zu zahlen, wodurch die Gewinnmarge bei Spezial- und Starkbieren sehr viel höher als bei Pilsener Bieren ist. Wallonien konnte von dieser Entwicklung insbesondere profitieren, da die Mehrheit der dortigen Brauereien, insbesondere in den ruralen Ortschaften der Ardennen, auch heute noch relativ kleinbetrieblich und handwerklich geprägt ist.



Brasserie des Alliés, Marchienne-au-Pont, erbaut 1937/38. Foto: cc Jmh2o

Die seit den 1980er Jahren in Wallonien erfolgten Neugründungen sind überwiegend Klein- und Mikrobrauereien z. B. die Brasserie de Blaugies 1987, die Brasserie Fantôme in Soy 1988, die Brasserie La Caracole in Falmignoul 1990 und die Brasserie d'Ambly 1996. Eine regionale Spezialität, die sich seit vorindustrieller Zeit behauptet,

ist das Saison-Bier, das traditionsgemäß in einer verkorkten 75 cl-Champagnerflasche verkauft wird. Daneben werden in Wallonien die typisch belgischen, zum Teil stark aromatisierten Weizenbiere (z. B. die der seit 1858 in Purnode produzierenden Brasserie du Bocq), Starkbiere (z. B. die Bush-Biere der seit 1769 bestehenden Brasserie Dubuisson in Pipaix), Abteibiere und Trappistenbiere gebraut.



Spielkarte der Brasserie des Alliés, Marchienne-au-Pont

Der Trappistenorden ließ sich in Belgien erstmals im 11. Jh. in der Nähe der heutigen Abtei Orval nieder. Da die zahlreichen Klostergemeinschaften aber in Folge der französischen Revolution geschlossen wurden, sind die heutigen Abteien allesamt Neugründungen: 1850 wurde die Abbaye Notre Dame de Scourmont (Marke: Chimay) von Brüdern aus dem flämischen Westvleteren gegründet, die Abbaye Notre Dame de St. Remy (Marke: Rochefort) wurde 1887 neu errichtet und die Abbaye Notre Dame d'Orval (Marke: Orval) besteht erst seit 1926 wieder. Damit befinden sich heute drei der weltweit sieben Trappistenbrauereien in Wallonien. Mit der geschützten Bezeichnung „Trappistenbier“ dürfen sich ausschließlich qualitativ hochwertige Starkbiere schmücken, deren Herstellung durch säkulare Fachkräfte von mindestens einem Trappisten-

mönch überwacht wird. Der Gewinn aus dem Verkauf des Bieres wird von den Äbten ausschließlich zum Erhalt der Abtei und für wohltätige Zwecke genutzt. In ihrer Produktionsmenge unterscheiden

sich die einzelnen Betriebe beträchtlich, so werden etwa 123 000 hl Chimay jährlich produziert, Orvals Produktion ist mit etwa 45 000 hl schon deutlich kleiner und Rocheforts Produktion mit 18 000 hl wesentlich geringer.

Mit dem verkaufsförderlichen Nimbus einer vermeintlich mittelalterlichen Brautradition schmücken sich durch Benennung und optische Aufmachung (v. a. stilisierte Heilige und gotische Buntglasfenster) auch zahlreiche Abteibiere. Neben den bekannten Marken Leffe und Grimbergen sind dies u. a. einige Produkte der wallonischen Brauereien Lefebvre aus Quenast und Brasserie Du Bocq in Purnode. Im Gegensatz zu den Trappistenprodukten variiert die Authentizität von Abteibieren stark. In einigen Fällen wurden Brauereien seit der Säkularisation am Beginn des 19. Jh. in ehemaligen Klöstern errichtet. Einige Abteibiere benennen sich ohne direkte Verbindung nach ehemaligen oder bestehenden Klöstern, z. B. Abbaye des Rocs in Montignies-sur-Roc. Einen lange bestehenden Wildwuchs von Abteibieren mit zweifelhaftem monastischen Bezug unterband die Union der Belgischen Brauer inzwischen durch Einführung eines Zertifikats, die neben qualitativen Anforderungen auch Lizenzzahlungen an die verschiedenen Ordensgemeinschaften verlangt.

Der flämisch-wallonische Konflikt zeigt auch Auswirkungen auf den Biermarkt, denn viele Marken werden jenseits der Sprachgrenze nicht verkauft, andere umbenannt: Beispielsweise wird das seit Ende der 1980er Jahr von einem artisanalen Kleinbetrieb in Binche hergestellte „Binchoise Blonde“ in Flandern als „Fakir“ vertrieben. Bis zur Mitte der 1980er Jahre konzentrierte sich über 70% der belgischen Bierherstellung auf die Provinzen West- und Ost-Flandern, Limburg und Brabant. Diese quantitative Dominanz des flämischen Landesteils und der Hauptstadt hat sich inzwischen beträchtlich zugunsten der Provinz Lüttich durch AB Inbevs Großbrauerei in Jupille-sur-Meuse verschoben.



Brauerei Duboisson. Foto: colonel_angel 2008

Die Herausarbeitung einer spezifisch wallonischen Entwicklung in der Brauereindustrie gegenüber einer flämischen oder hauptstädtischen Perspektive ist allerdings nur begrenzt möglich, viel prägender ist das landesweite Spannungsverhältnis zwischen Kleinbrauereien und globalisierten Braukonzernen. Zu Beginn der 1970er Jahre übernahmen

die beiden belgischen Marktführer, die Brauerei Artois aus Löwen und die Brauerei Piedboeuf aus Lüttich gemeinsam die finanziell angeschlagene Großbrauerei Brassico aus dem wallonischen Ghlin. Die Kooperation stieß auf politisches Wohlwollen, sollte doch so die Einflussnahme des amerikanischen Brauers Schlitz verhindert und ein technisch hochmoderner Brauereistandort (jährliche Kapazität 1 Mio. hl) bewahrt werden. Die Kooperation mündete schließlich 1987 in die Gründung des Interbrew-Konzerns mit einem nationalen Marktanteil von über 60%. Innerhalb Belgiens praktiziert Interbrew (bzw. seine Nachfolger) bei der Produktion untergäriger Biere eine Arbeitsteilung zwischen sei-

nen beiden Hauptproduktionsstandorten: Während im flämischen Löwen in erster Linie mit Stella Artois das quantitativ bedeutendste Exportbier des Landes produziert wird, braut der Konzern im wallonischen Jupille-sur-Meuse das innerhalb Belgiens meistgetrunkene Bier (Jupiler) mit einem Marktanteil von 33% (2007).

Angesichts der wachsenden internationalen Beliebtheit belgischer Spezial-, Stark- und Abteibiere erwarb Interbrew weitere Brauereien mit etablierten Marken, deren Produktion inzwischen meist an die beiden kosteneffizienteren Hauptproduktionsstandorte verlagert wurde: Die Produktion von Leffe wurde beispielsweise 1996 von Mont-Saint-Guibert nach Löwen verlegt. Häufig trafen solche Maßnahmen wiederholt auf Proteste betroffener Gemeinden, Belegschaften und Konsumenten, wie etwa im Falle der Brauerei von Hooegaarden, deren Produktion 2006-2007 vorübergehend nach Jupille verlagert worden war. In den 1990er Jahren erwarb der Konzern zudem Brauereien in den jungen Märkten Ostmitteleuropas und schließlich international bedeutende Unternehmen wie britischen Whitbread-Gruppe (2001) und die deutsche Beck & Co. (2002). Durch eine Fusion Interbrews mit dem lateinamerikanischen Getränkekonzern Ambev (2004) zur „Inbev“-Gruppe und deren Erwerb von Anheuser-Busch 2008 entstand der Weltmarktführer AB Inbev, der in Belgien einen Marktanteil von 62% (2010) hält.



Brauerei Piedboeuf, Jupille-sur-Meuse. Foto: Jacques Renier 2005

Zweitgrößtes Unternehmen auf dem belgischen Biermarkt ist derzeit die in den Niederlanden beheimatete Heineken-Gruppe mit einem Anteil von 15%, die insbesondere durch Übernahme der Alken-Maes-Brauereien von der briti-

schen Scottish & Newcastle-Group 2008 auf dem belgischen Markt Fuß fasste. Danach folgt das Brauereiunternehmen Haacht mit einem Marktanteil von 5%. Insgesamt hat die Dominanz untergäriger Biere mit einem Marktanteil von über 85% (2010) gegenüber anderen Varianten wieder zugenommen. Parallel zum wachsenden Einfluss internationalen Kapitals wächst die Bedeutung des Exports: Gelang es diesem zwischen 1975 und 1995 lediglich den sinkenden Pro-Kopf-Verbrauch des belgischen Binnenmarkts zu kompensieren, so ist der Anteil der Ausfuhr an der Gesamtproduktion von etwa 20% zu Beginn der 1990er Jahre auf inzwischen 60% angewachsen. Die wichtigsten Exportmärkte sind Frankreich, die Niederlande, die USA und Deutschland.

Quellen

Großregion

Antz, E. L., Pfälzische Braukunst. Zum 50jährigen Jubiläum der Firma Heinrich Treiber, Brauerei Feldschlösschen Oggersheim, Oggersheim.

Bernardt, Ann-Marie: Unterwegs auf den Spuren des belgischen Bieres, Eupen 2005.

Bitburger Brauerei Th. Simon GmbH, Chronik der Bitburger Brauereien. Brautradition seit 1817, Trier.

Boucher, Paul 1910: Das Braugewerbe in Elsaß-Lothringen, Erlangen

Colin, Jean-Claude 1992: La bière en Lorraine, Strasbourg

Datamonitor: Belgium – Beer. Industry Profile, 2002-2010, New York u. a. 2002-2010.

Fischer, Gert (1985): Bierbrauen im Rheinland, Köln.

Hieronimus, Stan: Brew like a Monk. Trappist, Abbey, and Strong Belgian Ales and How to Brew Them. Culture and Craftsmanship in the Belgian Tradition, Boulder, CO 2005.

Hofmacher, Klaus (1998): Biervielfalt an Rhein und Maas. Eine Geschichte mit Zukunft. In: Fritz Langensiepen und Jürgen Sieckmeyer (Hg.): Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn, S. 95–105.

Imhof, Thomas (1998): Bitte ein Bit. Schlüsselfaktoren einer Eifeler Brauerei-Karriere. In: Fritz Langensiepen und Jürgen Sieckmeyer (Hg.): Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn, S. 75–84.

Indekeu, Jan: Streifzug durch die Belgische Brauereigeschichte, in: Jahrbuch der Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens, 1997, S. 87-123.

Jaroszewski, David: Évolution du secteur brassicole belge de 1945 à nos jours, Diss., Université de Liège 1993.

Jackson, Michael: The Great Beers of Belgium, 3. durchgesehene und erweiterte Auflage, London 1998.

Jouffroy, Christian 1998: La Bière à Metz et en Moselle. Saint Arnoul patron des brasseurs, Woippy

Jungbluth, Moritz/Jungbluth, Uli (2010): Bier im Westerwald. Vom Kräutergebräu zum Hopfenbier – Bierbrauen auf dem Gebiet des heutigen Westerwaldkreises, Selters.

Konrads, Ingo (1998): Das Grüne Gold. Hopfenanbau im Rheinland gestern und heute. In: Fritz Langensiepen und Jürgen Sieckmeyer (Hg.): Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn, S. 181–193.

Langensiepen, Fritz; Sieckmeyer, Jürgen (Hg.) (1998): Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn.

Patroons, Wilfried: La route belge de la bière, Tournai 1984.

Persyn, Damiaan/Swinnen, Johan F. M./Vanormelingen, Stijn: Belgian Beers: Where History Meets Globalization (= LICOS Discussion Paper series 271/2010), Leuven 2010.

Rabanes, P. & Ziller, G. 1980: La bière en images. Lorraine 1900-1950, Saint-Nicolas-de-Port

Spang, Paul 1983: Das Bier und die Brauereien in Luxemburgs Geschichte, in: Hémécht. Zeitschrift für Luxemburger Geschichte, Bd. 1, S. 93-105

Trouillet, Jean-Georges & Albert, Francis 2008: Chemins de fer et brasseries en Alsace-Lorraine et au Grand-Duché de Luxembourg, o. O.

Voluer, Philippe u.a. 1993: Onse Be'er ass gudd! Bier und Brauwesen in Luxemburg, Esch/Alzette

Verstl, Ina: A la Belge. Oder: Der aufhaltsame Aufstieg des belgischen Braukonzerns Interbrew, Teil1, in: Brauwelt, 2003, Nr. 34/35, S. 1081-1083 und Teil 2, in: Brauwelt 2003, Nr. 39/40, S. 1216-1219

Verstl, Ina: Hercule trank lieber heiße Schokolade. Belgiens Brauer beweisen: eine nationale Nischenpolitik, Exportausweitung und Internationalisierung führen zum Erfolg, in: Brauwelt, 2001, Nr. 37, S. 1468-1475.

Voluer, Philippe 2008: Le grand livre de la bière en Lorraine. Deux mille ans de tradition et de savoir-faire. Les lieux, les hommes, les produits, Nancy

Webb, Tim: Good Beer Guide Belgium, St. Albans 2005.

Weydert, N. 1985: L'industrie brassicole au Luxembourg, in: Benelux, Bd. 2, S. 24-31.

Woods, John/Rigley, Keith: The Beers of Wallonia. Belgium's Best Kept Secret, Bristol 1996.

Luxemburg

Spang, Paul 1983: Das Bier und die Brauereien in Luxemburgs Geschichte, in: Hémécht. Zeitschrift für Luxemburger Geschichte, Bd. 1, S. 93-105

Trouillet, Jean-Georges & Albert, Francis 2008: Chemins de fer et brasseries en Alsace-Lorraine et au Grand-Duché de Luxembourg, o. O.

Voluer, Philippe u.a. 1993: Onse Be'er ass gudd! Bier und Brauwesen in Luxemburg, Esch/Alzette

Weydert, N. 1985: L'industrie brassicole au Luxembourg, in: Benelux, Bd. 2, S. 24-31.

Lothringen

Boucher, Paul 1910: Das Braugewerbe in Elsaß-Lothringen, Erlangen

Colin, Jean-Claude 1992: La bière en Lorraine, Strasbourg

Jouffroy, Christian 1998: La Bière à Metz et en Moselle. Saint Arnoul patron des brasseurs, Woippy

Rabanes, P. & Ziller, G. 1980: La bière en images. Lorraine 1900-1950, Saint-Nicolas-de-Port

Trouillet, Jean-Georges & Albert, Francis 2008: Chemins de fer et brasseries en Alsace-Lorraine et au Grand-Duché de Luxembourg, o. O.

Voluer, Philippe 2008: Le grand livre de la bière en Lorraine. Deux mille ans de tradition et de savoir-faire. Les lieux, les hommes, les produits, Nancy

Saarland

Hoffmann-Güth, Claus (1998): Die Entwicklung der Karlsberg Brauerei 1918-1992, Saarbrücken

Kloevekorn, Fritz, Neufang, Oskar Friedrich & Lauer, Walter (1953): Geschichte des Brauwesens im Saarland unter besonderer Berücksichtigung des Braugewerbes im Raume der Stadt Saarbrücken, Saarbrücken

Rheinland-Pfalz

Antz, E. L., Pfälzische Braukunst. Zum 50jährigen Jubiläum der Firma Heinrich Treiber, Brauerei Feldschlösschen Oggersheim, Oggersheim.

Bitburger Brauerei Th. Simon GmbH, Chronik der Bitburger Brauereien. Brautradition seit 1817, Trier.

Fischer, Gert (1985): Bierbrauen im Rheinland, Köln.

Hofmacher, Klaus (1998): Biervielfalt an Rhein und Maas. Eine Geschichte mit Zukunft. In: Fritz Langensiepen und Jürgen Sieckmeyer (Hg.): Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn, S. 95–105.

Imhof, Thomas (1998): Bitte ein Bit. Schlüsselfaktoren einer Eifeler Brauerei-Karriere. In: Fritz Langensiepen und Jürgen Sieckmeyer (Hg.): Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn, S. 75–84.

Jungbluth, Moritz/Jungbluth, Uli (2010): Bier im Westerwald. Vom Kräutergebräu zum Hopfenbier – Bierbrauen auf dem Gebiet des heutigen Westerwaldkreises, Selters.

Konrads, Ingo (1998): Das Grüne Gold. Hopfenanbau im Rheinland gestern und heute. In: Fritz Langensiepen und Jürgen Sieckmeyer (Hg.): Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn, S. 181–193.

Langensiepen, Fritz; Sieckmeyer, Jürgen (Hg.) (1998): Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn.

Wallonien

Bernardt, Ann-Marie : Unterwegs auf den Spuren des belgischen Bieres, Eupen 2005.

Datamonitor: Belgium – Beer. Industry Profile, 2002-2010, New York u. a. 2002-2010.

Hieronymus, Stan: Brew like a Monk. Trappist, Abbey, and Strong Belgian Ales and How to Brew Them. Culture and Craftsmanship in the Belgian Tradition, Boulder, CO 2005.

Indekeu, Jan: Streifzug durch die Belgische Brauereigeschichte, in: Jahrbuch der Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens, 1997, S. 87-123.

Jaroszewski, David: Évolution du secteur brassicole belge de 1945 à nos jours, Diss., Université de Liège 1993.

Jackson, Michael: The Great Beers of Belgium, 3. durchgesehene und erweiterte Auflage, London 1998.

Patroons, Wilfried: La route belge de la bière, Tournai 1984.

Persyn, Damiaan/Swinnen, Johan F. M./Vanormelingen, Stijn: Belgian Beers: Where History Meets Globalization (= LICOS Discussion Paper series 271/2010), Leuven 2010.

Verstl, Ina: A la Belge. Oder: Der aufhaltsame Aufstieg des belgischen Braukonzerns Interbrew, Teil1, in: Brauwelt, 2003, Nr. 34/35, S. 1081-1083 und Teil 2, in: Brauwelt 2003, Nr. 39/40, S. 1216-1219

Verstl, Ina: Hercule trank lieber heiße Schokolade. Belgiens Brauer beweisen: eine nationale Nischenpolitik, Exportausweitung und Internationalisierung führen zum Erfolg, in: Brauwelt, 2001, Nr. 37, S. 1468-1475.

Webb, Tim: Good Beer Guide Belgium, St. Albans 52005.

Woods, John/Rigley, Keith: The Beers of Wallonia. Belgium's Best Kept Secret, Bristol 1996.

Links

[Barth-Haas Group, Beer Production. Market Leaders and their Challengers in the Top 40 Countries in 2010](#)

[Bofferding](#)

[Brasserie de Luxembourg](#)

[Brasserie Simon](#)

[Brasseriesdemoselle](#)

[industrie.lu: brasseries](#)

[TCB Beverages](#)

In dieser Reihe bisher erschienen:

- N° 1 (2007): **Christian SCHULZ, Peter DÖRRENBÄCHER, Holger PANSCH**: Autoindustrie in der Großregion SaarLorLux 2007 - Produktion, Forschung, Ausbildung
- N° 2 (2007): **Michel PAULY**: Mittelalterliche Hospitäler in der Großregion SaarLorLux (von 600 bis 1500)
- N° 3 (2007): **Thomas SCHNEIDER**: Naturräumliche Gliederung der Großregion SaarLorLux
- N° 4 (2008): **Malte HELFER**: Aufschwung und Niedergang des Steinkohlenbergbaus in der Großregion SaarLorLux
- N° 5 (2008): **Eva MENDGEN**: Die Glas- und Kristallerzeugung in der Großregion SaarLorLux
- N° 6 (2008): **Cristian KOLLMANN**: Familiennamen aus der Berufsbezeichnung für den Glaser
- N° 7 (2008): **Sonja KMEC**: Die Verehrung Unserer Lieben Frau von Luxemburg
- N° 8 (2008): **Giovanni ANDRIANI**: Wunderheilungen Unserer Lieben Frau von Luxemburg im 17. Jahrhundert
- N° 9 (2009): **Malte HELFER**: Grenzüberschreitender öffentlicher Personennahverkehr in der Großregion SaarLorLux
- N° 10 (2009): **Malte HELFER**: Die Bodennutzungskarte der Großregion SaarLorLux von CORINE Landcover
- N° 11 (2009): **Malte HELFER**: Die Cassini-Karte (1750-1815)
- N° 12 (2009): **Malte HELFER**: Die Tranchot-Müffling-Karte (1801-1828)
- N° 13 (2009): **Malte HELFER**: Die Ferraris-Karte (1771-1777)
- N° 14 (2009): **Daniel ULLRICH**: Der Tanktourismus in der Großregion SaarLorLux
- N° 15 (2009): **Laurent PFISTER**: Das Klima der Großregion SaarLorLux
- N° 16 (2010): **Paul THOMES, Marc ENGELS**: Die Eisen- und Stahlindustrie in der Großregion SaarLorLux
- N° 17 (2010): **Pierre GINET**: Die Großsporteinrichtungen in der Großregion SaarLorLux
- N° 18 (2010): **Wolfgang BETHSCHEIDER**: Das Hochschulwesen der Großregion SaarLorLux
- N° 19 (2010): **Malte HELFER**: Die Natura-2000-Schutzgebiete in der Großregion SaarLorLux
- N° 20 (2010): **Martin UHRMACHER**: Leprosorien in der Großregion SaarLorLux
- N° 21 (2010): **Ines FUNK (KRUMM)**: Das Öffentliche Gesundheitswesen in der Großregion SaarLorLux
- N° 22 (2010): **Alain PENNY**: Spätmittelalterliche Städte in der Großregion SaarLorLux
- N° 23 (2010): **Patrick WIERMER**: Die Wahrnehmung der Großregion SaarLorLux in den Medien
- N° 24 (2010): **Christian WILLE**: Grenzgänger in der Großregion SaarLorLux (1998 - 2008)
- N° 25 (2010): **Florian WÖLTERING**: Der Tourismus in der Großregion SaarLorLux
- N° 26 (2010): **Claude BACK**: Grenzänderungen in der Großregion SaarLorLux vom Wiener Kongress bis heute
- N° 27 (2011): **Christoph HAHN**: Die Autoindustrie in der Großregion SaarLorLux 2011 - aktuelle Entwicklungen, Herausforderungen und Lösungsansätze
- N° 28 (2011): **Barbara NEUMANN, Jochen KUBINIOK**: Die Böden der Großregion SaarLorLux
- N° 29 (2011): **Christian WILLE**: Entwicklungen und Strukturen der grenzüberschreitenden Zusammenarbeit in der Großregion SaarLorLux
- N° 30 (2011): **Christian WILLE**: Atypische Grenzgänger in der Großregion SaarLorLux

www.gr-atlas.uni.lu



- N° 31 (2011): Michel DESHAIES: Naturparke in der Großregion SaarLorLux
- N° 32 (2011): Brigitte KASTEN, Jens SCHÄFER: Der frühmittelalterliche Leihe- und Schenkungsbesitz der Klöster Gorze und Weißenburg in der Großregion SaarLorLux (661 - ca. 860)
- N° 33 (2011): Eva MENDGEN: Das UNESCO Weltkulturerbe der Großregion SaarLorLux
- N° 34 (2011): Malte HELFER: Die Verwaltungsgliederung der Großregion SaarLorLux
- N° 35 (2012): Malte HELFER: Die Entwicklung des Eisenbahnverkehrs in der Großregion SaarLorLux
- N° 36 (2012): Birte NIENABER, Ursula ROOS: Internationale Migranten und Migration in der Großregion SaarLorLux
- N° 37 (2012): Emile DECKER: Die Keramikerzeugung in der Großregion SaarLorLux
- N° 38 (2012): Simon EDELBLUTTE: Die Textilindustrie in der Großregion SaarLorLux
- N° 39 (2012): Guénaél DEVILLET, Mathieu JASPARD, Juan Vazquez PARRAS: Das grenzübergreifende Angebot im Einzelhandel in der Großregion SaarLorLux
- N° 40 (2012): Georg SCHELBERT, Stephan BRAKENSIEK: Kirchenbauten des 20. Jahrhunderts in der Großregion SaarLorLux
- N° 41 (2013): Florian WÖLTERING, Juliano DE ASSIS MENDONÇA: Das Brauwesen in der Großregion SaarLorLux
- N° 42 (2014): Interregionale Arbeitsmarktbeobachtungsstelle: Die Bevölkerung der Großregion SaarLorLux
- N° 43 (2017): Christian WILLE: Grenzüberschreitende Alltagspraktiken in der Grenzregion SaarLorLux

In dieser Reihe bisher erschienen:

- N° 1 (2007): **Christian SCHULZ, Peter DÖRRENBÄCHER, Holger PANSCH**: Autoindustrie in der Großregion SaarLorLux 2007 - Produktion, Forschung, Ausbildung
- N° 2 (2007): **Michel PAULY**: Mittelalterliche Hospitäler in der Großregion SaarLorLux (von 600 bis 1500)
- N° 3 (2007): **Thomas SCHNEIDER**: Naturräumliche Gliederung der Großregion SaarLorLux
- N° 4 (2008): **Malte HELFER**: Aufschwung und Niedergang des Steinkohlenbergbaus in der Großregion SaarLorLux
- N° 5 (2008): **Eva MENDGEN**: Die Glas- und Kristallerzeugung in der Großregion SaarLorLux
- N° 6 (2008): **Cristian KOLLMANN**: Familiennamen aus der Berufsbezeichnung für den Glaser
- N° 7 (2008): **Sonja KMEC**: Die Verehrung Unserer Lieben Frau von Luxemburg
- N° 8 (2008): **Giovanni ANDRIANI**: Wunderheilungen Unserer Lieben Frau von Luxemburg im 17. Jahrhundert
- N° 9 (2009): **Malte HELFER**: Grenzüberschreitender öffentlicher Personennahverkehr in der Großregion SaarLorLux
- N° 10 (2009): **Malte HELFER**: Die Bodennutzungskarte der Großregion SaarLorLux von CORINE Landcover
- N° 11 (2009): **Malte HELFER**: Die Cassini-Karte (1750-1815)
- N° 12 (2009): **Malte HELFER**: Die Tranchot-Müffling-Karte (1801-1828)
- N° 13 (2009): **Malte HELFER**: Die Ferraris-Karte (1771-1777)
- N° 14 (2009): **Daniel ULLRICH**: Der Tanktourismus in der Großregion SaarLorLux
- N° 15 (2009): **Laurent PFISTER**: Das Klima der Großregion SaarLorLux
- N° 16 (2010): **Paul THOMES, Marc ENGELS**: Die Eisen- und Stahlindustrie in der Großregion SaarLorLux
- N° 17 (2010): **Pierre GINET**: Die Großsporteinrichtungen in der Großregion SaarLorLux
- N° 18 (2010): **Wolfgang BETHSCHEIDER**: Das Hochschulwesen der Großregion SaarLorLux
- N° 19 (2010): **Malte HELFER**: Die Natura-2000-Schutzgebiete in der Großregion SaarLorLux
- N° 20 (2010): **Martin UHRMACHER**: Leprosorien in der Großregion SaarLorLux
- N° 21 (2010): **Ines FUNK (KRUMM)**: Das Öffentliche Gesundheitswesen in der Großregion SaarLorLux
- N° 22 (2010): **Alain PENNY**: Spätmittelalterliche Städte in der Großregion SaarLorLux
- N° 23 (2010): **Patrick WIERMER**: Die Wahrnehmung der Großregion SaarLorLux in den Medien
- N° 24 (2010): **Christian WILLE**: Grenzgänger in der Großregion SaarLorLux (1998 - 2008)
- N° 25 (2010): **Florian WÖLTERING**: Der Tourismus in der Großregion SaarLorLux
- N° 26 (2010): **Claude BACK**: Grenzänderungen in der Großregion SaarLorLux vom Wiener Kongress bis heute
- N° 27 (2011): **Christoph HAHN**: Die Autoindustrie in der Großregion SaarLorLux 2011 - aktuelle Entwicklungen, Herausforderungen und Lösungsansätze
- N° 28 (2011): **Barbara NEUMANN, Jochen KUBINIOK**: Die Böden der Großregion SaarLorLux
- N° 29 (2011): **Christian WILLE**: Entwicklungen und Strukturen der grenzüberschreitenden Zusammenarbeit in der Großregion SaarLorLux
- N° 30 (2011): **Christian WILLE**: Atypische Grenzgänger in der Großregion SaarLorLux

www.gr-atlas.uni.lu



- N° 31 (2011): Michel DESHAIES: Naturparke in der Großregion SaarLorLux
- N° 32 (2011): Brigitte KASTEN, Jens SCHÄFER: Der frühmittelalterliche Leihe- und Schenkungsbesitz der Klöster Gorze und Weißenburg in der Großregion SaarLorLux (661 - ca. 860)
- N° 33 (2011): Eva MENDGEN: Das UNESCO Weltkulturerbe der Großregion SaarLorLux
- N° 34 (2011): Malte HELFER: Die Verwaltungsgliederung der Großregion SaarLorLux
- N° 35 (2012): Malte HELFER: Die Entwicklung des Eisenbahnverkehrs in der Großregion SaarLorLux
- N° 36 (2012): Birte NIENABER, Ursula ROOS: Internationale Migranten und Migration in der Großregion SaarLorLux
- N° 37 (2012): Emile DECKER: Die Keramikerzeugung in der Großregion SaarLorLux
- N° 38 (2012): Simon EDELBLUTTE: Die Textilindustrie in der Großregion SaarLorLux
- N° 39 (2012): Guénaél DEVILLET, Mathieu JASPARD, Juan Vazquez PARRAS: Das grenzübergreifende Angebot im Einzelhandel in der Großregion SaarLorLux
- N° 40 (2012): Georg SCHELBERT, Stephan BRAKENSIEK: Kirchenbau im 20. Jahrhundert in der Großregion SaarLorLux
- N° 41 (2013): Florian WÖLTERING, Juliano DE ASSIS MENDONÇA: Das Brauwesen in der Großregion SaarLorLux
- N° 42 (2014): Interregionale Arbeitsmarktbeobachtungsstelle: Die Bevölkerung der Großregion SaarLorLux
- N° 43 (2017): Christian WILLE: Grenzüberschreitende Alltagspraktiken in der Großregion SaarLorLux