

Heimischer Hopfen zur Würze

Im Raum Haltern sind uns im 17. Jahrhundert einige Anbauer von Hopfen bekannt:

* 1663: Averbrock in Haltern-Lünzum zahlte 22 Scheffel Hoppen statt Geld für Abgaben

* 1663: Schrankert im Kspl. Hamm zahlt 24 Scheffel Hopp(f)en statt Geld für Abgaben

* 1663: Scheperjan im Kspl. Hamm zahlt 19 Scheffel Hopp(f)en statt Geld für Abgaben

* 1663: Schlotjunker im Kspl. Hamm zahlt 26 Scheffel Hopp(f)en statt Geld für Abgaben

Hopfen als Namensgeber

Die Spezialisierung zwischen Grutbauern und Hopfenbauern drückte sich auch in der Namensgebung aus:

* 1498 ten Hopen in Brünen, Saerbeck

* 1498 ton Hope in Wadersloh

* 1498 Hoppe in Bakum, Beckum, Cappeln, Haltern, Sendenhorst, Telgte

* 1498 Hopinges in Coesfeld

* 1498 ter Hoppenborch in Amelsbüren

* 1498 Hoppenbrouwer in Asbeck, Borken, Coesfeld

Um 1700 alte Rezepturen Bier zu brauen

Zu einer Tonne Bier 20 Metzen Maltz. Wann daß erste Waßer kocht, so wird daß Stroh erst etwaß abgebrüht, hernach daß Waßer auf daß Stroh gegoßen und etwaß stehen lassen, dann daß Maltz ein geschüt. Dann zum zweiten Mahl Waßer kochen lassen, und so viel auf gegoßen, als zu eine Tonne nötig ist, so dann ein par Stunden stehen lassen.

Hir 2 oder 3 Metzen Hopfen genommen und denselben im Keßel etwaß Rösten lassen, mit ein wenig Waßer, dann ein Eÿmer von dem Bier drauf gegoßen und kurz einkochen lassen, dann daß übrige Bier da zu, und lassen es noch kochen, und dann durch ein Sieb gegoßen, und kalt werden lassen und dan gestelt mit der Berme oder Gesch.

* NB. Wann der Hopfen kocht, muß eine handtvoll Saltz drein gethan werden, und wann daß Waßer kocht und Schaum drauf kommt, muß daßelbe geschäumt werden.

Bier zum Füllen

Wenn du Lagerbier hast, anstatt du es mit Waßer füllest, so würf allemahl einen Kiesel-Stein drein, so bleibt es frisch, du kanst auch ein wenig Benedictwurtzel darin hengen.

Ehe du ein Faß auf thust, so nim ein Tag oder dreÿ zu vor einen neuen Topf, schlage ihn in Stücken, wirf etliche Schürblein darvon hinein, nim ein frisch gelegtes Eÿ, laß es noch hipsch mit auf stoßen.

wann du das Faß an stichst so nim Pfeffer, gantze Nägelckens, jedes so viel als du zwischen 4 Finger halten

kanst, eine Muscaten Nuß, 2 Stücke weißen Inwer, eine Handt voll Wacholderbereren, thue es zusammen in ein Säcklein und henge es ins Bier, samt ein Püschlein Benedix Wurtzel.

Zerschneÿde einen Bindfaden, so lang daß es gantz unten ins Faß kan fallen, schlage oben ein Zwecklein in daß Faß, und hänge den Bindtfaden darin, so bleibt es guth.

Oder gieße vor 2 biß 3 Gl. Nägelckenöhl in daß Faß, wann du es anstichst, hebe aber zu vor eine Kanne voll heraus, rühre daß Öhl darunter und fülle es wieder um.

Wann ein Bier nicht aufstossen will

So nimm neue Heÿde Grütze, mahle ihn auf einer Gewürtz Mühle, nim frische Berme, nim ein gutes halb Ölßel von dem Grützmehl, thue es zu der Berme in den Topf, darzu ein wenig Saltz, zapfe von den Bier darauf, querle es unter ein ander, gieß es wieder in daß Bier. Klopfe daß Faß oben fein mit den Schlägel, so stößt es hernach auf.

Wann ein Bier sauer und schahl

So nim in ein Faß, darnach es sauer 1 Pfd., wenn es recht sauer auch woll 2 Pfd. Kreÿde, eine Handt voll reine Asche, einen Löffel voll Weinstein klein gestoßen, ein wenig Ingwer und Wacholderbereren, thue es in einen Topfe gieße Bier darauf, rühre es unter ein ander, wann daß Faß noch voll, so muß du oben eine Kanne oder Zehne heraus heben.

Gieße dann daß obige darein im Faß, und decke daß Faß oben mit einen reinen Tuche feste zu, biß es aus gebrauset; währe aber schon davon getruncken, so darfst du, wann es ein gegoßen, oben mit Tohn wieder zu machen, und einen Tag stille liegen lassen ehe man darvon trincket.

Wann ein Bier stincket und fast verdorben

So hebe aus einen Faß woll 30 biß 40 Kannen auß in ein ander großes Faß, thue ¼ Pfd. Pottasche dazu auch eben Kreÿde und Asche.

Schlage es woll mit einer Ruthe, thue es wieder in daß Faß, hänge in ein Säcklein, etwas von Gewürtz darein, und laß es wieder aufstoßen.



Herausgeber im Sinne des Vereinsrechts:

Verein für Altertumskunde und Heimatpflege Haltern am See e. V.

45721 Haltern am See

Redaktion: Bodo Stratmann



Rätsel über Rätsel: Woher kommt mein Familienname und was bedeutet er?

Noch im 17. und 18. Jahrhundert erhielten Familien rund um Haltern noch Hausnamen als Familiennamen angeklebt, Grundlagen gaben z.B. Berufe, auch Wohnstätten.

Um dann die Vorfahren zu ermitteln reichen Aufzeichnungen in Kirchenbüchern häufig nicht aus, zumal dann, wenn bei Heiraten die Eltern und deren Geburtsnamen nicht angegeben sind. Was bedeutet dieser angeklebte Name eines Hauses oder Schollename und was die vorherigen Namen und woher kommen diese?

Alte Namen rund um's Bier, so Brösterhaus, später Bronsters und Bronst

Warum auch Bronst? Die genannte Familie wurde im 16./17. Jahrhundert zeitweilig nach Urkundslage so genannt. Die Weglassung von Endungen bei Familien-, Haus- und Hofnamen, aber auch bei Ortsnamen war zu der Zeit geübte Praxis im Westmünsterland (z. B. Kirchenbuch Borken) und in den Niederlanden.

In der Willkommensschätzung von 1498 finden wir im Fürstbistum Münster beispielsweise

- * 1498 Brostes in Haltern
- * 1498 Brosters in Holtwick bei Coesfeld
- * 1498 Brosterhues in Velen, Werne
- * 1498 Brosthues in Lippramsdorf
- * 1498 Broxhues in Coesfeld
- * 1498 Broxsthues in Dülmen

Je nach lokaler Mundart der niederdeutschen Sprache und Herkunft des Schreibers finden wir unterschiedliche Schreibweisen des Namens, Durchgehend erscheint hier als Wortstamm die ursprüngliche Bezeichnung „Bronst“.

Es handelt sich bei Bronst, in zeitlicher Mundart „Brost“ um ein altes Wort. Im mittelhochdeutschen oder althochdeutschen bedeutete „Bronst“ damals Brand, Glut oder auch Hitze und Hitzewallung.

So wie zu der Zeit ein Speicher, nach hiesiger Mundart „Spieker“, einem besonderen Zweck diente, erfüllte auch das Bronsthaus, Brosthaus oder auch Brösterhaus eine bestimmte Aufgabe. In diesem Haus war ein erfahrener Bronster oder Broster als Spezialist tätig, welcher durch einen langsam zu erheizenden Luftstrom durch Nassbehandlung gekeimte Gerste wohl temperiert röstete. Ein Thermometer zur Temperatureinstellung war unbekannt.



Bronsthaus oder Brosterhaus, nach dem Prinzip eines Flachsofens oder einer Darre

Broster, Molterer, ein Malzmacher

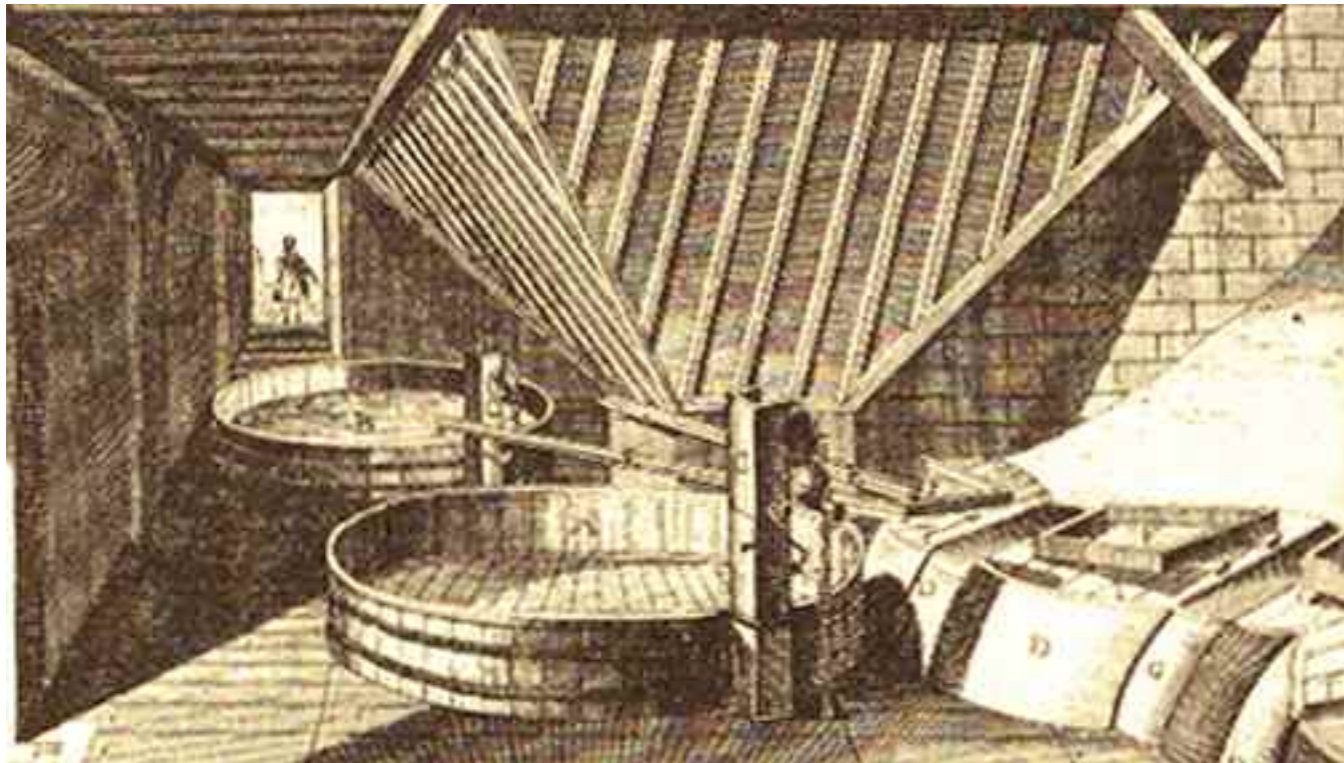
Anderwärts wurde der Bronster auch Malzer oder Mälzer genannt, im Münsterland auch Molter. Er besaß die Geschicklichkeit aus Getreide durch die richtige Einweichung und Keimung, Trocknung und Dörrung Malz zu machen.

In der Willkommensschätzung von 1498 finden wir im Fürstbistum Münster daher noch:

- * 1498 Else Moltene in Haltern
- * 1498 Hinrich Molthove in Beckum
- * 1498 Hermann Moltkasten in Damme
- * 1498 Berthe Moltz in Brünen

Moltkasten oder Malzkasten

Ein Kasten von bestimmter Größe, welcher zugleich das Maß des zu einem Gebräu nötigen Malzes war.



Zur Herstellung von Malz wählte man gut ausgereifte Gerste, welche in eigenen Gefäßen so lange eingeweicht wurde, bis die Hülsen aufsprangen. Danach kam das Weichgut in große Malzbottiche.

Da damals noch keine Thermoskope üblich waren, ging der Mälzer zur Prüfung der Wärmeentwicklung barfuß durch die zehn Zentimeter dicke Schicht und wendete die Keimlinge regelmäßig um, bis sich ausreichend Grünmalz gebildet hatte. Hier war die persönliche Erfahrung des Mälzers entscheidend. Nach ausreichender Keimung kam das Grünmalz auf die Darre und wurde dort gedarrt oder gedörnt, wobei helles oder dunkles Malz entstehen konnte.

Auf die Gerste kam es an

Da Gerstenmalz in großen Mengen von den in Haltern tätigen Bierbrauern benötigt wurde, musste es aus der Umgebung angekauft werden, wenn keine eigenen Ländereien zur Verfügung standen.

An Gerste waren zwei unterschiedliche Sorten am Markt verfügbar, nämlich Sommer- und Wintergerste, Bereits im 17. Jahrhundert bevorzugten die Brauer Sommergerste, da daraus ein besseres Malz erzeugt werden konnte. Diese waren leicht zu unterscheiden, da die Wintergerste eine in das bläulich spielende Farbe hat, während die Sommergerste weißlich erscheint. Diese war auf Böden der Halterner Sande gut anbaubar.

Darrmalz und Luftmalz

Zur Erzeugung des Malzes wurde neben der Gerste auch ein kleiner Anteil Weizen eingesetzt, der aber selten angebaut wurde.

Weizen aus Bossendorf war 1508 ein begehrtes Produkt für den dorstener Speicher des Stiftes Xanten. Dorsten durfte nämlich seit dem 07.06.1335 Bier brauen.

Nach den Stadtgründungen im 13. und 14. Jahrhundert im Fürstbistum Münster war auch hier das Braurecht auch an die Städte weiter gegeben worden.

Damit wurde Malz aus Gerste und Weizen eine interessante Handelsware, da es in gedörter Form gut gelagert werden konnte und transportabel war.

Unterschieden wurde das Malz in Darrmalz, welches nach der Keimung in befeuerten Darren mit angewärmter und rauchiger Luft getrocknet worden war und Luftmalz, welches auf Trockenböden an der frischen Luft getrocknet worden war.

Je nach Dörrverfahren wurde reines Gerstenmalz noch im 18. Jahrhundert zur Herstellung brauner oder roter Biere (Rauchbier) eingesetzt, während Weizenmalz bei Weißbieren (Weizenbier) zum Einsatz kam.

Gutes Malz musste in jedem Fall schön rein, wohl trocken und von starkem angenehmen Geruch und Geschmack sein und musste trocken gelagert werden.

Ausreichend Brennholz erforderlich zum mälzen im Bronsthaus

Da in der Stadt Haltern alle Feuerstellen mit Holz oder Holzkohle beheizt werden mussten, konnte der Holzbedarf an Brennholz allein aus städtischem Besitz nicht gedeckt werden. Das Fruchtholz (Eichen, Buchen) benötigte man zur Mast und als Bauholz.

Von daher musste das Brennholz für die Feuerstellen der

Haushalte, der Schmiedefeuere und zum Bierbrauen von außerhalb dazu gekauft werden.

Zum Anfeuern des Trockenvorgangs im Bronsthaus benötigte man zunächst Buschen. Die Funktionsweise dieser Malzdarren war nämlich denkbar einfach: Durch einen Rauchkanal, an dessen Mundloch, ähnlich einer Flachsdarre, zunächst ein kleineres Feuer entzündet wurde, zog der angewärmte Rauch in den schrägen Balkenraum.

Die auf den Schrägen dünn ausgebreiteten, Kornkeime konnten nun langsam antrocknen, bevor das Feuer im Mundloch verstärkt wurde und dazu Holzscheite erforderlich waren. Nun wurde der Luftstrom bis höchstens auf Kochtemperatur angeheizt und der Darrvorgang zum Malz konnte nach Erfordernis abgeschlossen werden.

Als Brennmaterial diente vornehmlich Buchenholzscheite, da Buchenholzrauch den Geschmack des zu rösteten Getreides vorteilhaft beeinflusste.

Bronsthaus außerhalb der Stadt

Wegen möglicher Feuergefahr, aber auch wegen des Bedarfs an Brennholz wurden damals solche Korndarren

möglichst außerhalb der Stadt angelegt. Im Nebenbetrieb einer Landwirtschaft ließ sich der Malzvorgang günstiger bewerkstelligen.

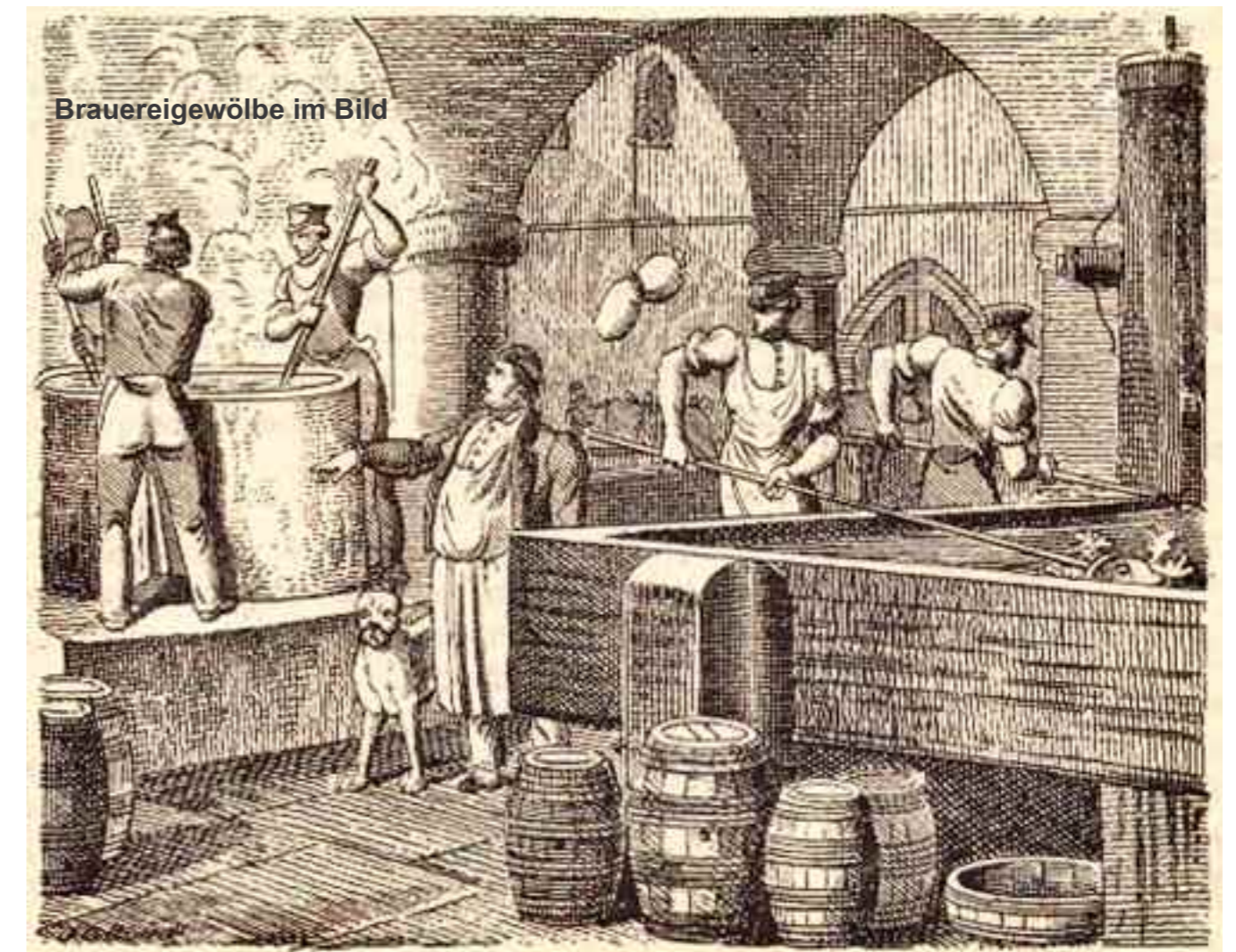
Im Raum Haltern war solch eine Malzdarre bisher nur in Lippramsdorf und Sickingmühle (Hüppelswick) im 17. und 18. Jahrhundert nachweisbar.

Grut zur Würze, Namensgeber

Die Grut war als Vorläufer des billigeren Hopfens ein würzender Bierzusatz, welcher in der Hauptsache aus Sumpfpfost, oder wildem Rosmarin (*Ledum palustre*, *Rosmarin silvestris*) oder Sumpfmyrte (*Myrica Gale*) bestand. Verwaltet wurde die Grut von einem Grüter.

Im 16. Jahrhundert wurde nur noch mit dem billigeren Hopfen gebraut. Der Beruf des Grüters wurde Namensgeber für deren Hausnamen:

- * 1498 Grüter in Borken, Coesfeld, Dülmen, Horstmar, Lieborn, Rheine, Wadersloh, Wüllen
- * 1498 Grüterinck in Altscherbeck
- * 1498 Grüters in Borken, Coesfeld, Dülmen, Liesborn, Rheine
- * 1498 Grutkamp in Bocholt
- * 1498 Grütkens in Dingden
- * 1498 Gruytken in Brünen. Dingden



Brauereigewölbe im Bild