# Rotbier gegen Weißbier

**Tradition** Das typische Nürnberger Spezialbier beschäftigte über die Jahrhunderte hinweg auch die Gerichte.

VON WOLFGANG B. WÜST

Bei Recherchen zum Rotbier in Nürnberger Bibliotheken und Archiven stößt man zeitlich bis zum frühen 14. Jahrhundert vor. Allerdings bezogen sich die Bierquellen zu Beginn keineswegs ausschließlich auf Rotbier.

So regelte der Nürnberger Rat im Satzungsbuch zwischen 1315 und 1324 grundsätzlich Beginn und Ende der Brauzeiten. Malz durfte frühestens ab dem 1. September angegossen werden. Das Brauen selbst war vom Michaelistag (29. September) bis zum Palmsonntag vor Ostern gestattet. Bier war in Nürnberg stark gehopft und mit einem relativ zeit- und arbeitsaufwendigen Maisch-Verfahren verbunden. Einschränkend ist dabei zu beachten, dass letztere Verfahrensgewissheit aus jüngerer Brautechnik stammt und sich für das Mittelalter und die frühe Neuzeit quellenmäßig kaum belegen lässt.

Auch war die Zugabe von gedarrtem Gerstenmalz, das dem Rotbier die Färbung verleiht, sicher nicht immer in gleicher Quantität und Qualität möglich. So baten noch im Jahr 1600 Rot- wie Weißbierbrauer den Rat, die „Mißwachs halben" und der „eingerissenen Sterbsleifft" geschuldete Fruchtsperre für Braugerste und Malz wieder aufzuheben. Alternativ wäre es den Brauern und ihren Dienstboten zu gestatten, Braugetreide selbst bei den Bauern der Umgebung einzukaufen. Es gab auch lange vor und nach den Reinheitsgeboten zum Bier, deren Ursprünge übrigens in den Städten und nicht in den Landesterritorien lagen, phantasievolle Alternativen zur ausschließlichen Färbung durch Malz.

So war es in Nürnberg üblich, dem Sud Wacholderbeeren und Kümmel zuzugeben. Auch bemängelte die städtische Brauaufsicht wiederholt das Brauverfahren für Rotbier. Ende des 17. Jahrhunderts mussten Rotbierbrauer sogar in einem Gewerbe- und Rechtskonflikt mit dem reichsstädtischen Rat, der bis zum Wiener Reichshofrat führte, eine Spezifikation über das zwischen 1681 und 1699 „versottene Malz" vorlegen. Um Qualität und Quantität des Braumalzes zu sichern, wurde ein eigenes Malz-Amt eingerichtet, das in der Brauordnung von 1700 – sie schrieb eine ältere Ordnung von 1637 fort – auch erwähnt wurde. Dort hieß es, dass alle Brauer „in das löb[lich]e Malz Aufsaz-Amt jedesmals und zwar allwochentlich den angelegten Aufschlag bezahlen und die darüber bekommende Zettuln denen Malz-Schreibern zustellen" mussten.

Fragen drängen sich hier auf: Seit wann kann man nun gesichert von Rotbierbrauern in Nürnberg sprechen und in welcher Zusammensetzung beherrschten sie den Biermarkt bis ins 19. Jahrhundert? Rückhalt für die Annahme der Marktbeherrschung durch Rotbier findet man in den reichsstädtischen „Ungeld- und Visierregistern" des 16. Jahrhunderts, aus denen hervorgeht, dass noch 1597 Rotbierbrauereien den Markt dominierten – trotz der seit 1530 erfolgten Zulassung von Weißbier.

Seit dieser Zeit wird streng unterschieden zwischen Rot- und Weißbierbrauern. Ende des 16. Jahrhunderts gab es 35 namentlich bekannte Rotbier-Brauer, denen nach der Zulassung von obergärigem Weizenbier – obergärig konnte und durfte man lange Zeit auch mit Gerste brauen – elf Weißbier-Brauer und ein städtisches Weizenbrauhaus gegenüberstanden. Hundert Jahre später unterzeichneten 1690 noch 30 Rotbierbrauer eine Petition an Kaiser Leopold I., um gegen die Pläne des Rats zu klagen, den gewerblichen Brauern durch die Errichtung eines eigenen Rotbier-Brauhauses Konkurrenz zu machen.

Die Steuerstatistik des Losungsamts listet für das Wirtschaftsjahr 1692/93 angesichts zunehmender Konkurrenz durch Weiß- oder Weizenbiere und veränderter Trink- und Konsumgewohnheiten neben dem kommunalen Rotbierbrauhaus nur noch 24 namentlich registrierte Rotbierbrauer aus, worunter drei Betriebe wohl von den Witwen der verstorbenen Braumeister geführt wurden. Die Zahl der Braustätten war zu dieser Zeit bereits kontingentiert.

Den 24 Rotbierhäusern standen 1692/93 sieben Brauer gegenüber, die sich ausschließlich auf Weißbier spezialisiert hatten und deren Jahresausstoß mit über 4092 sogenannten Visier-Eimern (3016 Hektoliter) noch weit hinter Verkaufserfolgen der Rotbierbranche rangierte, die mit über 70.529 Bier-eimern oder 51.979 Hektolitern den Markt Ende des 17. Jahrhunderts beherrschten. Konzessions- und Wirtschaftserweiterung von Rot- nach Weißbier und umgekehrt waren vor dem 19. Jahrhundert selten. Gleiches galt für Wein und Bier.

1654 wurde beispielsweise der Antrag des Rotbierbrauers Caspar Schmidt abgelehnt, in seinem Wirtshaus „zum Goldenen Zirkel" beim Wöhrder Tor zugleich Wein und Bier ausschenken zu dürfen. Andererseits gab es natürlich gesellschaftliche und familiäre Verbindungen zwischen Rot- und Weißbierbrauern. Innerhalb der Rotbierbranche unterschieden sich die Brauverfahren zwischen den sofort ausgeschenkten Winter- und den im Bierkeller lagerfähigen stärkeren Sommerbieren.

Es ist ein glücklicher Umstand, dass die Nürnberger Hausbücher der Zwölfbrüderstiftungen aus dieser Zeit erhalten sind, in die auch Porträts der Rotbier- und Weißbierbrauer sowie die zugehörigen Wirte des 15. bis 18. Jahrhunderts Aufnahme fanden. Zur Einschätzung dieser Bildquellen ist festzuhalten, dass die Nürnberger Hausbücher zu den umfangreichsten, seriell überlieferten Bildquellen zum Handwerk im vormodernen Europa zählen. Zudem wurde auf einigen vom Rat spezifizierten Märkten – die Bierordnung von 1540 nannte den Heumarkt, den Milchmarkt und den Hauptmarkt beim Schönen Brunnen – „fremdes" Bier ausgeschenkt, das dem heimischen Rotbier trotz Ratskontrollen Konkurrenz machte.

Die Vorherrschaft des Rotbiers am Biermarkt endete spätestens mit dem vom Königreich Bayern der Stadt vorgegebenen Dekret vom 5. Juli 1826, künftig „das in Mode gekommene Braunbier" auch in Nürnberg zu brauen. 1806 beim Übergang Nürnbergs an Bayern gab es in der Stadt laut Gewerberegister noch 21 Rotbier- und elf Weißbierbrauer. Braunbier wurde in der Rotbierhochburg Nürnberg sicher aber schon vor 1806 angeboten, wenn auch nicht in großen Mengen. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts versuchten dann mehr und mehr Rotbierbrauer Lizenzen für Weißbier zu erhalten, und im eigenen Sud wechselten sich die Färbungen vom Rot- zum Braunbier.

War damit Rotbier, das über Jahrhunderte Aushängeschild auf dem fränkischen Biermarkt war, gestorben oder besser ausgetrunken? Auf dem überregionalen europäischen Markt etablierten sich übrigens lokale Biere ganz generell erst mit der Erfindung der künstlichen Kälte im industriellen Stil durch Carl von Linde (1842–1934) in den 1870er-Jahren. Die Memoria an das legendäre Rotbier schien gänzlich zu verblassen.

Im Jahr 1984 begann dann die „Hausbrauerei Altstadthof" als erste Nürnberger Brauerei wieder Rotbier zu brauen. Dazu lautet die entsprechende Beschreibung der Brauerei: „Das Original Nürnberger Rotbier der Hausbrauerei Altstadthof in der Nürnberger Altstadt ist ein kupferfarbenes, untergäriges Spezialbier mit 5,2 Prozent Alkohol und 13,5 Prozent Stammwürze. Es zeichnet sich durch einen ausgeprägten, samtigweichen Körper mit ausgeprägten Karamellnoten, leichter Süße und einer milden Hopfennote aus."

Nürnbergs Schanzenbräu und die Tucher Privatbrauerei GmbH & Co KG folgten dann der traditionsreichen Brautradition in den Jahren 2006 und 2018. Es bleibt abzuwarten, ob das von drei Brauereien wiederentdeckte Rotbier das Potenzial hat, um mit Nürnberger Lebkuchen und Bratwürsten als Markenzeichen die Welt auch außerhalb der Metropolregion in Atem zu halten.

Nicht nur Nürnberg hat(te) sein Rotbier: Die Fürther Bergbräu ließ mit der Sorte „Altes Kupfer" schon 1971 Rotbier wieder aufleben - hier der ehemalige Brauereiverwalter Oskar Wöger mit einem Rotbier in einem alten Glas, das Foto stammt aus dem Jahr 2021. Wöger erzählt: „Wir haben zum 500. Stadtjubiläum Nürnbergs das Albrecht-Dürer-Haus und das Monogramm Dürers sowie die Betonung auf die Nürnberger Ratsverordnung von 1303 auf Etiketten, Gläser und Bierdeckel gedruckt, das kam super an." Die Bergbräu wurde 1974 von Patrizier geschluckt, das Rotbier in „Kupferstube" umbenannt und mangels Nachfrage in den 1980-er Jahren eingestellt. Foto: Stefan Hippel/VNP

> **War damit Rotbier, das über Jahrhunderte Aushängeschild in Franken war, gestorben oder ausgetrunken?**

Auch die Nürnberger Schänzenbräu als Neugründung hatte früh Rotbier im Sortiment. Foto: Michael Matejka/NN

Der 58jährige Rotbierbrauer („Roth Pier Preyer") Li(e)nhard Si(e)gel mit Schankzeichen (Hexagramm) und Nuppenglas auf einem Foto von 1645. Foto: Stadtbibliothek / Bildungscampus Nürnberg

Der 70-jährige „fremde" Bierwirt Andreas Mader hält in der rechten Hand ein Glas frisch eingeschenktem, schäumendem Rotbier1658. Foto: Stadtbibliothek / Bildungscampus - Nürnberg

Die Nürnberger Altstadthof-Brauerei ließ 1984 Rotbier wieder aufleben. Foto: Roland Fengler/VNP