



Nina Pertiller, BSc

Gut Guggenthal
B(r)aukultur

MASTERARBEIT

zur Erlangung des akademischen Grades

Diplom-Ingenieurin

Masterstudium Architektur

eingereicht an der

Technischen Universität Graz

Betreuerin

Ass. Prof. Dipl.-Ing. Dr. techn. Architektin Ulrike Tischler

Institut für Gebäudelehre

EIDESSTATTLICHE ERKLÄRUNG

Ich erkläre an Eides statt, dass ich die vorliegende Arbeit selbstständig verfasst, andere als die angegebenen Quellen/Hilfsmittel nicht benutzt, und die den benutzten Quellen wörtlich und inhaltlich entnommenen Stellen als solche kenntlich gemacht habe. Das in TUGRAZonline hochgeladene Textdokument ist mit der vorliegenden Masterarbeit identisch.

Datum

Unterschrift

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung

Ein kurzer Einblick

2 Bierkultur - wie alles begann

Die Natur als Vorreiter

Das Zeitalter der geplant vergorenen Lebensmittel

Die sumerische Bierkultur

Frauen als Bierbrauer Mesopotamiens

Heute back 'ich, morgen brau 'ich

Wein vs. Bier

Das keltische Bier

Die griechisch-römische Antike

Die Germanen, Finnen und andere Kulturen

3 Die Anfänge der Klosterbrauereien

Ein idealer Klosterplan

4 Die Bierkultur erreicht Salzburg

Wie alles begann

Erste Salzburger Stadtbrauereien

Umgeldpauschalen, Alkoholsteuern und Zunftordnungen

Der Bierzwang tritt in Kraft

Brauereien und Gasthöfe ab dem 18. Jahrhundert

Auf dem Weg in die Gegenwart

5 Das Reinheitsgebot

Hopfen und Malz, Gott erhalt 's

Hopfen - die Seele des Biers

Malz - die Braugerste im Fokus

6 Biergeschichte aus dem Untergrund

Von Eiskellern und Kastanienbäumen

7 Österreich - wo Bier Kulturgut ist

Wir Österreicher und die Liebe zum Bier

Biervielfalt - regionale und heimische Biere

Neue Biertrends kommen auf - Craft Biere

Standorte österreichischer & bayrischer (Gasthaus) -
Brauereien

Gut Guggenthal

8 Analyse

Der Ort - Eckdaten

Die Geschichte des Gut Guggenthal

Lage | Kontext

9 Entwurf

Ausgangssituation

Flächenaufstellung

Konzept und Inhalt - wenn Gebäudekultur auf Bierkultur trifft

Plansatz

Schaubilder

10 Bibliografie

Literaturverzeichnis

Abbildungsverzeichnis

1 Einleitung

*„Man kann ohne Liebe Holz hacken,
Eisen schmieden und Ziegel formen,
ohne Liebe Bier brauen kann man aber nicht.“
(Leo Nikolajewitsch Tolstoj)*

*„Auf Erden bist du nur ein Gast,
bedenk 'es wenn du einst musst wandern:
Was du noch nicht getrunken hast,
das trinken dann die Andern!“
(Alte Weisheit)*

*„Bestaubt sind uns 're Bücher,
der Bierkrüg macht uns klüger;
das Bier schafft uns Genuss,
die Bücher nur Verdruss“
(Johann Wolfgang von Goethe)¹*

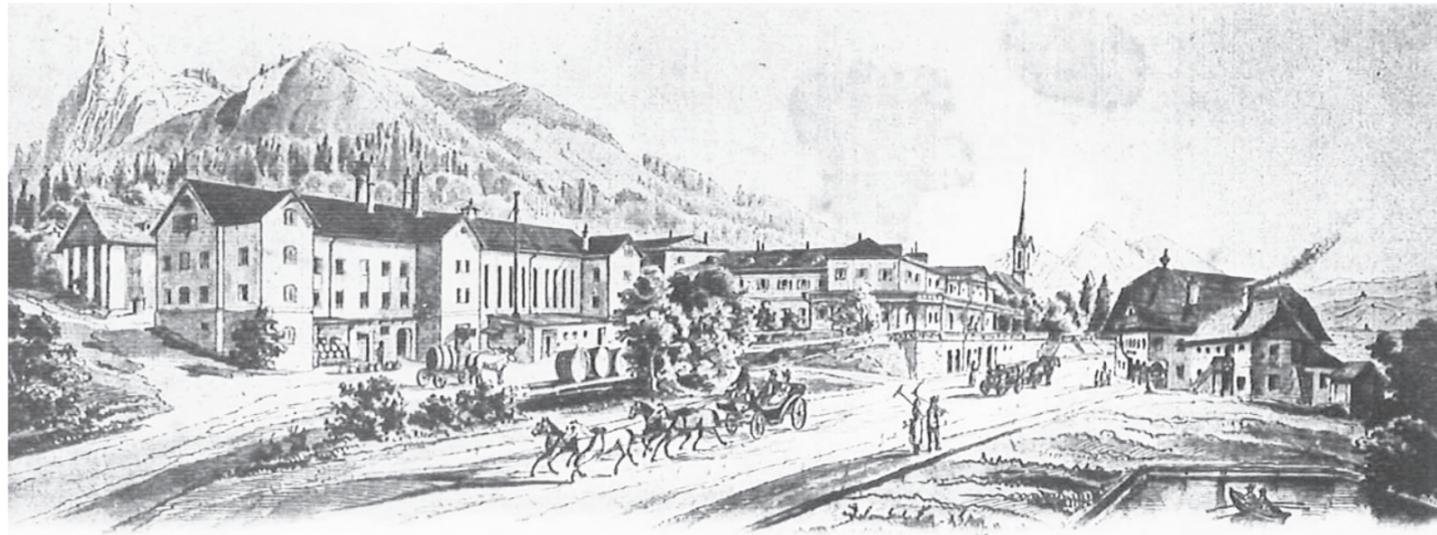


Abb. 01: Postkarte. Gruss aus Guggenthal um 1900

Ein kurzer Einblick

Im Zuge meiner Diplomarbeit beschäftige ich mich mit dem Gut Guggenthal bei Salzburg, das bereits 1272 erstmals urkundlich erwähnt wurde. Als gebürtige Kopplerin, aufgewachsen am Heuberg mit direktem Blick auf das Gut, ist es mir eine Herzensangelegenheit, mich mit diesem historisch unglaublich wertvollen Ensemble auseinanderzusetzen. Ein geschichtlicher Rückblick in eine Zeit, als das Bierbrauen in Salzburg ein überaus florierender Wirtschaftszweig war, bildet die Grundlage für meinen Entwurf.

Das Gut hatte sich in den Jahren 1861 - 1864 von einem kleinen Weiler am Fuße des Gaisbergs zu einem angesehenen Industriebetrieb entwickelt. Das Besizerhepaar Weickl, Weingroßhändler aus Salzburg, ließ zu jener Zeit durch den bekannten Salzburger Architekten Valentino Ceconi zum bestehenden Gasthof und seinen Nebengebäuden zusätzlich ein Brauereigebäude, eine Villa und eine Kirche errichten. Die Guggenthaler Brauerei wurde, mit ihrem aus eigenem Quellwasser gebrauten Bier, sogar erzherzoglicher Kammerlieferant. Dadurch hoch angesehen und weit über die Grenzen Salzburgs hinaus bekannt, wurde Gut Guggenthal so zu einem aufstrebenden privaten Brauunternehmen.

Doch schon mit Anbeginn des 1. Weltkriegs, 1915, wurde der Brauereibetrieb aufgrund der fehlenden Eisenbahnbindung und der sich daraus ergebenden Transportprobleme eingestellt. Seit 1991, als schlussendlich auch der Braugasthof als letztes intaktes Gebäude seine Pforten schloss, ist das Gut Guggenthal dem Verfall nahe.

Das unter Denkmalschutz stehende Biergut stellt ein Ensemble dar, das in dieser Form in Österreich sonst nirgends anzutreffen ist. Dadurch ist es sowohl wirtschafts- als auch kulturgeschichtlich von großer Bedeutung. In meinem Entwurf soll eine Symbiose zwischen Gebäudekultur und Bierkultur entstehen. Die historische Substanz soll dabei bestmöglich bewahrt und der Denkmalschutz berücksichtigt werden.



Abb. 02: Die Sumerer beim Trinken von Bier

2 BierKultur - wie alles begann

Die Natur als Vorreiter

Die ersten Ansätze des Bierbrauens passierten schon lange, bevor die Menschheit die Erde besiedelte. Blütenpflanzen, die sich im warmen Klima der Kreidezeit vor mehr als 100 Millionen Jahren entwickelten, bildeten den Grundstein der Natur. Fossilienfunde können dieses Ereignis belegen. Die Evolution schritt fort, so entwickelten sich wenige Zeit später bestäubende Insekten wie etwa Bienen, aber auch fleischige zuckerhaltige Früchte. Der Honig der Bienen sollte fortan eine wichtige Rolle in der Biergeschichte spielen. Mikroorganismen wie etwa verschiedenste Hefearten passten sich den neuen Gegebenheiten an - sie besaßen nun die Fähigkeit, Zucker schnell in Alkohol umzuwandeln. Viele andere Mikroorganismen hingegen konnten von diesem Geschick bis dato nicht wirklich von Gebrauch machen. Hefearten mit dem Namen *Saccharomyces* fanden sich häufig auf Honig oder reifen Früchten. Vor allem ihr Bestehen auf Eichenrinden lässt darauf zurückzuführen, warum diese in früheren Aufzeichnungen als Bierersatz erwähnt wurden.

Dann kam die Sintflut. Der Meeresspiegel fiel vor mehr als 20.000 Jahren auf einen Tiefstand. Auslöser dafür war die letzte Eiszeit, sie hatte ihren Höhepunkt erreicht und ein Großteil des Wassers war dem natürlichen Kreislauf entzogen worden. Resultat daraus war ein langsamer Anstieg der Temperaturen. Um 10.000 v. Chr. ist das endgültige Ende der Eiszeit eingetreten, eine Wärmeperiode beendete diese. Riesige Flüsse und Seen war das Ergebnis einer Eisschmelze. Die Folge der merklichen Veränderungen der Landschaft und vor allem des Klimas brachte unablässige Auswirkungen für die Tier- und Pflanzenwelt mit sich.²

2 | Vgl. Meußdoerffer/Zarnkow 2014, S.17.

Der Mensch, und sein Geschick sich den oftmals schwierigen Gegebenheiten und Veränderungen seiner Umwelt anzupassen, bewahrte ihm sein Leben. Auch das Ende der letzten Eiszeit konnte er überstehen. Angepasst an die unterschiedlichsten Vegetationslagen, und die Zugstrecken ihrer Beutetiere ließ damals auch größeren Gruppen längere Zeit, an einem bestimmten Ort verweilen. Das vielseitige Angebot an Nahrung in Flora und Fauna trug positiv dazu bei.

Es war nun an der Zeit, sesshaft zu werden. Die Menschen begannen Wohnhäuser und Kultstätten aus Stein zu bauen. Sie hantierten mit Wildgetreide, jedoch fehlte ihnen dazu das nötige Wissen, um deren Eigenschaft verändern zu können. Die ersten Datierungen der Sesshaftwerdung des Menschen begannen um 10.000 v. Chr. im fruchtbaren Halbmond im Nahen Osten. Die Menschen begannen, aus wilden Tieren und Pflanzen Haustiere und Kulturpflanzen zu machen - man spricht hier von einer sogenannten *neolithischen Revolution*.³

Den Begriff des fruchtbaren Halbmonds prägte *James Henry Breasted*. Er bezeichnete damit „[...]die damals noch ohne künstliche Bewässerung nutzbaren Steppenlandschaften Jordaniens, Libanons, Israels, Syriens, der Türkei, des Iraks und Iran. Sie umschließen halbkreisförmig den Nordrand der Arabischen Halbinsel.“⁴

3 | Vgl. Meußdoerffer/Zarnkow 2014, S.18-19.
4 | Jöller 2014, S.6.



Abb. 03: Ausschnitt des fruchtbaren Halbmond

Das Zeitalter der geplant vergorenen Lebensmittel

Zu den Kulturpflanzen, die sich mit den Menschen fortan weiterentwickeln sollten und an ihre Technologien und Bedürfnisse anpassten, zählten unter anderem Einkorn, Gerste und Feige sowie Emmer und Linsen. Ein wichtiges Unterscheidungsmerkmal gegenüber anderen Pflanzenarten waren vor allem ihre fest mit der Ähre verbundenen Samen, die nicht schon beim geringsten Windstoß abfielen.⁵ Die Menschen folgten immer mehr und mehr einer landwirtschaftlichen sesshaften Lebensweise. Ergebnis war eine Nahrungsumstellung. Überwiegend pflanzliche Nahrung wurde verzehrt, was wiederum einen Wandel der menschlichen Mundflora, des Immunsystems und Verdauungssystem mit sich brachte. Durch die reichliche Zufuhr an Getreide wurden die Menschen größer und stärker.

Ein Umschwung trat auf. Freilich reichte die Veränderung weit über die Optimierung der Viehzucht und des Ackerbaus hinaus. Vor allem soziale Differenzierungen, eine gesellschaftliche Neuorientierung, die Anfänge einer Herrschaft aber auch Religion- und Priesterwesen etablierten sich. Auch der Güterverkehr auf dem Land- und Seeweg setzte ein. Mikroorganismen und Viren passten sich dem Zusammenleben von Mensch und Tier an. Die Entstehung gefährlicher Erreger von Infektionskrankheiten war die Folge. Die Mikroorganismen nutzen die Entwicklung neuer Lebensmittel wie zum Beispiel Milchbrei dazu, sich neu zu etablieren. Denn Milchsäurebakterien erlangten die Fähigkeit, den Milchzucker zu verwerten, die Back- und Brauhefe wiederum konnte nun Malzzucker gebrauchen.⁶ „Das Zeitalter der geplant vergorenen Getränke hatte begonnen“⁷

5 | Vgl. Meußdoerffer/Zarnkow 2014, S.18-19.
6 | Vgl. Meußdoerffer/Zarnkow 2014, S.19-20.
7 | Meußdoerffer/Zarnkow 2014, S.20.



Abb. 04: Neolithische Kultur. Ernte von Getreide

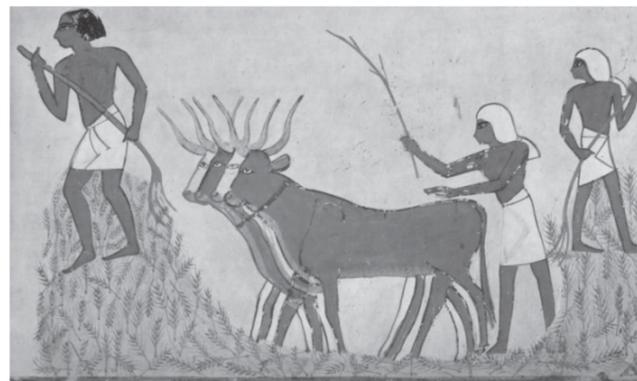


Abb. 05: Neolithische Kultur. Darstellung Ackerbau und Viehzucht

Von der Möglichkeit Getränke herzustellen, die einen höheren Alkoholgehalt als eine reife Frucht hatte, wussten schon die Jäger und Sammler. „Aber zum Bierbrauen mussten fünf Bedingungen erfüllt sein: 1.) Die Verfügbarkeit geeigneter Getreidesorten, 2.) ein Verfahren, Getreidestärke effizient in Zucker umzuwandeln, 3.) eine geeignete Energiequelle, 4.) die Verfügbarkeit von alkoholbildenden Hefen (Früchte, Honig, Sauerteig) und 5.) stabile Gefäße für Herstellung, Lagerung und Transport. All diese Voraussetzungen waren mit Sicherheit erst um 7000 v. Chr. gegeben.“⁸

Mit der Zeit war von einer *Biertradition* die Rede. Angepasst an die unterschiedlichen Kulturen, ihre Vielfalt an Getreide und verfügbaren Technologien entwickelten sich verschiedenartige Biere. Anders als im fruchtbaren Halbmond wurde in Asien und Afrika schon viel früher (8.000 v.Chr.) mit feuerfesten Tonwaren hantiert. Ihnen war es möglich, Reis, Getreide sowie Sorghum in Tontöpfen zum Kochen zu bringen um somit einen Brei oder eine Grütze herzustellen.

Im fruchtbaren Halbmond hingegen wurde um circa 9.500v. Chr. das dort kultivierte Wildgetreide zu Mehl zerrieben und zuerst an der Sonne, danach im Ofen oder auf heißen Steinen gebacken. Man spricht hierbei also nicht nur von einer Breikultur, vielmehr ist vorerst von einer *Brotkultur* die Rede. Ein wichtiger Aspekt war auch die Verzuckerung von Getreidestärke. Eines der ältesten Verfahren ist wohl das Kauen von den Körnern. Hierbei ist die im Speichel des Menschen enthaltene *Amylase* ein wichtiger Bestandteil der „thermischen Behandlung“ des Getreides.

8 | Meußdoerffer/Zarnkow 2014, S.20-21.

Durch das Kauen in Kombination mit Wärme wird die Verzuckerung angeregt. Ein in den Andenregionen vorkommendes Kultgetränk mit dem Namen *Chicha*, auch als Spuckbier bekannt, wird noch heute durch das Bespeicheln hergestellt.

Um größere Biersorten herzustellen reicht die Bespuckung natürlich nicht aus. Man orientiert sich an neu entwickelten Verfahren der Stärkeverzuckerung. Dabei müssen Sorghum, Reis und Hirse, in Asien vorkommend, zerkleinert und mit einem Schimmel beimpft werden, um die benötigten Enzyme zu erlangen. Eine weitere Schwierigkeit bestand darin, eine geeignete Kultur zu finden, die eine Vergärung zulässt. Man behalf sich anfangs mit reifen Früchten beziehungsweise Fruchtsäften, in denen sich Hefen ausweiten konnten. Säurehaltige Lebensmittel wie Weintrauben zum Beispiel waren hierbei ideal.

Mit Most oder Honig- und Dattelsaft, die eine hohe Hefedicht aufwiesen, konnte man sich ebenso abhelfen. In den Kulturen, bei denen keine Früchte vorkamen, wurden die Getreideprodukte mit Wildhefe vermengt. Durch das Backen, oder Trocknen von Brot konnten die wichtigen Gärorganismen in vermehrungsfähiger Form aufbewahrt werden.

Bis heute sind Milchsäurebakterien aber auch die Hefe essenzielle Bestandteile bei der Bierherstellung. Die produzierte Milchsäure schafft ideale Lebensbedingungen für die Hefe, schließt aber gleichzeitig viele Bakterien aus. Die gärenden Fruchtsäfte wurden durch einen sauren Getreidebrei und die Bierbrote durch einen Sauerteig abgelöst.⁹

9 | Vgl. Meußdoerffer/Zarnkow 2014, S.22-23.

Die sumerische Bierkultur



Abb. 06: Abbildung von Chicha-Trinker im Kalenderbild zum Inti Raymi (=Fest der Sonne)

3761 v. Chr. erfolgte laut dem jüdischen Kalender die Schöpfung der Welt. Zugleich beginnen auch die ersten Aufzeichnungen des Maya Kalenders. Zu dieser Zeit führte in einem fruchtbaren Gebiet zwischen Euphrat und Tigris schon lange eine Kultur eine sesshafte Lebensform.¹⁰ Die *sumerische Kultur*, geführt von Priesterfürsten, entwickelte die ersten Schriftsystem als Piktogramme und Keilschrift. Es war ihnen fortan möglich, das Leben in der komplexeren städtischen Gesellschaft, zu dokumentieren. Die Bewässerung, Wirtschaft, Bebauung und die Art, zu leben wurde nun „von oben“ vorgeschrieben. Eine der überführten Tontafeln der Sumerer weist auf Bier, Malz und die Gerste, dargestellt als Piktogramme, hin.¹¹



Abb. 07: Piktogramm eines Bier (=Tontopf) auf Sumerischer Tontafel, circa 3.000 v. Chr.

10 | Vgl. Meußdoerffer/Zarnkow 2014, S.23-24.
 11 | Vgl. Hirschfelder/Trummer 2016, S.32.

Die Zuteilung der Getreideernte war eine der Aufgaben der Buchhaltung. Nicht nur als Nahrungsmittel sondern auch als Tierfutter geeignet, wurde die Gerste eines der wichtigsten Zahlungsmittel in Mesopotamien. Ein Sprichwort zeigt, welche wichtige Rolle die Gerste hatte.¹² „Der Reiche, der Gold besitzt, der Mann, dem Lapislazuli gehört, er, der Ochsen sein Eigen nennt und jener, der Schafe besitzt, sie alle warten am Tor auf den, der Gerste hat.“¹³

Die Bierkultur der Sumerer zeigt sich vor allem im *Gilgamesch Epos*, einer mythischen Überlieferung in der Bier und Brot eine wichtige Rolle spielen. Der wilde, zottige Mensch aus der Steppe mit dem Namen *Enkidu*, soll auf Befehl des König Gilgamesch durch die Prostituierte *Shamchat* zivilisiert werden, damit dieser von der Unsterblichkeit profitiert. ¹⁴ „(Denn) Brot zu essen hatte er nie erlernt, und Bier zu trinken blieb ihm unbekannt. Die Dinge sagte zu Enkidu: Iss doch, Enkidu, vom Brot, das zu den Menschen gehört! Trink doch, Enkidu, vom Bier, das dem Kulturland bestimmt!“ (Übs. Stefan M. Maul)¹⁵

Frühe Tafeln mit Keilschrift, verziert aus dem Jahre 3.200 v. Chr. zeigen bereits neun Biersorten, die sich in Menge und Inhalt unterscheiden. Gerste als wichtigster Grundbestandteil kommt zum einen in gemahlener, zum anderen vor allem auch schon in gemalzter Form vor. Um circa 3.000 v. Chr. werden die Biersorten nun schon anhand ihres Namens unterschieden, es wird unter anderem von einem rotem Bier, goldenem Bier, dunklem Bier sowie süß-dunklem

12 | Vgl. Meußdoerffer/Zarnkow 2014, S.23-24.
 13 | Meußdoerffer/Zarnkow 2014, S.24.
 14 | Vgl. Meußdoerffer/Zarnkow 2014, S.25.
 15 | Meußdoerffer/Zarnkow 2014, S.25

Bier gesprochen. Die Unterscheidung jener Biersorten ist schwierig - lediglich das dunkle und das süß-dunkle Bier weisen auf das *titab* sowie *gar tamma* als Unterscheidungsmerkmale hin. Das *titab* bezeichnet eine zu Brot verarbeitete bereits gemälzte Gerste, das im süß dunklem Bier enthaltene *gar tamma* hingegen ein Malzextrakt.¹⁶

Ein wichtiges Utensil beim Bierbrauen war das Lochbodengefäß, in dem das geschrotete Malz, eine Art Emmermehl und das zerkleinerte Sauerteigbrot eingefüllt wurden. Nach wenigen Tagen der Gärung wurde das Gefäß am unteren Ende geöffnet, das fertige Bier floss heraus. Die Treber blieben im Gefäß zurück, die Arbeitsschritte des Maischen, Gären sowie Filtrieren konnte also in einem Prozess stattfinden. Nicht jedem war es gestattet, das Bier zu trinken - es wurde wohl nur bei Opferriten eingesetzt. Die übriggebliebenen Treber, als *dida* bezeichnet, wurden im getrockneten Zustand Boten mit auf den Weg gegeben, um sie unterwegs mit Wasser ansetzen zu können. Eine Art Trockenbier also.

Ninkasi, die Bier- und Braugöttin, belegt mit ihrer Hymne aus dem 18. Jahrhundert dieses Brauverfahren. Das mesopotamische Bier wird aus riesigen Behältern mittels Strohhalmen bzw. Trinkröhrchen, die am unteren Ende einen Filter aus gelöcherte Knochen besitzen, konsumiert. Durch die Verwendung jener Trinkrohre wird die Wirkung des Alkohols gesteigert, auch ungewollte Partikel bleiben dadurch im Behälter zurück. Das Bier war zu jener Zeit in Mesopotamien nicht nur Hauptbestandteil in den Mahlzeiten der Bevölkerung, auch bei Festen wurde es Teil eines essenziellen Vergnügensaktes.¹⁷

16 | Vgl. Hirschfelder/Trummer 2016, S.34-35.
 17 | Vgl. Meußdoerffer/Zarnkow 2014, S.25-27.

„Wer das Bier nicht kennt, weiß nicht, was gut ist; das Bier macht das Haus angenehm“¹⁸



Abb. 08: Abbildung von Sumerischen Biertrinkern mit Trinkröhrchen

Frauen als Bierbrauer Mesopotamiens

Das Bier in Mesopotamien wurde zum einen für den privaten Zweck produziert, zum anderen bestanden bereits Braustätten, die dem öffentlichen Wohl dienten. Die Wertigkeit des Bieres war sehr wichtig, die arbeitende Bevölkerung wurde mittels Bier entlohnt, auch Gerste war ein Bestandteil des Arbeitslohns. Bis zu drei Liter Bier pro Tag war ein Richtwert für den Verbrauch eines Arbeiters. Um den riesigen Bierkonsum zu decken, herrschte ein Überschuss in der Getreidewirtschaft. Eine Professionalisierung des Bierbrauens war die Folge.

Bier für den privaten Haushalt wurde mühevoll hergestellt, Familien und Nachbarn haben sich zusammengefunden und es wurde geteilt. Bei jedem guten Gastgeber stand Bier an erster Stelle, wobei hier die Frauen die Bierbrauer im Haus waren. Unzählige Schriften der mesopotamischen Kultur weisen auf das Verhältnis zwischen dem Bier und der Frau hin.

2.000 v. Chr. als Babylon die Herrschaft Mesopotamiens übernahm, setzte sich *König Hammurapi* als Herrscher über militärische und politische Mächte des Zweistromlandes durch. Der *Kodex Hammurapi* aus dem 18. Jahrhundert beinhaltet die ältesten Gesetzessammlungen, in dem das öffentliche Leben, unter anderem auch das Brauwesen bzw. die Biermenge und der Verkauf derer geregelt werden soll. So war es Priestern und Beamten gestattet, bis zu fünf Liter Bier zu trinken, Arbeiter hingegen durften nur zwei Liter zu sich nehmen. Weiters wird im Kodex von einer Gaststättenbetreiberin gesprochen, obwohl im öffentlichen Bereich vor allem von männlichen Brauern die Rede war.

Dies hat zu Grunde, dass eine Produktion in Massen hohe Ressourcen erfordert, und diese wiederum dem finanziellen Kapital der Männer unterliegen. Die Frauen die den eigentlichen Prozess der Bierherstellung leiten, werden dabei jedoch nicht erwähnt. Die Lokale Mesopotamiens galten generell als zwielichtige Kneipen. Das durch Salz verdreckte Bier wurde mittels Strohhalmen getrunken, ein großer Bottich eines konzentrierten Biers kostete angeblich bis zu einem Drittel des Monatslohnes eines Bauern.

Die Frau als Bierbrauerin blieb also fortan ein Begriff für die Heimbrauerei, wobei die männlichen Brauer in der Stadt die produzierenden Mächte waren.¹⁹



Abb. 09: Fragment des Codex Hammurapi, circa 1800 v. Chr.

Heute back 'ich, morgen brau 'ich

Das Geschenk der Ägypter war der Nil, der sich mit Segelschiffen befahren als Transportweg als auch Informationssystem zwischen Nord- und Süd ideal eignete. Die Brotkultur konnte sich somit immer weiter nach Süden ausbreiten. Die alljährlichen Übertritte des Nils hinterließen überwältigend fruchtbaren Grund und Boden, auf dem Getreideüberschüsse angebaut werden konnten. Auf dem Kult des Getreideanbaus basiert der Todesgott *Osiris*.²⁰

Eine ägyptische Legende erzählt von einem vielbeschäftigten Gott Namens *Osiris*, der am Ufer des heiligen Nilwassers einen angerührten Gerstenbrei vergaß, als er ihn wenige Tage vergoren in der Sonne wieder auffinden konnte und ihn kostete, war er begeistert. Seine Errungenschaft sollte an die Menschen weitergegeben werden.²¹

Frühe ägyptische Inschriften unterscheiden zwischen drei Getreidesorten, die zum Bierbrauen verwendet wurden: Zum einen *löt*- eine sechszeilige Gerste, weiters auf *bote*- einem kurzgebrannten Emmer, sowie auf *coyo* - einem Brotweizen.²² Grabinschriften weisen sogar auf den Herstellungsprozess des Bieres hin:

*„Gerste oder eine andere Getreideart (Emmer, Hirse etc.) wurde angefeuchtet und zum Keimen eingegraben, aus dem Getreide wurden dann kleine Brote geformt und halb durchgebacken, in ein Gefäß gegeben, mit Wasser vermengt und stehen gelassen. Am nächsten Tag wurde der Brei durch ein Sieb gedrückt und mit Früchten und Kräutern gewürzt, die mehr oder weniger harmlose Wirkungen zeigten.“*²³

Generell bezeichnet man den Brauvorgang der Ägypter als *Kaltmaischen*, bei dem verschiedenste Brotarten eine zentrale Rolle spielten. Die ersten Biere, aus Emmer, Datteln, Weizenmehl und Gerstenmalz hergestellt, wurden im Laufe von über 4.000 Jahren immer wieder verbessert und adaptiert.

Gleich wie im frühen Mesopotamien wurden Arbeiter sowie Waren durch Bier vergütet. Die Wertigkeiten Genügsamkeit, Glück und Besitztum zeichnen sich durch Brot und Bier aus. Weiters galt Bier als Grundstoff verschiedenster Arzneiwaren. Süßes Bier mit Johannisbrotscoten als Grundlage war zum Beispiel für die orale Einnahme vorgesehen, andere Biere hingegen wurden in Form eines Einlaufs hergestellt. Auch als Grabbeilage, Opfertrank oder rituelles Getränk bei Gottesdiensten spielte Bier eine ausgesprochen wichtige Rolle.

Die Bäckerei war mit der Brauerei durch eine Tür verbunden, befand sich also im selben Gebäude. Der Sauerteig und das Fladenbrot wurden zum einen als Würze Säuerung (Hefe) und zum anderen als Stärkequelle im Brauprozess verwendet. In einem Gefäß aus Ton wurden nun alle Zutaten zusammengemischt die darin nachgären konnten. Getrunken wurde anschließend aus Tonschalen oder Krügen. Grabbeigabe war oftmals ein Holzmodell einer solchen Brau- und Brotbackstätte.²⁴

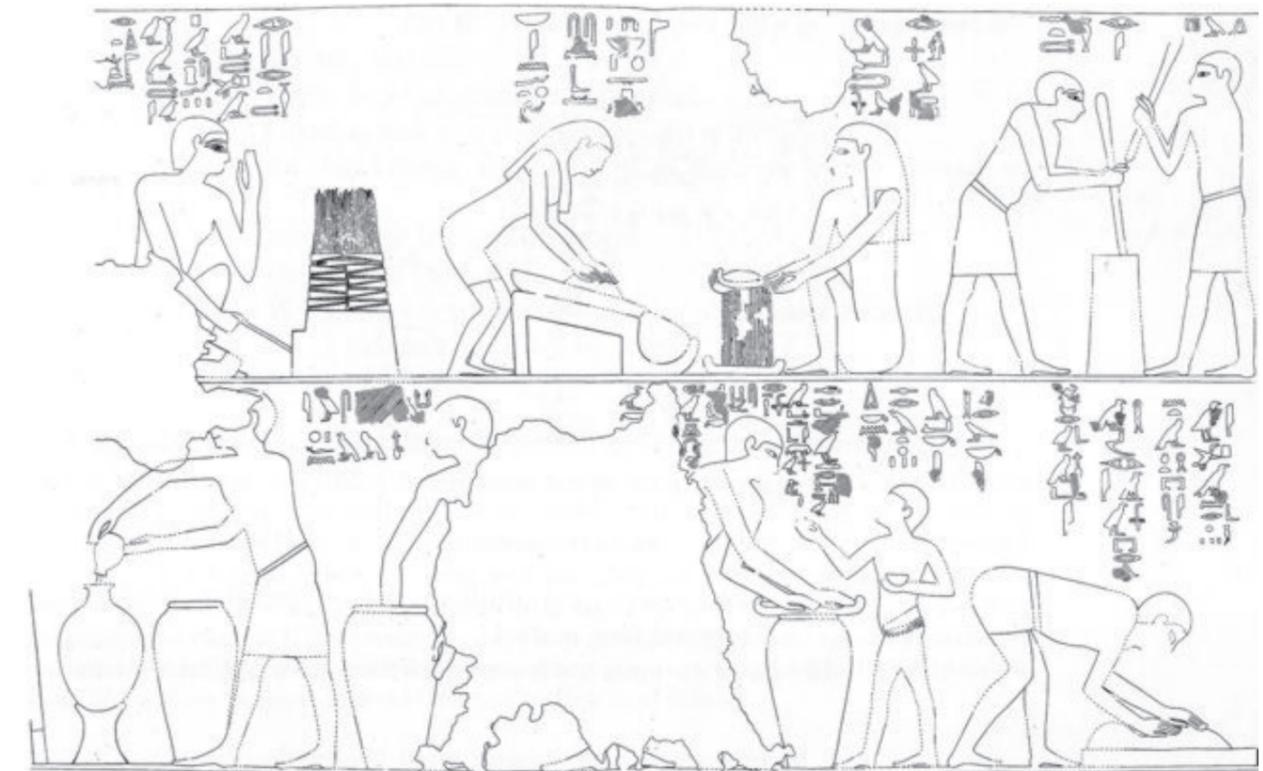


Abb. 10: Back- und Bierbrauzene, Grab des Senet, 12. Dynastie

20 | Vgl. Meußdoerffer/Zarnkow 2014, S.25.

21 | Vgl. Jöller 2014, S.7.

22 | Vgl. Meußdoerffer/Zarnkow 2014, S.31.

23 | Jöller 2014, S.8.

24 | Vgl. Meußdoerffer/Zarnkow 2014, S.31-32.

Wein vs. Bier

Ab circa 664 v. Chr. in der Spätzeit des altägyptischen Reiches vertieften sich die Erkenntnisse über die Bierkultur. Eine Neuordnung der Gesellschaft und Lebensweisen war die Folge. Bis zur Eroberung Ägyptens durch Alexander den Großen im Jahre 332 v. Chr. und der einhergehenden Anbindung an den griechischen Kulturraum nahm der Weinkonsum deutlich zu.²⁵

Wein wurde zum Getränk der Oberklasse, der Bierverkauf eingeschränkt und schlussendlich verstaatlicht. Bier galt zu jener Zeit als Getränk der untersten Schichten. Der Brauer wurde Bierhändler in einem, die staatlichen Brauereien konnten somit enorme Erfolgswahlen einräumen. Zuletzt ließ man sowohl Biersteuern als auch eine Bier-Verbrauchssteuer pro Kopf einführen um den Alkoholmissbrauch einzudämmen. Die Steuern musste man an die Steuerpächter abliefern.

Welch enorme Tragweite die ägyptische Braukunst in den technologischen Fortschritten aufwies, wird mit dem heute noch bekannten Wort *Enzym* belegt. Enzym leitet sich von dem Begriff *zyme* ab - einem Biersauerteig der Ägypter.

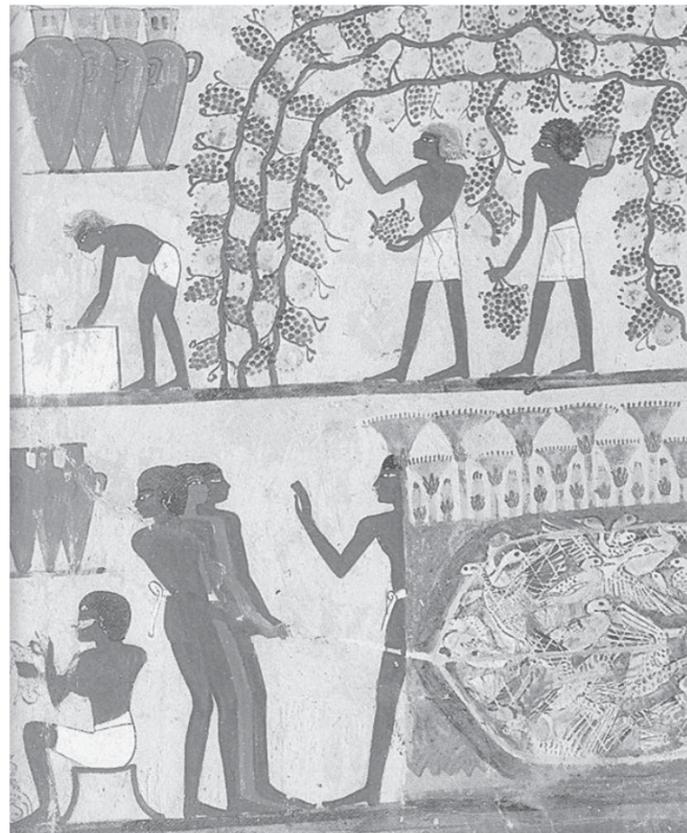


Abb. 11: Männer bei der Weinlese. Das Grab des Nacht. Kunst und Geschichte eines Beamtengrabes der 18. Dynastie

25 | Vgl. Hirschfelder/Trummer 2016, S.57-58.

Das keltische Bier

In der Zeit zwischen 7.000 - 5.000 v. Chr., als das Niltal, Kreta und das griechische Festland stetig bestellt war, breitete sich fortan eine bäuerliche Lebensweise aus. Maßgebend dafür waren vor allem warme und feuchte Temperaturen. Die Ausdehnung der sesshaften Lebensform reichte nach und nach bis nach Zentraleuropa (entlang dem Rhein und der Donau) und über das Mittelmeer bis nach Spanien und Irland. Nicht nur die Menschen, auch Pflanzen und Tiere mussten sich an das schroffe Klima anpassen, dies hatte zur Folge, dass die Ausbreitung nach Ost-West wohl schneller als jene in Nord-Süd Richtung verlief.

Was das Thema Braukultur und Ackerbau betrifft, konnte man vieles, das auf mediterranen ertragreichen Boden schon gut funktionierte, nicht auf Zentraleuropa anwenden. Die Kelten waren also gezwungen, das Feld anders zu bestellen, als jenes ihrer Vorfahren. Anfangs mussten die Ackerbauern Einbußen im Ernteertrag hinnehmen - es fehlte wohl an ausreichender Sonnenenergie, um den Vorgang des Mälzen und Maischen durchführen zu können. Eine Anpassung an das kühle Klima und die kürzeren Sommermonate musste her. Das Grünmalz wurde mit Hilfe von Kohle, Torf oder Holz getrocknet und über einem Herdfeuer oder mittels heißen Feuersteinen eingemaischt. Um auch den Aspekt des Gärprozesses und der Haltbarkeit nachzukommen, musste auf neue Pflanzensätze wie Bilsenkraut, Erika oder Gagel zurückgegriffen werden.

Ab dem 8. Jahrhundert v. Chr. war Mitteleuropa zur Gänze von den Kelten besiedelt. Sie brachten eine neue Technik hervor, um mit Hilfe des Feuers als Energiequelle Bier zu brauen. Um das Malz vorab zu trocknen, wurde es in einen Graben zum Keimen gebracht und anschließend mit heißer Luft gedarrt.²⁶ Die Kelten und ihre Liebe zu Bier war laut historischer Aufzeichnung enorm groß. Sie unterschieden zwischen zwei Bierkulturen: Zum einen gab es die Kelten und ihr Bier aus Zentraleuropa, einschließlich der Iren, Schotten und Briten und jenes der Keltiberer in Spanien.

„Der keltische Geschichtsschreiber Poseidonis (etwa 135-51 v. Chr.) berichtet über eine keltische Versammlung: „Das Getränk der Oberklasse ist importierter Wein aus Italien oder Marseille. Die Mittelklasse trinkt Weizenbier mit Honig, aber die meisten (Unterklasse) trinken einfaches Bier, das curma genannt wird. Sie benutzen einen Becher gemeinsam, trinken daraus in kleinen Schlucken, nicht mehr als einen Mund voll, aber sie trinken regelmäßig.“²⁷

Man unterschied also zwischen Wein für die reichen Leute, einem Bier der Mittelklasse, das aus einem Gemisch von Weizenbier und Honig bestand, mit dem Namen *cervesia*, und einem Bier der unteren Schicht, *curma*, das aus Gerste gebraut wurde. Bei den spanischen Keltiberern bezeichnete man das Weizenbier als *celia*, das Gerstenbier wiederum als *cerea*.²⁸

26 | Vgl. Meußdoerffer/Zrankow 2014, S.33-34.

27 | Meußdoerffer/Zarnkow 2014, S.34-35.

28 | Vgl. Meußdoerffer/Zarnkow 2014, S.34-35.

„335 v. Chr. antworteten keltische Gesandte auf die Frage Alexander des Großen was sie am meisten auf der Welt fürchteten, sie fürchteten höchstens, dass der Himmel ihnen einmal auf den Kopf fallen könnte (Flavius Arrianus I 4, im 2. Jahrhundert n. Chr.)“²⁹

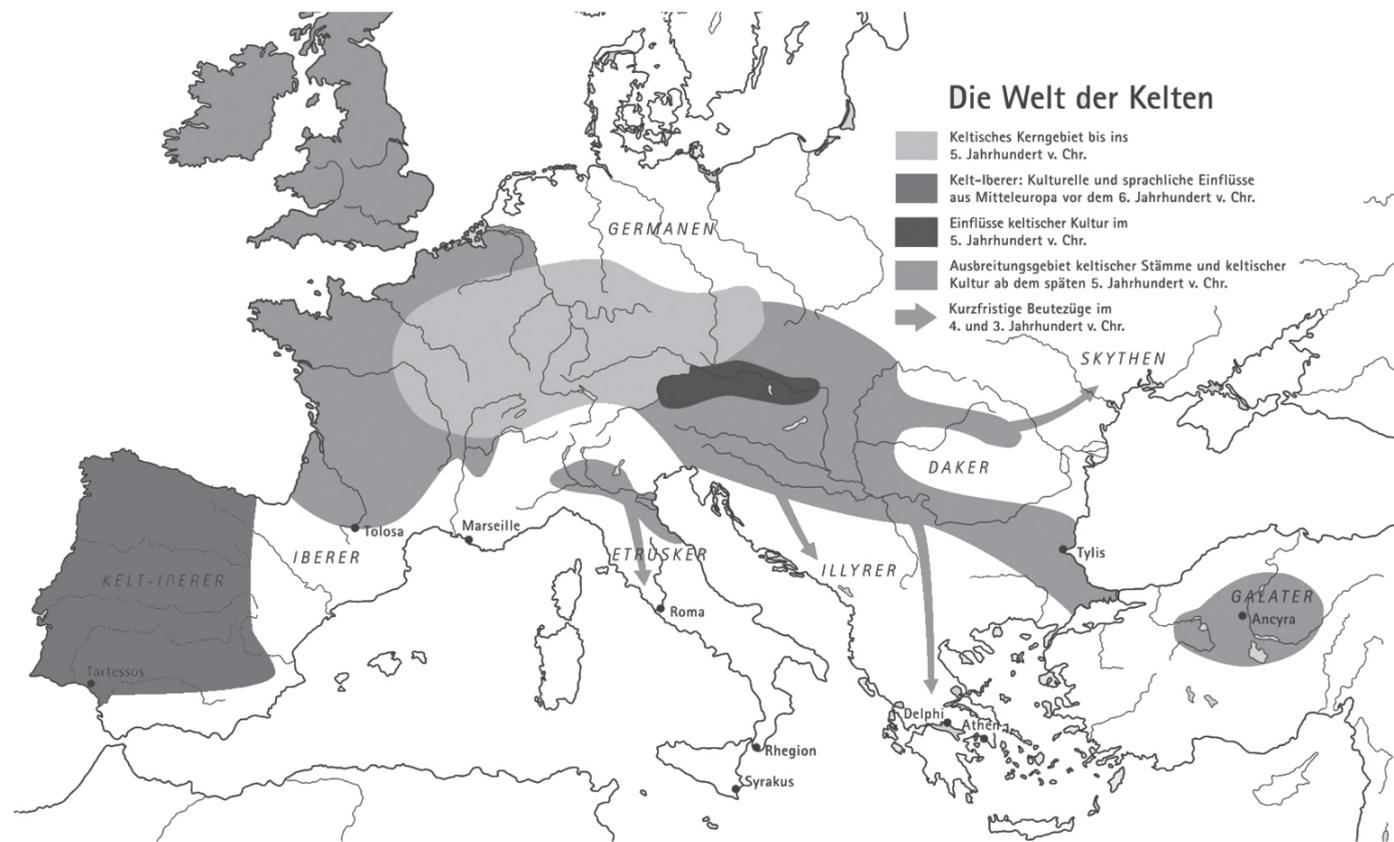


Abb. 12: Verbreitung keltischer Kulturen

29 | (o.V.): Die Kelten, aus: <http://www.hessen-archaeologie.de/Kelten-Aktuell/Kelten/kelten.html> (abgerufen am 27.10.2016)

Die griechisch römische Antike

Bei den Griechen und Römern wurde, anders als in Mesopotamischen Reich, ein Biertrinker als Barbar beschimpft. Auslöser dafür waren vor allem soziologische, ökonomische und moralische Hintergründe. Griechenland hatte keinen Überschuss an Getreide oder Gerste, um diese exportieren zu können. Archäologische Funde berichten zwar über ein Bier aus Kreta, das auf Basis von Getreide, Most und Honig hergestellt wurde, jedoch stand Wein im Mittelpunkt der wirtschaftlichen Bedeutung. Auch in Mittelitalien wurde Weizen lediglich für die menschliche Nahrung, und Gerste als Tierfutter angebaut. Als die Bevölkerungszahl immer weiter stieg, musste man sogar Getreide importieren. Bier hatte somit keine wichtige Bedeutung, Wein hingegen wurde in die ganze Mittelmeerwelt exportiert.

Zum zweiten wurden die Biertrinker von den Römern und Griechen als leichtgläubige hinterhältige Schurken beschimpft. Weiters war ihnen das Thema der *Fermentation* sehr suspekt. Sie empfanden den Gärprozess als einen Akt der Verunreinigung. Vor allem das aufschäumende Bier stiftete Unruhe. Doch der Aspekt der heilenden Wirkung des Biers blieb bestehen. Man verwendete Bier gegen Wurmbefall, Husten, Durchfall oder sogar Zahnschmerzen. Man wusste also sehr wohl mit Bier umzugehen. Die Bedeutung des Biers stieg weiter, als Streitmächte entlang der Reichsgrenze mit *cervesa* versorgt wurden, ein vor Ort gebrautes und konsumiertes Bier. Zu jener Zeit, im dritten bis Ende vierten Jahrhundert gab es bereits erste Aufzeichnungen von Brauereien in Regensburg, Lösnich sowie Xanten, die eine Bierherstellung am Rande des Reiches bestätigten.

Die Germanen, Finnen und andere Kulturen

Im Jahre 410 n. Chr. treffen die Germanen im Kampf gegen Rom erstmals aufeinander. Danach verging ein halbes Jahrhundert bis man sich in einer Schlacht am Rhein abermals begegnete. *Gaius Julius Caesar* (100 - 44v.Chr.) beschrieb anschließend die Römer als Ackerbauer, die vorwiegend Milch, Käse und Fleisch herstellen.³⁰ Der römische Geschichtsschreiber *Publius Cornelius Tacitus* schrieb einst über die Germanen: „[...] Sie brauen sich einen durch Gärung weinähnlichen Sajt aus Gerste oder Weizen und zechen liebend gerne Tag und Nacht durch [...]“³¹ Der mäßige Bierkonsum der Germanen basierte auf einem wenig haltbaren Bier. Außerdem öffneten sich im Rausch surreale Anschauungen über die Zukunft. Man vergaß sich selbst, und tat Dinge, die man so nicht getan hätte.

Ein jeder Haushalt reichte seinen Gästen Met und Bier. Letzteres bestand aus Weizen, Emmer, Hafer, Dinkel und Gerste und auch Honig. Um dem Bier einen besser Geschmack zu verleihen und es haltbarer zu machen, wurden Zutaten wie Schafgarbe, Heidekraut, Salbei, Wermut und sogar Fliegenpilz beigemischt. Der anfängliche Vorgang, Bier aus Brotteig zu backen, wurde schnell durch den Tatbestand der Keimung und Trocknung von Körnern abgelöst. Große Kessel und Flechtwerke als Darrvorrichtungen lassen Rückschlüsse auf den Brauvorgang der Germanen zu.

Auch die Finnen wussten von einem gerstehaltigen Getränk. Wobei hier nicht nur Gerste, sondern auch (Hopfen?) und Wasser beigemischt wurde. Im Fernen Osten hingegen hantierte man mit einem Reisbier. *samshu* genannt, später trank man Hirsebier.³²

30 | Vgl. Meußdoerffer/Zarnkow 2014, S.35-40.

31 | Jöller 2014, S.12.

32 | Vgl. Jöller 2014, S.12-15.

3 Die Anfänge der Klosterbrauereien

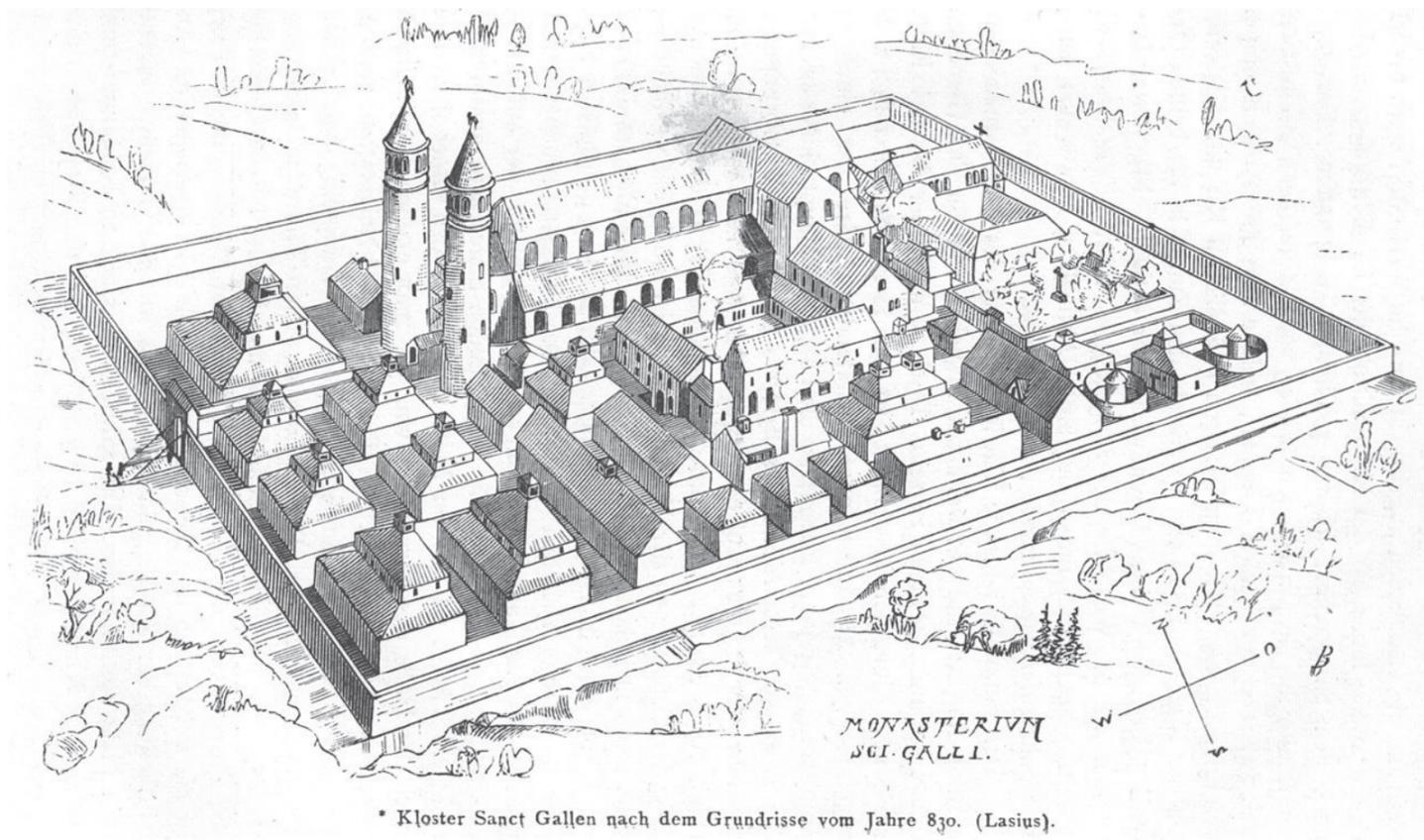


Abb. 13: Rekonstruktionszeichnung des Klosters nach dem Klosterplan von Johann Rudolf Rahn, 1876

Ein idealer Klosterplan

Im Jahre 610 als ein irischer Wandermönch mit dem Namen *Columban* ins Land kam - genauer gesagt nach Bregenz, um dort ein Kloster zu gründen, entdeckte er auf einem Fest für einen Gottheiligen ein Gefäß, das bis obenhin mit Bier gefüllt war. Als er erfuhr, dass die Anwesenden das Bier selbst trinken wollen, verschüttete er es. Er stellte daraufhin neue Regeln für den Umgang mit Bier auf. Bierkultur sollte fortan eine wichtige Rolle spielen.³³

In der heutigen Schweiz in St.Gallen ließ im Jahre 612 ein Schüler Columbans mit dem Namen *Gallus* ein Kloster errichten, das als eines der ersten Brauklöster überhaupt gilt. Klöster, Konvente dergleichen waren im Mittelalter die herrschende Macht. Um das Klosterwesen aufrechtzuerhalten, waren einige Bauern verpflichtet, Naturalien wie etwa Bier abzuliefern und etliche Dienste zu verrichten.

Aus dem Pustertal in Tirol stammt aus dem Jahre 985-993 die erste urkundliche Erwähnung einer Bierbrauerei in Österreich. Auch hier waren Bauern verpflichtet, dem Bischof Naturalien wie Wein und Bier als Zins auszuhändigen. Das Bier der Bauern, ein Gemisch aus Gerste oder Hafer, war eher von minderwertiger Qualität, sodass die Mönche begannen, ihr eigenes Bier zu brauen. Vor allem der Besitz an ausreichend Grundfläche ermöglichte es den Mönchen, genügend Gerste anzubauen. Ein idealer Klosterplan, der nicht nur aus einer Kirche, Klausur, Hospital, einem Gästehaus sowie Pilgerherbergen besteht, sollte im Jahre 800 in St. Gallen konzipiert werden. Auch Wirtschaftsgebäude, Werkstätten und großzügige Gartenanlagen waren angedacht.

33 | Vgl. Hirschfelder/Trummer 2016, S.82-83.

Dennoch wurden nicht alle im Plan eingetragenen Gebäudeteile wie geplant umgesetzt. An der Brauerei, die schlussendlich auch errichtet wurde, arbeiteten damals bis zu hundert Mönche, die zwischen drei Sorten Bier unterschieden. Einem Starkbier aus Weizen und Gerste für die Obrigen, einem Haferbier für die Mönche selbst, und einem Dünnbier für Bettler und Arme. Zum ersten Mal wurde auch der Hopfen als Würzbeigabe erwähnt.

Eine Klosterregel mit über dreiundsiebzig Kapiteln, bestimmt durch *Benedikt von Nursia*, sollte fortan das Zusammenleben der Mönche regeln. Unter anderem wurde auch bestimmt, wieviel Wein oder Bier (in Regionen wo kein Wein wuchs) einem jeden Mönch zusteht.

Hildegard von Bingen, eine Äbtissin und Mitbegründerin der Klosterbrauereigeschichte, erkannte schon früh die Bedeutung des Bieres. Der Wirksamkeit des Bieres zur Folge, verschrieb sie es bei verschiedensten Krankheiten, denn Bier kräftigt den Leib und stärkt den Mut. In einer ihrer Inschrift erwähnte sie jedoch den Hopfen als herbe Pflanze, die sich negativ auf den Menschen auswirkt, aber die Brühen denen er beigemischt wird, werden dadurch haltbarer.

Auch die Hopfengärten, rund um die Klostergemäuer angelegt, spielten eine wichtige Rolle. Vorerst wurde Hopfen indes als Gemüse verzehrt. Im Jahre 770 zum Beispiel wurde ein Hopfengarten beim Kloster Freising in Bayern datiert.³⁴

34 | Vgl. Jöller 2014, S.16-17.

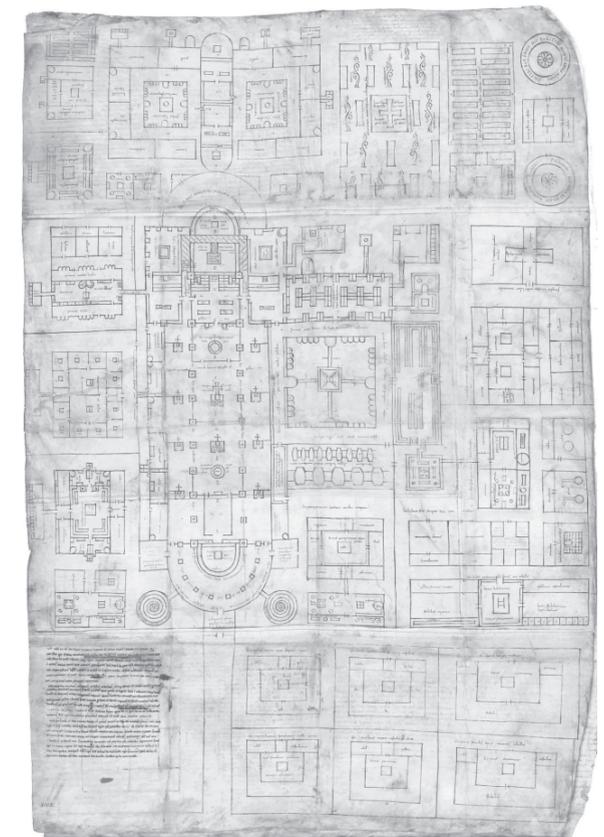


Abb. 14: Klosterplan St.Gallen um 830

[...] „eine theoretische Grundlage, wie man sich damals ein Kloster vorstellte. In diesem Klosterplan sind drei „Back- und Brauhäuser“ eingezeichnet: Eines für Bettler und Pilger, eines für Mönche und eines für Äbte und Fürsten. Man unterschied auch bereits zwischen einer „Getreidebrauerei“ und einer „Weizenbrauerei“. Bier als Getränk und Nahrungsmittel hatte also im Leben der Bodenseeklöster um 800 bereits eine grosse Bedeutung.“³⁵

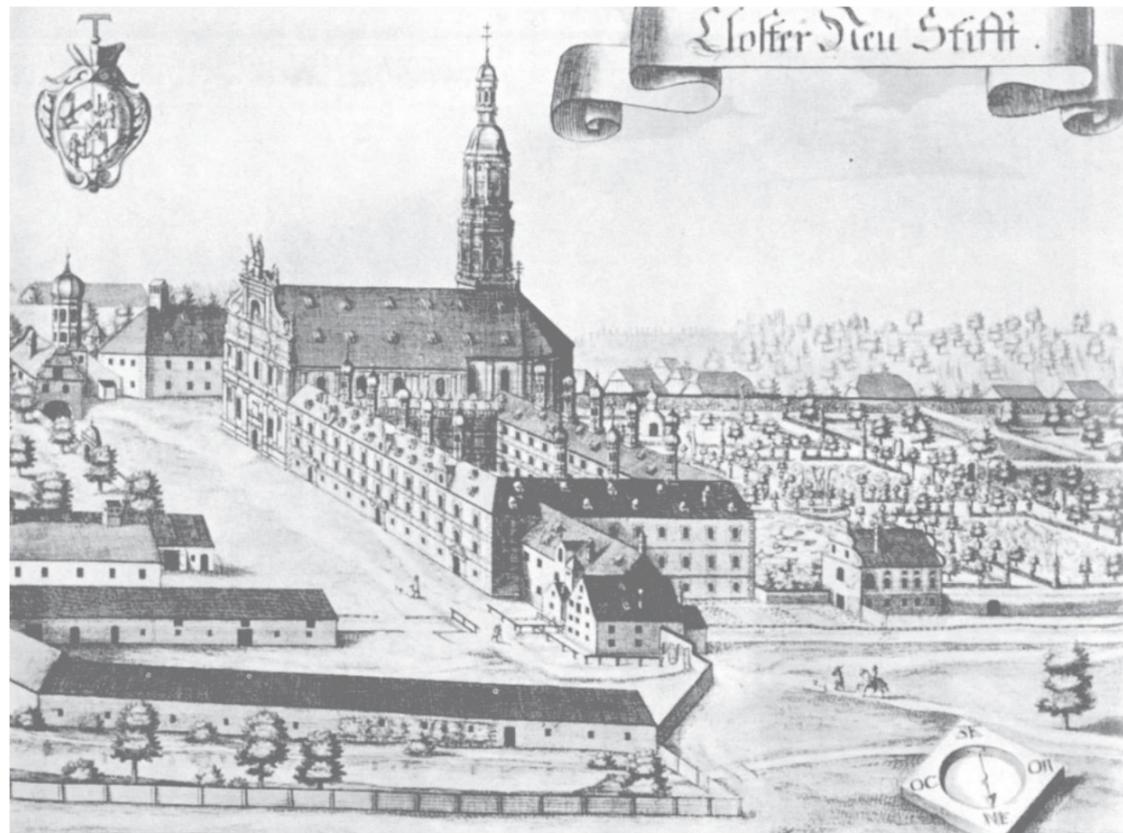


Abb. 15: Klosterneustift in Freising, Bayern um 770, Ansicht mit Hopfengarten

4 Die Bierkultur erreicht Salzburg

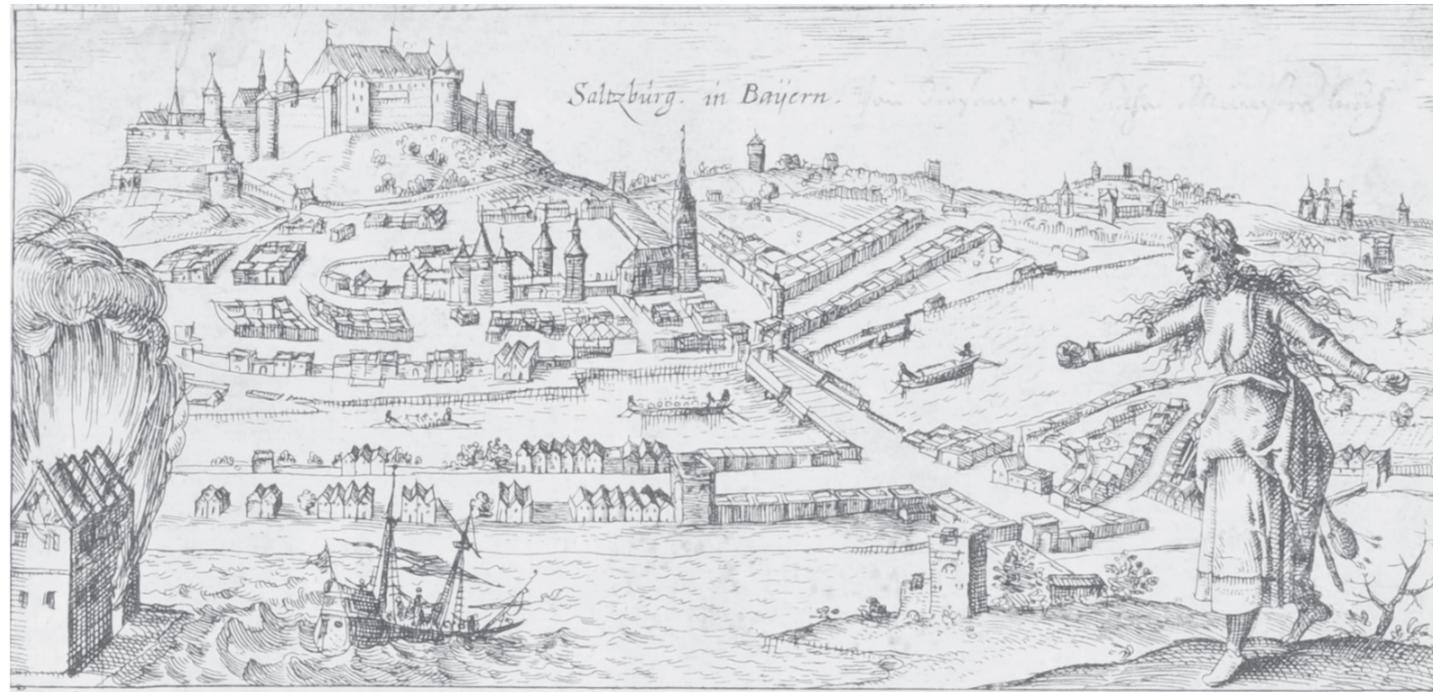


Abb. 16: Salzburg vom Kapuzinerberg, Radierung und Kupferstich kombiniert. Ebbard Kieser 1623

Wie alles begann

Erste Aufzeichnungen einer Biergeschichte lassen sich ab dem Jahre 1158 vermerken, Erzbischof *Ebhard I.* erwähnt als Naturalentlohnung an den Grafen *Sogboto*, Wein und Bier darzubieten. Freilich geht man davon aus, dass schon viel früher Bier gebraut wurde. Frühe Niederschriften aus dem Jahre 1150 über einen Hopfenanbau nördlich der Stadt Salzburg, genauer gesagt entlang der Salzach zwischen Salzburg und Laufen, deuten darauf hin. Im 12. Jahrhundert etwa, mussten laut Aufzeichnungen Bauern- und Meierhöfe im gesamten nördlichen Flachgau und Teile Bayerns (Rupertwinkel), die zur Grundherrschaft des Stift St. Peter zählten, neben Hühner, Eier, Pferdebohnen auch 2 Mut (circa 300 Liter) Hopfen jährlich als Beitragszahlung leisten. Auch der Malzdienst war damals schon gang und gäbe.

Als Produktionsstätte des Biers ließ sich zwischen zwei Örtlichkeiten unterscheiden. Zum einen gab es die anfänglich rechtmäßigen Hausbrauereien, die in einfachster Form Bier aus Gerste, Weizen und Roggen brauten. Zum anderen gab es die uns schon bekannten Klosterbrauereien. Eines der bekanntesten Klöster Salzburgs ist das seit 696 intakte Kloster St. Peter, das zu jener Zeit der wichtigste wirtschaftliche Antrieb war. Dreimal jährlich erließ man den Armen drei Mut Weizen (ca. 430 Liter), 50 Laib Käse und genügend Bier.

Die Berufsbezeichnung eines Braumeisters kommt schließlich ab der Mitte des 13. Jahrhunderts auf. Das Bier des Mittelalters war wohl nur von sehr minderwertiger Qualität, die Verwendung von Hafermalz, ein unmäßiger Gärvorgang, fehlende Hygiene und der Einsatz heißer Steine um die Würze zu kochen, lassen daraufhin deuten.³⁶



Abb. 17: Hopfenanbau von Salzburg entlang des Rupertiwinkels (Teil des Erzstift Salzburg, rot markiert) links u. rechts der Salzach, Karte aus dem 18. Jahrhundert

36 | Vgl. Ammerer/Waitzbauer 2011, S.9-10.

Erste Salzburger Stadtbrauereien

Die Stadt Salzburg entwickelte sich immer mehr und mehr zu einer Wirtschaftsstadt. Hauptgründe dafür waren vor allem die vorteilhafte geografische Lage, Wochenmärkte sowie diverse Schenken und Tavernen, die das Stadtleben zierten. Das Bürgertum wurde stets ungebundener dem erzbischöflichen Stadtherrn gegenüber.

Ein ab dem 14. Jahrhundert eingeführtes Stadtrecht sollte die Ausgangszeiten der Bewohner ordnen. Die sogenannte *Bierglocke*, am Rathhausturm situiert, läutete die allgemeine Ausgangssperre ein. Es durfte sich keiner mehr auf der Straße befinden, außer man machte durch Singen auf sich aufmerksam oder hatte eine Laterne mit sich. Im späten 14. Jahrhundert, als sich der Handel von seiner besten Seite zeigte und die Bürger sich weiter emanzipierten, wurden die ersten bürgerlichen Braustätten datiert.

Ein erstes schriftliches Indiz deutet auf eine damals noch namenlose Brauerei im Jahre 1374, mit Sitz in der heutigen Dreifaltigkeitgasse hin. Nach etlichen Besitzerwechseln und über 497 Jahren eines Ausschankbetriebs wurde sie zuletzt als *Schlammbräu* bekannt. In den Jahren 1374 bis 1492 tauchten weitere fünf Braustätten auf, deren Standort und Name bekannt waren. Auch heute noch sind einige davon altbewährte Gaststätten in Salzburg.

In den Jahren 1408 wurde zunächst das *Gablerbräu*, 1414 das *Mödlhammerbräu*, 1437 das *Höllbrau* und ab 1427 das *Guglbräu* erwähnt. Ab dem Jahre 1492 tauchte die heute noch renommierte *Brauerei Stieglauf*.

Auch Braustätten außerhalb der Stadt Salzburg etablierten sich immer mehr, genannt kann hierbei die Brauerei von *Lueg* in St. Gilgen Anfang des 14. Jahrhunderts werden, sowie das *Kulbräu* in Hallein aus dem Jahre 1469.

Der Erlass einer Taxordnung im Jahre 1460 veranlasste einen Höchstpreis verschiedenster Produkte. Bier etwa kostete zwei Pfening, Wein hingegen, aufgrund von bedingten Anbaumöglichkeiten, mehr als sechs Pfening. Bis 1524 entstanden unzählige weitere Brauereien, bis im selben Jahr eine „*Policeyordnung*“ das Leben im Alltag, Ge- und Verbote sowie den Wegwurf von Fäkalien regeln sollte. Ebenso war es den Bierbauern, die ihre Häuser und Ställe miteinander verbunden hatten, nicht mehr erlaubt, ihre Schweine frei herumlaufen zu lassen. Es war jedoch jedem einzelnen Bürger gestattet, Bier und Wein öffentlich auszuschenken. So öffneten im 16. Jahrhundert noch weitere fünf Brauereien ihre Pforten: 1528 das *Steinbräu*, 1542 das heute noch bekannte *Sternbräu*, 1569 das *Stockhammerbräu* sowie 1637 das *Bergerbräu*. All jene Brauereien waren alle samt als bürgerliche Braustätten verzeichnet.

Bis zu Beginn des 17. Jahrhunderts, als die erste *Klosterbrauerei* der Augustiner in Müll entstand, versorgten diese zwölf vorhin genannten Brauereien eine Bewohnerschaft, die von 1550- 1850 auf bis zu 20.000 Personen anstieg.³⁷

37 | Vgl. Ammerer/Waitzbauer 2011, S.11-16.



Abb. 18: Ein Braumeister rührt in der Braupfanne, Nürnberg 1425, ein Hexagramm als Zunftzeichen der Brauer zierte das Bild



Abb. 19: Salzburg, unsignierter Kupferstich koloriert von Marcus Setznagel, Köln 1575

Umgeldpauschalen, Alkoholsteuern und Zunftordnungen

Schon im Jahre 1278 hat Erzbischof *Friedrich von Walchen* eine Umgeldpauschale auf alkoholische Getränke erlassen, um den gigantischen Bau der Festungsanlage finanzieren zu können. 1523 folgte eine weitere Umgeldpauschale auf die Dauer von sechs Jahren, davon war jedoch lediglich Wein und Branntwein betroffen. Erzbischof *Paris Graf Lodron* weitete das Umgeld 1620 schließlich auch auf Bier aus, was natürlich für ein Übermaß an Unruhe sorgte. Bemessungsgrundlage war die erzeugte Biermenge, die von Umgeldbeamten kontrolliert wurde.

Eine Neue Umgeldpauschale bzw. *Sudordnung* für alle Braustätten, darunter auch Private, folgte im Jahre 1774, als Erzbischof *Colloredo* die Menge an Malz pro Eimer vorschreiben lies. Weiters hatte auch das Salzburger Magistrat das Recht, eine jährliche Alkoholsteuer einzuheben. Erst im Jahre 1829 wurde die Alkoholsteuer von einer Verzehrungssteuer abgelöst, 1899 kam es schlussendlich, nach etlichen Neuerungen im Steuersystem, zu einer völligen Neuordnung der Besteuerung.

Die 1524 eingeführte „*Stadt- und Policeyordnung*“ enthielt auch ein Regelwerk, um die Autonomie der Handwerkszehen einzudämmen, und sie unter Vormund des Stadtrichters zu stellen. Die Zehen selbst bestimmten jedoch trotzdem weiter die innere Gliederung des Gewerbes. Es wurden Jahresverzeichnisse angelegt, Zunftordnungen bestimmt und eine Handwerksordnung vorgesehen. Eine der ersten Zunftordnungen stammt wohl von den Halleiner Braumeistern aus dem Jahre 1592, die den Schutz des Handwerks, Ankauf von Rohmaterialien aber auch die Ausstattung der Betriebe regeln sollte.

Der Bierzwang tritt in Kraft

Der Lehrling selbst wohnte bei seinem Meister, der befugt war, hausväterliche Gewalt auf ihn auszuüben. Die Lehrzeit, als *Wanderung* bezeichnet und im Februar 1827 im *Wanderbuch* niedergeschrieben, betrug für Brausöhne ein Jahr, für alle anderen mindestens zwei Jahre. Weiters mussten in eine Lade der Zechmeister Beträge einbezahlt werden, um die von der Zunft benötigten Utensilien, Begräbnisse, Bezahlung von Schreibern etc. begleichen zu können. Einem Lehrling oder Gesellen war es außerdem nicht gestattet, während der Lehrzeit zu heiraten. Er musste katholischen Glaubens sein und das seit 1742 in Kraft getretene Bürgerrecht besitzen. Bis 1702 war die Halleiner Zunftordnung eigenständig, bis man sie schließlich der Salzburger Lade, die 1625 unter Erzbischof *Paris Graf Lodron* beglaubigt wurde, zuordnen ließ.

Die Zeche war also eine Gemeinschaft aus weitestgehend geschlossenen Familienkreisen, die sich gegenüber dem Landesherrn zu Themen wie der Pauschalierung der Alkoholsteuer, einer Erhöhung des Bierpreises oder gegen *nichtkonzessierte Pfuscher* äußerten. Bis ins Jahr 1860 galten die Zehen als eigenständige Kraft.³⁸

Mit dem Jahre 1645 trat das *Biermonopol*, eine weitere Änderung für die bürgerlichen Bierbrauer Salzburgs, ein. Es galt das Verbot, Bier aus dem Rupertiwinkel, Flachgau oder Hallein in die Stadt Salzburg einzufahren. Unter Graf Thun kam es 14 Jahre später zur Adaptierung jener. Der neue *Bierzwang* sah vor, weder fremdes Bier zu importieren noch zum Kauf anzubieten. Somit war es allen Wirts- und Gasthäusern und Tavernen vorgeschrieben, ausschließlich Hofbier auszuschenken.³⁹

38 | Vgl. Ammerer/Waitzbauer 2011, S.17-39.
39 | Vgl. Ammerer/Waitzbauer 2011, S.39-43.



Abb. 20: Salzburg vom Kapuzinerberg, Radierung von Johann Friedrich Probst, 1710

Brauereien und Gasthöfe ab dem 18.Jahrhundert

Im 18.Jahrhundert wurde Bier vor allem zur Kräftigung für schwache und kranke Menschen eingesetzt. Auch als Nachteintopf oder Biersuppe wurde es verzehrt. Bier galt als Reinigungsmittel für den Körper und besaß eine blutverdünnende Wirkung. Auch die Familie *Mozart* erwähnte in ihren Tagebüchern nur allzu oft von Ereignissen über die Salzburger Brauereien und deren Besitzer. Nicht nur Braugasthäuser die ihr eigenes Bier ausschenkten waren fixer Bestandteil im Stadtgefüge. Auch von 33 Wirten, 7 Schanken und 19 Bierzapfern war die Rede. (Aufzeichnungen aus dem Jahr 1764)

Mitte des 18.Jahrhundert etablierten sich Vorlieben für Kegelschieben, Landpartien und Theaterbesuche des wohlhabenden Bürgertums. Man zog an die Stadtgrenze, nach Hellbrunn, Wals oder Aigen und nahm unter einem schattigen Kastanienbaum im Umkreis Platz. Um die Qualität der bürgerlichen Brauereien auf die der Hofbrauerei herabzusetzen, wurde festgelegt, wie viel Malz pro Eimer Sud eingesetzt werden darf.

Die Gasthäuser selbst waren lediglich mit einfachen Tischen und Bänken möbliert, man trank aus simplen Gläsern oder kupfernen „Maßln“ und schlief in der Gaststube. Gehobenere Gasthäuser hatten mit Leder überzogene Sitzgelegenheiten und verfügten über weitere Räumlichkeiten. Ein im Gastgarten befindliches *Sa/ettl* wurde zur Vorliebe der Besucher. Ein wichtiges Unterhaltungsmerkmal war das Kegelschieben oder Kartenspielen. In der Stiegl-Brauerei wurden sogar Kegel-Wettbewerbe veranstaltet, die zum Hauptpreis ein Tier aus dem Stall anboten. Musikanten und Künstler unterhielten die Zuseher, es war von einem gesellschaftlichen Großereignis die Rede.

In den Jahren 1770-71 herrschte in ganz Mitteleuropa ein starker Klimaumschwung. Ein Übermaß an Regen und Schneefall brachte vor allem Missernten mit sich. Die Agrargüter wurden immer knapper - fast alle Brauerei- und Bäckereibetriebe mussten ihre Pforten schließen. Die Wirte mussten eine andere Lösung finden und kauften Obstmost aus dem Mostviertel an. Viele bürgerliche Brauereibetriebe zerbrachen an der Reform und dem mit sich schwingenden Konkurrenzkampf, Gerste lediglich aus dem Schwarzmarkt im Umland beziehen zu dürfen. Erst im Jahre 1773, nach einer ertragreichen Ernte stabilisierte sich die Situation zunehmend.

1808 wurde das *Biermonopol* nach über 150-jährigem Bestehen erlassen. Die Hofbräuhäuser wurden nach und nach verkauft und die bürgerlichen Brauer hatten fortan die Möglichkeit, ihr Bier auch an Wiederverkäufer anzubringen. Lediglich das Hofbräuhaus in Kaltenhausen wurde wie üblich weitergeführt. Ein weiteres Problem bestand in der Bierproduktion von haltbarem Sommerbier. Denn bis dato wurde aufgrund des Biermonopols lediglich verderbliches obergäriges Schenk Bier produziert. Es fehlte den Brauern also an kühlen Kellern.

In den Jahren 1810-1816 zählte Salzburg zum Königreich Bayern. So wurde den Salzburgern vorgeschrieben, ebenso wie ihre bayrischen Nachbarn, Sommerkeller zu bauen. Daraufhin wurden leerstehende Kelleranlagen der Erzbischöfe zu Eiskellern umfunktioniert. Mit der definitiven Angliederung Salzburgs an Österreich ging auch der Qualitätsgedanke wieder verloren.

1852 waren in Salzburg 79 Brauereien zu verzeichnen, 13 davon befanden sich in der Stadt und 66 auf dem Land. Das größte Brauunternehmen mit einem Bierausstoß von 20.000 hl war Kaltenhausen, mit einem Keller ausgestattet besaß es auch die erste Dampfmaschine in Salzburg überhaupt. Der Ausbau weiterer Kelleranlagen schritt ab den 1820er fort, die Herstellung des Sommer- und Märzenbiers war fortan kein Problem mehr. Viele der bis dato sehr einflussreichen Brauereifamilien wurde durch neue Besitzer abgelöst. Als 1860 Salzburg an das Eisenbahnnetz angeschlossen wurde, und das Industriezeitalter eingeleitet wurde, erweiterte sich die städtische Bebauungsfläche enorm. Das Brauwesen wandelte sich beträchtlich.⁴⁰

„Dampfmaschinen, größere Brau- und Lagermöglichkeiten, Eiskeller, untergäriges Brauverfahren, eiserne Kühlschiffe, die Einführung des Saccharometers, neue Transportmöglichkeiten durch die Eisenbahn und schließlich die Erfindung der Kühlmaschine revolutionierten das gesamte Braugewerbe.“⁴¹

Zu jener Zeit zählte man schon 75 Braustätten in der Stadt und am Land Salzburg, die einen Bierausstoß von über 179.000 hl zu verzeichnen hatten. Im Jahre 1905 waren lediglich 45 Brauereien aktiv, sie schafften es trotzdem, den Bierausstoß auf 450.000 hl zu steigern. In den Jahren 1860-1905 minderte sich die Anzahl der Braustätten in der Stadt Salzburg von zwölf auf nur mehr fünf - darunter das Höllbräu, Stiegl, Gabler, Stern, und die neue Weißbierbrauerei.

40 | Vgl. Ammerer/Waitzbauer 2011, S.39-59.

41 | Ammerer/Waitzbauer 2011, S.59.

Brauerei	Produktionsmenge in hl	Anteil an der Produktion in %
Kaltenhausen	136.000	29,8
Stiegl	108.129	23,7
Guggenthal	51.500 ^{*)}	11,3
Sternbräu	ca. 35.000	7,5
Henndorf	19.600 ^{*)}	4,3
Höllbräu	16.000 ^{*)}	3,5
Augustinerbräu	10.500	2,3
Grödig	7.430	1,6
Sigl-Obertrum	7.200	1,6
Übrige 26 Brauereien	ca. 65.641	14,4
Salzburg gesamt	ca. 457.000	100,0

*) 1912/13

Abb. 21: Biererzeugung im Land Salzburg 1911/12

Im Flachgau etablierten sich einige neue Brauereibetriebe, darunter das Gut Guggenthal, eine auf dem neuen technischen Stand errichtete Anlage. Im ganzen Land Österreich wurden 1895 über 543 Brauereien verzeichnet, im Jahre 1912 lediglich 289. Auslöser dafür war vor allem die Revolutionierung großer Brauereibetrieb in Aktiengesellschaften. Mit dem 19.Jahrhundert entwickelte sich eine eigene Salzburger Bierkultur. Bier war in so einem enormen Ausmaß und ausgesprochen guter Qualität bis dato nicht vorhanden. Eine Gesamtbiermenge bis zu 478.000 hl wurde im Jahr 1908 datiert. 1910 wurden bereits über 174 Gastronomiebetriebe in der Stadt Salzburg erwähnt. Die bis heute bekannten und beliebten Repräsentanten der Salzburger Bierseligkeit und Vorliebe für Bier-“Keller“ sind der Stieglkeller, der Sternbräugarten und das Müllner Bräustübl.⁴²

42 | Vgl. Ammerer/Waitzbauer 2011, S.59-77.

Auf dem Weg in die Gegenwart

Der Erste Weltkrieg und die Nachkriegszeit bedeuteten ein Ende für die Brauwirtschaft. Es fehlte an den nötigen Rohstoffen, die Menschen konnten kaum noch mit Lebensmittel versorgt werden und litten an Hunger und Armut. Bier wurde lediglich billigst aus Ersatzstoffen hergestellt. 1923 sind gerade mal 22 Brauereibetriebe im Bundesland Salzburg datiert. Aus der Krise heraus schlossen sich einige Brauereien 1926 zu einer Brau AG zusammen, was ein regelrechtes Bierimperium mit sich brachte.

Die kleinen Salzburger Braubetriebe versuchten daher eigenständig zu bleiben und vergrößerten ihre Betriebe stätig. Wirtschaftliche und politische Umwälzungen und ein hohes Maß an Arbeitslosigkeit brachten jedoch eine Minimierung der Bierproduktion mit sich.

Als Österreich dem Dritten Reich angehörte, verbesserte sich die Lage stetig und die Nachfrage nach Bier wurde immer mehr. Doch als der Zweite Krieg 1939 ausbrach, musste Gerste eingespart werden und es konnte nur mehr Leichtbier produziert werden. Der Bierausstoß sank weiter. Angesichts des vorherrschenden Treibstoffmangels konnten wiederum nur Abnehmer im nahen Umfeld der Brauereien beliefert werden.

1960, als die Krisenzeit überwunden schien, dominierten die Brauerei Stiegl sowie Kaltenhausen den Biermarkt und produzierten mehr als die Hälfte des Salzburger Biers. Positiver Aspekt dabei war vor allem die direkte Eisenbahnanbindung, die es den Brauereibetrieben ermöglichte, ihr Bier an ihre Abnehmer einfach zu ver liefern.

Ein sogenanntes Bierkartell bzw. Absatzkartell, zu dem einige Österreichische Brauereibetriebe zählten, trat 1946 in Kraft.

Es herrschten strenge Regeln und Bestimmungen. 34 Jahre später, aufgrund unzähliger Kritiken seitens des Einzelhandels und der eigenständigen Brauereibetriebe wurde das Kartell eingestellt.

Seit 1980 herrscht somit ein unabhängiger und freier Markt, der die Salzburger Stieglbrauerei zu einer angesehenen privaten Großbrauerei machte. Auch Kaltenhausen gehört als Teil der BrauAG zu einer ganz Großen, wurde jedoch 2011 geschlossen. Heute werden dort nur mehr Spezialbiere gebraut.⁴³

⁴³ | Vgl. Ammerer/Waitzbauer 2011, S.59-77.



Abb. 22: (v.l.n.r.) geschrotetes Malz, Hopfendolde und Gerste

5 Das Reinheitsgebot

Hopfen und Malz, Gott erhalt 's

500 Jahre gibt es das Reinheitsgebot nun schon. Am 23 April dieses Jahres feiert das echte, reine Bier nun seinen fünfhundertsten Geburtstag. Es scheint mehr zu sein als ein Gesetz über Reinheit und ethische Grundrechte. Bis ins Jahr 1960 wurde das Reinheitsgebot als solches, als *Reinheitsgesetz* verstanden. Im späten 19. Jahrhundert dann, wurde es als *Surrogatverbot*, ein Begriff der den Unmut über das Biersteuergesetz beschreibt, dargelegt. Erst in den 1920er Jahren ist das Wort *Reinheitsgebot* zu etwas Allgegenwärtigem in Deutschland geworden.

In den letzten fünfzig Jahren erst, haben die deutschen Brauer den Grundsatz des kaiserlich festgelegten Gebots verstanden: - den Warenhandel von Bier frei zu machen, dass durch die Zugabe von gesetzlich unerwünschten Rohstoffen zum Rivalen werden könnte. Denn nicht nur in Österreich, auch in vielen anderen Ländern wird das hantieren mit immer ausgefalleneren Rohstoffen wie etwa Reis zum Exportschlager.

Ein solch unreines Bier also, sollte in Deutschland nicht auf den Tisch gelangen. Ein Beschluss des Europäischen Gerichtshofes im Jahre 1987 hingegen erlaubt und befürwortet die Einführung von Bieren aller Art, obgleich sie nicht dem Reinheitsgesetz gerecht werden.

Herzog Wilhelm der IV. schreibt in der Urkunde am 23. April 1516: „Wir wollen auch sonderlichen / das füran allenthalben in unsern Stettin / Märckthen / unn auf dem Lannde / zu keinem Bier / merer Stückh / dann allain Gersten / Hopffen / und Wasser / genommen und geprauht solle werden.“⁴⁴

Von Malz, neben Wasser und Hopfen als Grundrohstoff des Reinheitsgebots geglaubt, ist jedoch keineswegs die Rede. Vielmehr ließ der bayrische Herzog die Gerste als Bierzutat obligat machen, um einen fixen Preis für das Bier festzulegen. Das Brotgetreide hingegen, darunter Roggen und Weizen, wurde verboten.⁴⁵ Obendrein sollte gegen die vielen Bierpanscher, die neben Ochsen-galle, auch Eichenrinde, Tollkirsche oder Wacholder zum Würzen des Bieres verwendeten, vorgegangen werden.⁴⁶

Weiters ließ *Herzog Wilhelm* 1520 ein Weizenbiermonopol, auch als Weißbierregal bekannt, für seinen Hof festlegen. Darin wurde das Recht, Bier auch mit Weizen als Rohstoff zu brauen, niedergeschrieben. Erst als Bayern unter dem Königreich Napoleons stand, wurde das Brauen von Weißbier für jeden freigegeben. Das Weißbier gilt also nicht als Teil des Reinheitsgebots.

Die Formel *Hopfen, Wasser Malz und sonst nix*, die jeder Biertrinker glaubt zu wissen, stimmt so also auch nicht mit dem Urgebot überein. Viele der heutigen Biere in Deutschland fallen trotz einer Vielzahl an Hopfen-, Hefen- und Malzsorten in die Kategorie des untergärigen, sehr hopfenreichen Pilsbiers. Eine weitere Einschränkung stellt die Verwendung von Gerstensorten dar. Während für obergäriges Bier wie Pils oder Lagerbier ausschließlich vermälzte Gerste verwendet werden darf, kann untergäriges Bier mit jeder beliebigen Gerste hergestellt werden.⁴⁷

⁴⁵ | Vgl. Seidl 2016.

⁴⁶ | Vgl. Jöller 2014, S.69.

⁴⁷ | Vgl. Seidl 2016.

Hopfen - die Seele des Biers

Die erste Verwendung von Hopfen als Rohstoff beim Bierbrauen lässt einige Forscher noch heute rätseln. Waren es die Sumerer, die Ägypter oder doch die Germanen? - Neben historischen Argumenten über frühe Kulturen zeigen uns auch verschiedenste Wachstumsbedingungen dieser auf, welches Zusammenspiel von Klima und Bodenbeschaffenheit nötig ist, um eine solche Pflanze zu kultivieren.

Ein gemäßigt kühles Klima, lange Tageslichtperioden zur Zeit der Blüte im Juni und ausreichend Bewässerung stellen die ideale Ausgangslage für den Hopfenanbau dar. Folglich können also die frühen Kulturen im Schwemmland, mit ihren sumpfigen, sandigen Böden, kaum Hopfen angepflanzt haben. Auch eine lange Tageslichtdauer im Juni bleibt in diesen Breitengraden aus. Die Hopfenpflanze kann vielleicht wachsen, jedoch keine Blüte ausbilden, insofern gibt es auch keine wertvollen Dolden.

Erstmals in der Hallertau in Bayern (Deutschland) wurde ein Hopfenanbau 736 urkundlich erwähnt. Ob jener schon zum Bierbrauen, oder nur zum Verzehr vorgesehen war, ist jedoch nicht bekannt. Erste historische Aufzeichnungen für den Einsatz des Hopfens zum Bierbrauen gibt es also erst im frühen Mittelalter.⁴⁸ Der Hopfen selbst ist eine rechtswindrige Kletterpflanze, er zählt zur Gattung der Hanfgewächse. An Drähten, die auf Holzpflocken befestigt werden, wächst er bis zu acht Meter hoch. Pro Tag sind das bis zu 30cm. Ausschließlich weibliche Hopfenpflanzen werden für das Bierbrauen kultiviert, da nur diese die notwendigen Bitterstoffe zur Würzung des Biers enthalten.

Grundvoraussetzung für den Anbau von Hopfen ist ein wurzeldurchlässiger, lehmig-sandiger Boden, da die Pflanze bis zu vier Meter tief wurzeln kann. Blütezeit ist im Juni, geerntet werden die Dolden von August bis September. Früher per Hand, heute mit einer Maschine. Anschließend werden sie getrocknet (gedarrt), danach zu Pellets gepresst. Für einen Hektoliter Bier benötigt man bis zu 500 Gramm Hopfen. Der Hopfen verleiht dem Bier seine Würze, trägt zur Schaumbildung bei und macht es haltbarer, er wirkt also antibakteriell.

Erstmals im Mittelalter wurde Hopfen in den Klöstergärten kultiviert - (siehe Klosterneustift in Freising). Hopfen an sich unterdrückt den Sexualtrieb. Vielleicht hatten aus diesem Grund die Mönche eine große Vorliebe für Bier.

Das Mekka des Hopfenanbaus stellte Norddeutschland zu Beginn des Dreißigjährigen Kriegs dar. In Süddeutschland hingegen begann man erst um 1590, als ein Jesuite aus Böhmen den Hopfen in die Hallertau brachte, damit zu hantieren. In Österreich gibt es vier große Anbauflächen, aufgeteilt auf circa 60 Bauern, die insgesamt 250 ha Hopfenanbaufläche besitzen. Der größte Betrieb befindet sich im Mühlviertel, dort wurde schon vor über 1000 Jahren Hopfen angebaut. Dem folgt Leutschach in der Steiermark und das Waldviertel in Niederösterreich. Das größte Hopfenanbaugebiet liegt in der Hallertau in Bayern, und produziert mit weiteren Betrieben in Deutschland jährlich ein Ausmaß von mehr als 18.500 ha an Hopfendolden. Der aus Böhmen - Žatec stammende Hopfen hatte lange Zeit den Ruf des besten Hopfens der Welt.⁴⁹



Abb. 23: Hopfendrahtanlage in Böhmen (als es noch zu Österreich zählte), Federzeichnung von Hugo Charlemont, 1896



Abb. 24: Hopfenbau im Mühlviertel

Malz - die Braugerste im Fokus

Die Gerste ist das wohl älteste Getreide, das bereits 10.000 v. Chr. im Zweistromland, später in Ägypten und ab circa 5.000 v. Chr. auch in Mitteleuropa kultiviert wurde. Im Rohzustand ist die Gerste für den Brauprozess nicht zu gebrauchen, erst durch das Vermälzen (darren) werden Enzyme freigesetzt, die essentiell für den Brauvorgang sind. Das Malz verleiht dem Bier den besonderen Geschmack, den Alkoholgehalt sowie die Farbe. Es kann aber auch anstatt der Gerste anderes vermälztes Getreide wie Mais, Dinkel oder Weizen zur Herstellung verschiedenster Biersorten herangezogen werden.

In Mitteleuropa wird aber fast nur auf zweizeilige Sommergerste zurückgegriffen. Die Braugerste an sich besitzt einen sehr hohen Stärke- sowie Eiweißgehalt und Zuckeranteil. Die feuchten und lehmigen Böden im Burgenland und in Niederösterreich (Marchfeld, Wald- und Weinviertel) stellen den idealen Nährboden für den Anbau der Braugerste dar. Auch in Polen, Deutschland, Dänemark sowie Tschechien wird Braugerste angebaut.

Der Vorgang der Vermälzung beginnt mit dem Reinigen des Kornes, danach wird es in Weichbottiche verlagert. Ausreichend Wasser und Temperaturverhältnisse sorgen für die Aktivierung der Enzyme. Um ein gelöstes Grünmalz zu erhalten, muss die Gerste in bestimmten Abständen gewendet und belüftet werden. Früher waren dafür Mälzer verantwortlich, die in großen Malztennen per Hand das Malz wenden mussten.

Danach folgt die Trocknung, die heute mit heißer Luft geschieht, musste früher mühevoll über offenem Feuer passieren. Die Unterscheidung der einzelnen Malztypen, vor allem zwischen hellem und dunklem Malz, kann durch das Verhältnis von Röstung und Trocknung gelenkt werden. Anschließend löst sich der Wurzelkeim vom Malzkorn, übrig bleibt das lagerfeste Braumalz.⁵⁰



Abb. 25: Gerstenfeld

⁵⁰ | Vgl. Jöller 2014, S.73-76.



Abb. 26-27: Lager und Malztenne Gut Guggenthal





Abb. 28: alte Eisteich Gut Guggenthal

6 Biergeschichte aus dem Untergrund

Von Eiskellern und Kastanienbäumen

Damals, als es noch keine Kältemaschinen oder Klimaanlage gab, spielte der Eiskeller eine sehr bedeutende Rolle. Vor allem Adelige und Reiche gönnten sich den Luxus und ließen in ihren Gärten, neben prunkvollen Schlösser und Villen situiert, eine wenig herausragende Architektur errichten.

Noch heute gibt es viele dieser Eiskeller, die meisten sind jedoch in Vergessenheit geraten. Oftmals wurden die Eiskeller tief in die Erde gebaut. Grundgedanke war es, die konstante Temperatur des Erdbodens zu nutzen um das dort gelagerte Eis über die Sommermonate hinweg zu kühlen. Bereits im 18. Jahrhundert gab es Literatur, die sich mit dem Thema der Errichtung eines Eiskellers beschäftigte. Fachgerechte Ausführung war das A und O. Der Eiskeller sollte gegen Bodenfeuchte und Sonnenlicht geschützt sein, am besten neben der Verbrauchsstelle situiert und gegen die warme Außenluft gesichert sein. Der Eingang sollte bestenfalls nach Norden gerichtet sein. So ließ man den Eiskeller im Idealfall neben einem Eisteich, aus dem die Eisblöcke entnommen und mit Kutschen abtransportiert wurden, errichten.

Betreten durfte man den Eiskeller im Sommer nur nachts, wenn die Außentemperatur ihren Tiefstand erreichte. Einen Keller zu bauen, der vollständig unter der Erde war, wurde kaum umgesetzt. Der vorherrschende Erddruck erlaubte zumeist lediglich eine offene Bauweise, die von einem Erdhügel anschließend zugeschüttet wurde. Bäume oder sonstige Bepflanzung sollte als Schattenspender dienen. Oftmals wurde der Eiskeller auch als Fundament für eine Terrasse oder Pavillon herangezogen.⁵¹

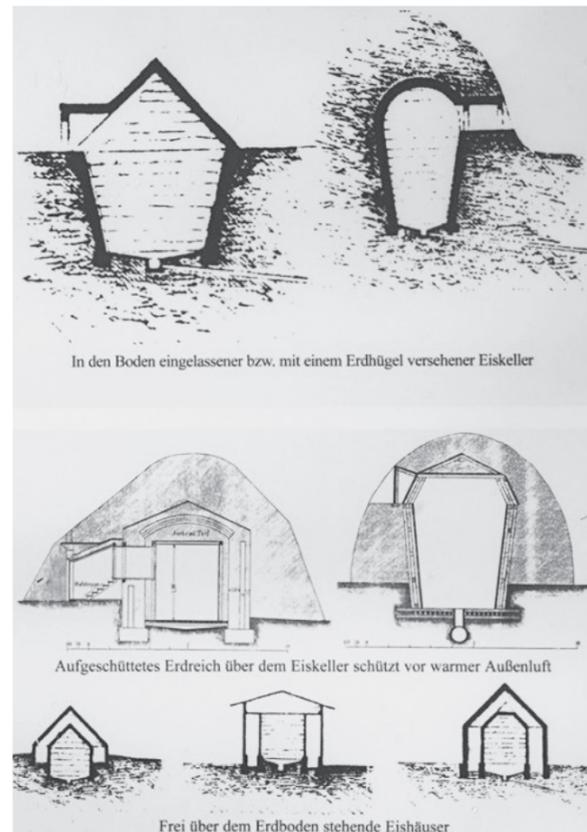


Abb. 29: Konstruktionstypen Eiskeller

51 | Vgl. Deutsche Stiftung Denkmalschutz, 2015

„Zur Bekrönung der mehr oder weniger tief in die Erde reichenden Eiskeller veredelten die Architekten das Konstruktiv-Technische. Dem Praktischen wurde das 'Kulturelle' übergestülpt - ähnlich dem Prinzip, nach dem erste Wasserwerke, Moscheen und Fabriken Kathedralen glichen. Im Oktober 1868 schrieb der Berliner Architektenverein folgenden Wettbewerb aus: 'Eine Orchester-Tribüne in reicher Holzarchitektur mit darunter liegendem Eiskeller und geschlossener Rückwand, in einem öffentlichen Garten für eine 40 Mann starke Kapelle.'“⁵²

Mit der Industrialisierung kamen neue Lebensmittel auf den Markt, die Kaufkraft stieg fortan. Oberirdisch aus Holz und Stein errichtete Eiskeller rückten immer weiter ins Zentrum, direkt neben Gaststätten und Markthallen.

Der größte Eisverbrauch wurde 1850 jedoch den Brauereien zugeschrieben. Um das untergärige Bier brauen zu können, benötigt es bei der Würzekühlung eine Temperatur von vier bis maximal sechs Grad. Im Gärkeller als auch im Lagerkeller muss diese Temperatur konstant gehalten werden. Bis zu 5.000 Tonnen Eis wurden benötigt, um 40.000 Hektoliter Bier kühlen zu können. Geerntet wurde das Eis häntisch, es wurde aufgehackt oder geschnitten, auf Pferdefuhrwerke geladen und in den Eiskeller verfrachtet.

Unterschieden wurden die Eiskeller in sechs Bauformen: In einem Eiskeller, eine Eisgrube, ein Eishaus aus Holz, sowie ein Eishaus aus Stein, eine Eismiete, und Spezialformen für Markthallen zum Beispiel.

52 | Deutsche Stiftung Denkmalschutz, 2015

Ab 1870, als der *Professor Car Linde* die erste Kältemaschine erfand und fortan künstlich Eis erzeugt werden konnte, sollte es zukünftig keine Eiskeller mehr geben. Alte Eiskeller wurden zur Bierlagerung umfunktioniert.⁵³

Kastanienbäume

Zurück nochmal zu den Eiskellern und der Idee, das Auskühlen des Kellers durch natürliche schattenspendende Bepflanzung zu verhindern. Um beim Öffnen der Eiskeller im Winter nicht zu viel Kälte zu verlieren, wurden die bis dato noch eher unbekanntes Kastanienbäume direkt oberhalb derer situiert. Zum einen sind Kastanienbäume Flachwurzler, das heißt ihre Wurzeln stellen keine Gefahr für den Unterbau dar. Zum anderen besitzen die Bäume große, schattenspendende Blätter. Auch ein Befall von Blattläusen, die ein klebriges Sekret auf den Boden herab fallen lassen, blieb aus.

So wurde der schattige Platz unter dem Kastanienbaum schnell zum Biergarten umfunktioniert. Die Leute fühlten sich wohl, das vorerst Funktionelle wurde schnell zu etwas Sozialkulturellem.⁵⁴

53 | Vgl. Deutsche Stiftung, Denkmalschutz, 2015
54 | Vgl. Assel/Huber, 2016.



Abb. 30: Eisschneiden am Zeller See, Ende 18. Jahrhundert



Abb. 31: Eisernte mittels Pferdefuhrwerk



Abb. 32: Die Gesichter der Rosskastanie



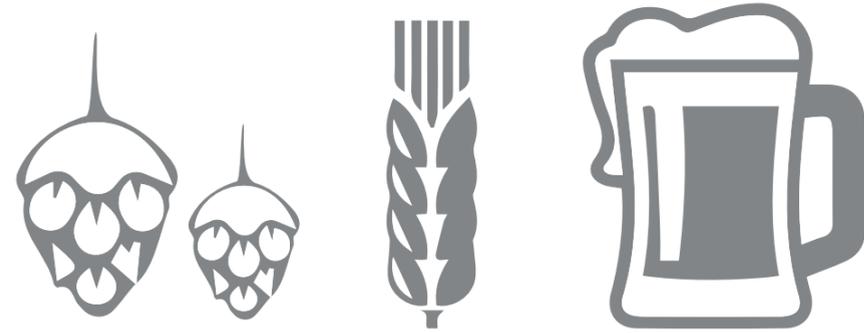


Abb. 33: Logo. Hopfendolde, Gerste und Bierkrug

7 Österreich - wo Bier Kulturgut ist

Wir Österreicher und die Liebe zum Bier

Wenn vom Bier als Kulturgut die Rede ist, dann ist bestimmt Österreich gemeint. Eine weit zurückreichende Tradition, ein Getränk mit unfassbarer Sortenvielfalt, das sich mit einer passenden Genuss- und Trinkkultur vereint. Bierspezialisten und Individualisten soweit das Auge reicht. Jede Region in unserem Land hat ihre eigene Sorte. Zu jedem Anlass gibt es ein eigenes Bier, so wird im Herbst das starke Bockbier getrunken, im März das untergärige volle Märzenbier. Laut Statistik der Brauunion Österreich sagen sogar 92 Prozent der Österreicher, dass der Stellenwert von Bier für die Getränkultur unserer Heimat sehr wichtig ist.⁵⁵

Im Pustertal in Tirol wurde vor mehr als tausend Jahren im Jahre 985-993 n. Chr., das Bierbrauen erstmals urkundlich erwähnt. Im Jahre 2013 wird aufgrund der weit zurückreichenden Geschichte das Lieblingsgetränk der Österreicher ins „Register der traditionellen Lebensmittel“ aufgenommen. Ein tief mit der Kultur Österreichs verwurzelter Gerstensaft, der fast alle Österreicher davon überzeugt, dass Bier eine wichtige Rolle in unserer Getränkultur spielt.⁵⁶

55 | o.V.: Österreich. Wo Bier Kultur hat, in: Österreichischer Bierkulturbericht 2015, S. 12.
56 | Vgl. O.V.: Die Österreicher und ihre Liebe zum Bier, in: Österreichischer Bierkulturbericht 2015, S. 16-17.

Biervielfalt – regionale und heimische Biere

Woher stammen nun die uns geläufigen Biersorten wie Märzenbier, Bockbier oder Pils und vor allem, wie sind sie entstanden?
- Generell gibt es drei Unterscheidungsmerkmale die am Ende jede einzelne Biersorte zu etwas ganz Individuellem macht:
- die Hefeart
- der Stammwürzegehalt
- die Malzart

Hefeart

Wir unterscheiden also zwischen untergäurigem und obergäurigem Bier. Bei einem *untergäurigen Bier* ist eine Reifetemperatur von 5 bis maximal 10 C° notwendig, die Hefe setzt sich am Ende unten ab. Das *obergärige Bier* hingegen reift bei einer Temperatur von 15 bis 24c°, hier steigt die Hefe langsam nach oben auf.

Stammwürzegehalt

Weiters ist der Stammwürzegehalt, angegeben in Grad C°, ein essentieller Unterscheidungsfaktor. Die Stammwürze definiert die Anteile an festen Stoffen beim Würzekochen. Dieser Anteil teilt sich in Bitterstoffe, Malzzucker, Eiweiß sowie Vitamine und Aromen auf. Das bedeutet also, 1Grad Stammwürze ist gleichzusetzen mit 1Gramm fester Anteile in 100Gramm unvergorener Würze.

Malzart

Welches Malz zum Bierbrauen verwendet wird, und die Dauer der Vermälzung selbst ist für das Endprodukt ausschlaggebend. Hier kann zwischen Gerste, Weizen, Dinkel oder Roggen als Basis unterschieden werden.⁵⁷

57 | Vgl. DLG e.V.

Das Lagerbier: untergäurig.

Schon im 14.Jahrhundert in Bayern, als Bierbrauer große Mengen an Bier zu beschweren hatten, musste eine Lösung her. Auslöser für das verdorbene Bier waren vor allem Mikroorganismen. Das Zeitalter des Lagerbiers hatte begonnen. Durch den Einsatz einer untergärigen Hefe, die die Haltbarkeit des Biers verlängern sollte, mussten niedrige Temperaturen herrschen, so konnte nur noch in den späten Herbst- bzw. Wintermonaten gebraut werden. Um auch im Sommer die große Nachfrage befriedigen zu können, wurde das Bier in riesigen Fässern im Eiskeller (wenn vorhanden) eingelagert, daher der Name Lagerbier. Eines der bekanntesten Lagerbiere ist wohl das Märzenbier, das auf den letzten möglichen Braumonats März verweist.

Das Pilsner: untergäurig.

Seit 1841, als ein Wiener Braumeister sich dem untergärigen Brauprozess widmete und das Wiener Malz zum Bierbrauen heranzog, gibt es das *Lagerbier nach Wiener Art*.⁵⁸ Das Lagerbier als Basis, reiste ein Jahr später 1842 ein bayrischer Braumeister nach Böhmen in die Stadt Pils. Er braute dort ein Lagerbier und mengte ihm mehr Hopfen zu als normal üblich. Das Zeitalter des Pilsner Lagerbiers entstand.

Das Bockbier: untergäurig/obergäurig.

Das Bockbier, ein sehr nahrhaftes Bier wurde vor allem von den Mönchen in der Fastenzeit gebraut, denn Flüssiges brach das Fasten nicht. Das Bier selbst zählt zur Kategorie der Starkbiere, das sehr lange gereift werden muss. Seinen Namen hat es von der Stadt Einbeck in Deutschland, dort wurde schon im Mittelalter ein solch starkes Bier gebraut.

58 | Vgl. Craftbeerrevolution

Das helle/dunkle Weizenbier: obergäurig.

Das Besondere am Weizenbier ist das verwendete Malz, das zu mindestens 50Prozent aus Weizen bestehen muss. Es ist schwach gehopft, sehr erfrischend und kann mit hellem als auch dunklem Malz hergestellt werden.

*Weiter Biersorten: Helles / Dunkles Bier: untergäurig. Zwicklbier (Kellerbier): ungefiltertes, untergäriges Bier.*⁵⁹



Abb. 34: „Klassische“ Starkbierprobe: Künstlerische Darstellung einer historischen Bierprobe für Starkbier: Im Bier war genügend klebriger Malzzucker enthalten, wenn eine Holzbank, über die das Bier verschüttet worden war, nach ein bis zwei Stunden beim Aufstehen an der Lederhose kleben blieb. - Malerei von Joseph Puschkin

59 | Vgl. stadt-wien.at, 2016.

Neue Biertrends kommen auf - Craft Biere

Ein Bier zu brauen, das authentisch ist, das anders schmeckt als alle anderen. Ein Bier, gebraut mit Herzblut und Begeisterung, stellt das ideale handwerkliche Charakterbier dar. Um diese Neuerung der Bierherstellung publik zu machen wurde der Begriff *Craft Bier* einfach vom amerikanischen *Craft Beer* übernommen und halbdeutsch übersetzt. (Craft Brauerei = Handwerksbrauerei bzw. Mikrobrauerei)

In Amerika darf eine *Craft Brewery* lediglich 7,2 Mill. hl Bier jährlich ausstoßen, außerdem müssen alle Zutaten und Rohstoffe aus regionalen Vorkommnissen stammen. Ziel jener Craft-Bier-Brauer ist es, mit natürlichen Rohstoffen, Früchten oder Kräutern das Bier zu einem Individuum zu machen, ohne dabei künstliche Inhaltsstoffe oder Extrakte zu verwenden. Das Bier soll wertgeschätzt und geachtet werden und für eine Sortenvielfalt am Biermarkt sorgen.⁶⁰

Waldbier, Axel Kiesbye - ein Beispiel aus der Region Flachgau: Axel Kiesbye und sein Waldbier das schon seit 2011 am Markt ist, wird jährlich neu interpretiert. Die aromatischen Zutaten stammen aus den unberührten Hochgebirgswäldern Österreichs. In der Zusammenarbeit mit den Österreichischen Bundesforsten bringt Herr Kiesbye somit ein Stück Wald in die Flasche. Im Jahr 2013 zum Beispiel stand die Lärche am Programm. Aus einem Hochgebirgswald am Dachsteinplateau im Juni geerntet verlieh es dem Bier einen außergewöhnlichen aromatischen Geschmack. Nicht nur die Zapfen selbst, auch die jungen Triebe wurden zum Brauen herangezogen. Die Auswahl der richtigen Hefeart ist essenziell. Anstatt das Bier zu filtern wurde es lediglich sanft geklärt. Es entsteht also ein Individuum, das keinem anderen gleicht.⁶¹

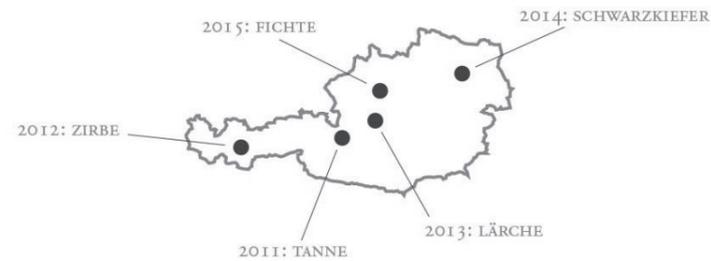


Abb. 35: Verzeichnis der Zutaten fürs Waldbier von Axel Kiesbye

60 | Vgl. Wesseloh Julia/Oliver 2016, S. 67-72.

61 | Vgl. <http://www.waldbier.com> (Stand: Okt.2016)

Standorte österreichischer & bayrischer (Gasthaus)Brauereien

- Gasthausbrauereien
- Brauereien
- Gut Guggenthal
- Brauereien der Brauunion Österreich AG

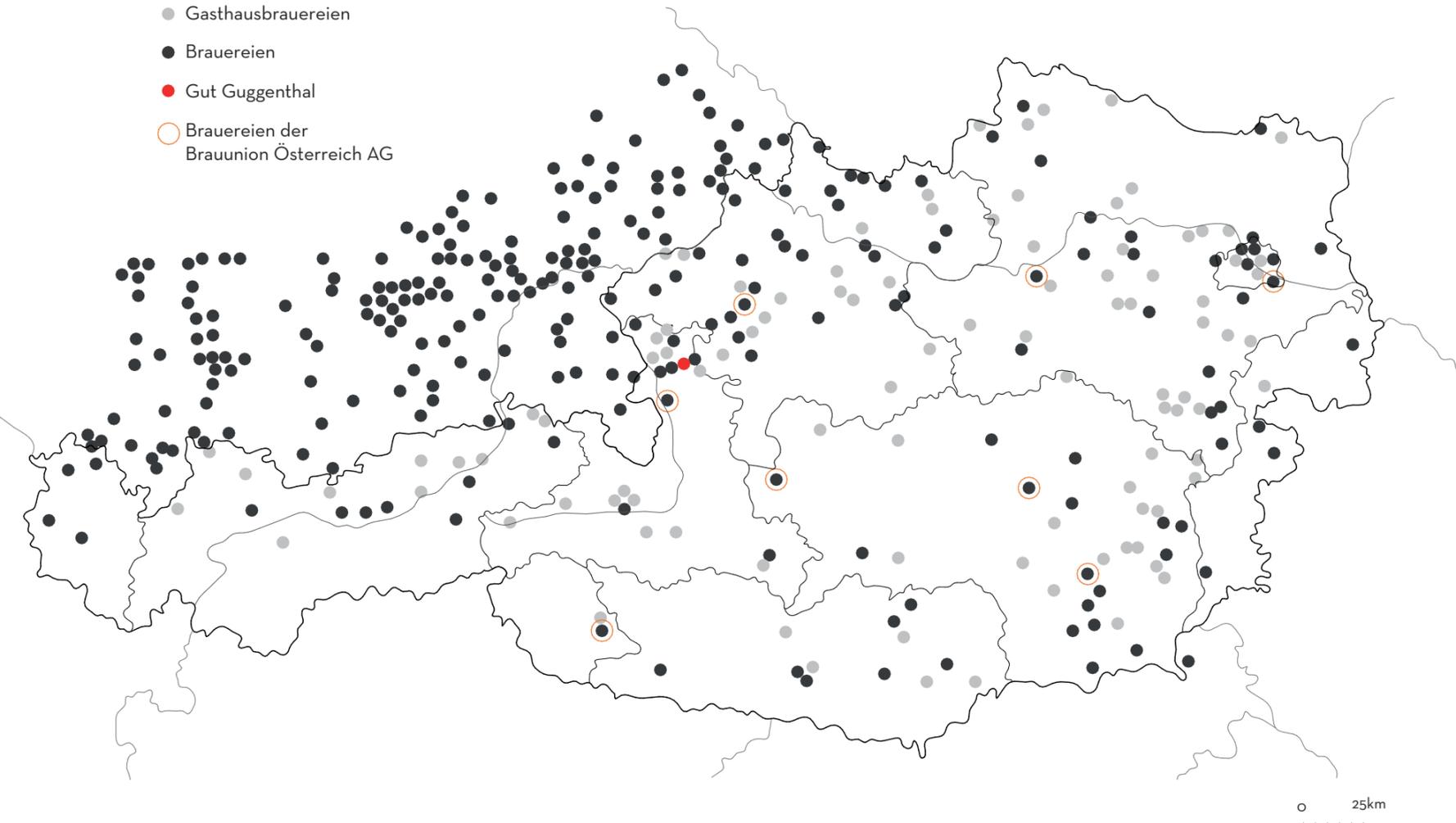


Abb. 36: Verzeichnis aller Brauereien sowie Gasthausbrauereien Österreichs & Bayern

Das gesamte Land Österreich besitzt momentan (Stand 2016)

- 108 - Brauereien
- 116 - Gasthausbrauereien

Brauereien

- Burgenland 3x
- Niederösterreich 20x
- Salzburg 8x
- Tirol 10x
- Wien 5x
- Kärnten 7x
- Oberösterreich 33x
- Steiermark 18x
- Vorarlberg 4x⁶²

Gasthausbrauereien

- Burgenland 2x
- Niederösterreich 20x
- Salzburg 13x
- Tirol 14x
- Wien 14x
- Kärnten 6x
- Oberösterreich 17x
- Steiermark 20x

Bundesland Salzburg im Fokus:

Brauereien

Stadt

- Augustinerbräu
- Stieglbrauerei
- Die Weisse

Flachgau

- Brauhaus Gusswerk
- Trumer Privatbrauerei

Pinzgau

- Pinzgau Bräu

Lungau

- Mandlbräu

Tennengau

- Hofbräu Kaltenhausen
(Brauunion Österreich AG)

Gasthausbrauereien

Flachgau

- Allerberger Bräu
- Bramsau Bräu
- ISI Bräu
- Kiesbye 's Bierkulturhaus
- Raggei Bräu
- S 'kloane Brauhaus

Pinzgau

- Anton Wallner Bräu
- BräuRup
- Kohlschnait Bräu
- Landgasthaus Weixen
- Sagl Bräu
- Schmaranz Bräu
- Simal Bräu

62 | Vgl. Bierserver Österreich: <http://bierland-oesterreich.at/>, Stand: Nov.2016.

GUT GUGGENTHAL



Abb. 37: Schild der Brauerei Guggenthal, geführt von Sigmund Hatschek um 1900

8 Analyse

Der Ort - Eckdaten

- Guggenthal wurde 1935 in die Gemeinde Koppl eingemeindet
- Koppl selbst liegt im Norden Salzburgs im Bezirk Flachgau auf 755m.ü.A, neben den anderen Bezirken: Tennengau, Pongau, Pinzgau und Lungau
- 3386 Einwohner (Statistik Austria, Stand 10.2015)
- Fläche: ca. 20,91 km², aufgeteilt in sechs

Ortschaften:

Guggenthal	Koppl
Ladau	Winkl
Habach	Heuberg

- höchste natürliche Erhebung: Nockstein 1042m ü.A
- Ausdehnung: 6km in Nord-Süd Richtung, 8,5 km in Ost-West Richtung
- 2 Volksschulen (Koppl, Guggenthal)
- 2 Kindergärten (Koppl, Guggenthal)
- 2 Sakralkirchen (Koppl, Guggenthal) ⁶³

Gebäudenutzungen:

- 77,8 % Wohnen, 14% Landwirtschaft, 3,5 % Gewerbe, 1,3% Öffentliche Nutzung, 1% Tourismus, 0,8% Sport/Freizeit, 0,3% Einzelhandel,
- Leerstand: 1,1% (15 Leerstände) (Stand 09.2015)

Typen von Wohngebäuden:

- 82,3% Einfamilienhäuser
- 15,6% Doppel- und Reihenhäuser
- 2,1% Geschosswohnbau

Erwerbspändler (2012):

- Erwerbstätige am Wohnort Koppl: 1728
- Auspendler: 1377
- Einpendler: 264

Arbeitsstätten und Beschäftigte (2011):

- 292 Arbeitsstätten
- 814 Beschäftigte am Arbeitsort Koppl ⁶⁴

63 | Vgl. <https://de.wikipedia.org/wiki/Koppl>, Stand: Nov.2016.

64 | Vgl. Terra Cognita, Gemeinde Koppl. Bauausschuss



Abb. 38: Relief Salzburg, Einteilung der Bezirke



Die Geschichte des Gut Guggenthal

Bereits im Jahre 1272 wurde das Gut Guggenthal als „*Gut unterm Nockstein bei Gukkental*“⁶⁵ erstmals urkundlich erwähnt. Später, in den Jahren 1588, 1627 und 1633 folgten einige Besitzerwechsel. Im Jahre 1642 ließ Erzbischof *Paris Graf Lodron* das „*Guett oder Hoff zu Guggenthal und Müll im Graben, nitweniger das neuerpaute Herrnhaus, Pach- und Sechtstatt, Stadl, Stallung, Wagenhütten und Mühl*“⁶⁶ aufkaufen und schenkte es als freies Eigen Johann Christoph von Chiemsee. (=heutige Lindebichlhof und Schlössl). Im Gegenzug dazu durften die Domherren das Chiemseer Schlössl in Morzg weiterhin benützen. „*Die alt gweste und unlengst zu einem Würthshaus gerichtete Mayrbehausung mit dem Obstgarten*“, [...] sowie dem ganzen Wald oberhalb des Wirtshauses verblieben der *Lodron-Primogenitur*.“⁶⁷ (=heutige Braugasthof)

1691 nach etlichen Neuübernahmen und Jurisdiktionsstreiten wurde vom Gericht Neuhaus beschlossen, dass das gesamte Gut ab sofort von den Bischöfen vom Chiemsee an Bauern zugesprochen werden soll. So tauschte im Jahre 1582 der Guggenthaler Wirtshausbesitzer *Josef Loider* den Wirt, das Moarhäusl, den Lindenbühelhof, das Schmiedhäusl und drei weitere Gebäude gegen das Kendlwirtshaus der Familie *Schalleitner* in Gnigl ein. 1860 wurde aus einer Konkursmaßnahme heraus das Ehepaar *Weickl*, Weingroßhändler aus Salzburg, das neue Besitzerehepaar. *Georg Weickl* selbst, der schon im Jahre 1869 verstarb, ließ 1862-1884 zu den Altbeständen die Villa, eine Brauerei sowie die heilige Kreuzkirche durch den bekannten Salzburger Architekten *Valentin Ceconi* (1823-1888) errichten. Die Witwe *Elisabeth Weickl* führte fortan das Anwesen alleine weiter.

65 | Schlegel Walter, Zaisberger Frederike 1992, zit. n. Schobersberger 2000, S.218.
66 | Ebda., S.218.
67 | Ebda., S.218.

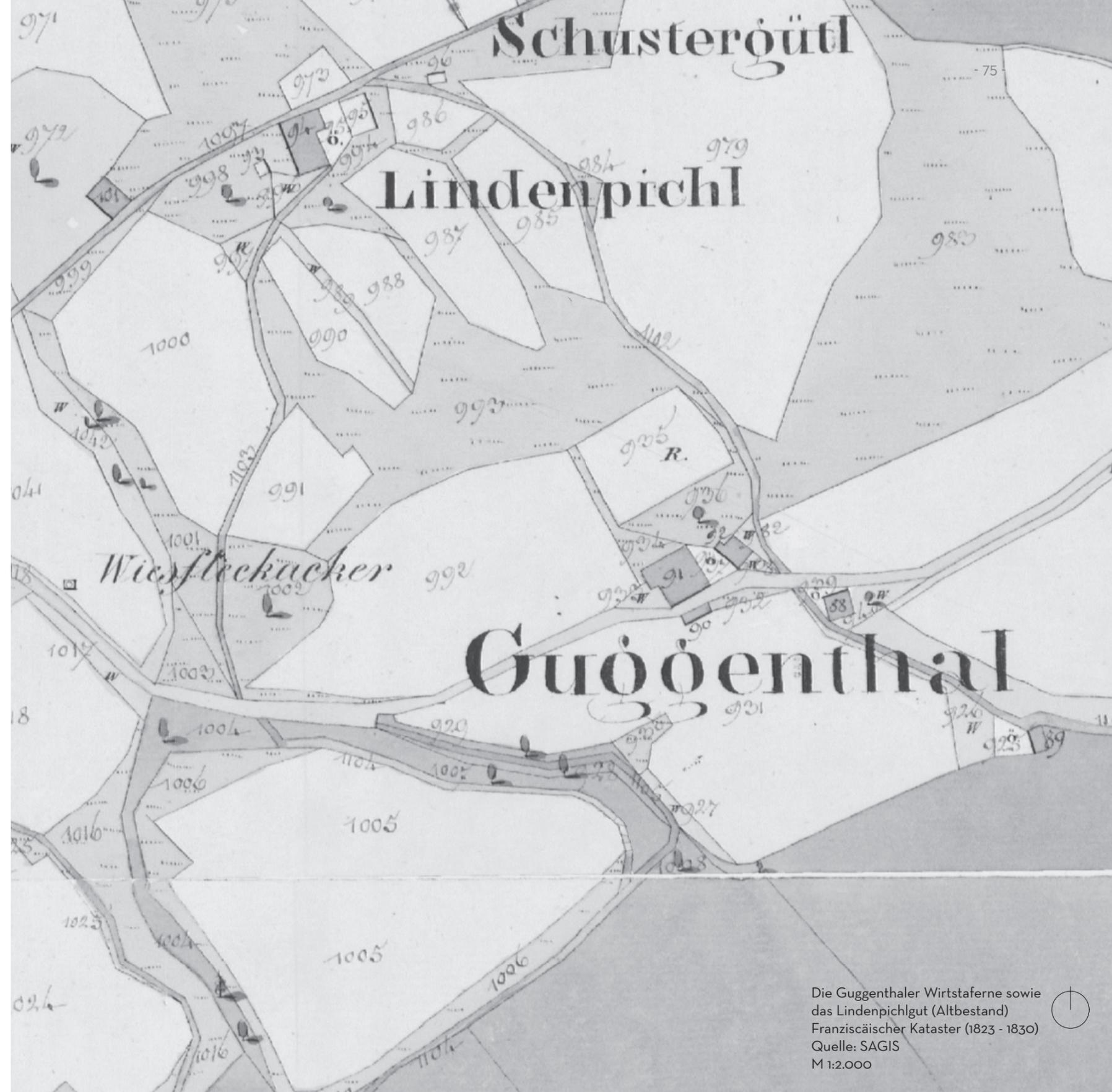
Mit dem Jahre 1875 wurde das Gut Guggenthal jedoch an die Familie *Hatschek* verkauft, die den Brauereibetrieb bis 1915 erfolgreich weiterführen konnten. „*Ein schweres Deifzitz der Brauerei lag in ihren anhaltenden Transportproblemen, die sich aus der etwas abgeschiedenen Lage und der fehlenden Eisenbahnbindung ergaben. Diesem Problem wollte man unter anderem im Jahre 1912 durch den Bau einer 2,5Kilometer langen Lastenschwebbahn vom Rangierbahnhof Gnigl zum Brauereibetrieb entgegenwirken - ein Projekt, welches freilich nie realisiert wurde.*“⁶⁸

Im Jahre 1991 starb nach 40-jährigem Wirken nun auch die letzte Erbin der Hatscheks, Frau *Maria, Margarethe, Auguste*. Bis zuletzt bewohnte sie den hinteren Teil der Villa.

Braugasthof

Erstmals 1348-1400 urkundlich datiert, wurde 1702 der erste Wirtsbesitzer erwähnt. Der Kern stammt aus dem 17.Jahrhundert, weitere Anbauten folgten zur Mitte des 19.Jahrhunderts. Die Südfassade wird durch ein Marienbild sowie einer Heuwaage geziert. Weiters befand sich nördlich ein Ökonomiegebäude, das jedoch 1982 völlig abgebrannt ist. Bis zum Beginn der 90er Jahre wurde im Stallgebäude nebenan eine Landwirtschaft mit bis zu 35 Stück Vieh geführt. Im Jahre 1992 brach auch hier ein Brand aus, sodass schlussendlich auch der Braugasthof als letztes intaktes Gebäude seine Pforten schloss.⁶⁹

68 | Sturm Robert 2006, S.139.
69 | Vgl. Schobersberger 2000, S.218-222.



Moarhäusl

Im Erdgeschoss befanden sich Stallungen für die Pferde und eine Knechtkammer, im Obergeschoss eine Wohneinheit. Das Moarhäusl stand wohl dem Dienst des Verwalters zu.⁷⁰

Brauereigebäude

1864 durch Valentin Ceconi fertiggestellt, war das frühhistoristische Industriegebäude zu jener Zeit in voller Munde. Ein fast 90meter langer, 3-geschossiger Industriebau, der durch einen Mittelrisalit und zwei Seitenrisalite unterbrochen wird. Die nahgelegenen Weiher taugten der Eiserzeugung. Das anschließend im Keller der Villa gelagerte Eis diente der Bierkühlung über die Sommermonate hinweg. Das Innere der Brauerei besteht im südlichen Teil aus einer Pfeilerhalle mit Platzgewölbe, sowie einer weiteren Halle im Osten mit einem Kreuzgratgewölbe. Als erzherzoglicher Kammerlieferant anerkannt, war das Guggenthaler Bier auf Basis des Kühberger Quellwassers bald weit über die Grenzen Salzburgs bekannt. Aus einer Niederschrift 1893 ist abzulesen, dass das Guggenthaler Bier mit einer Biererzeugung von 10.000 Hektoliter unter 54 Salzburger-Brauereien an dritter Stelle lag. In den Jahren 1912/13 wurden 51.500 Hektoliter verzeichnet. 1915 nach Kriegsausbruch wurde die Biererzeugung unter Richard Hatschek geführt, eingestellt und die Utensilien verkauft.

Villa

Der Stadtmensch, der aufs freie Land in eine repräsentative Villa ziehen will, scheint schon seit Antike der Begriff eines neues Lebensgefühl zu sein.

Im 19.Jahrhundert, als die Industrialisierung immer mehr voranschritt, versuchte man die Wohn- und Arbeitsstätte der Arbeiter und Besitzer zu vereinen. Die Zeit einer Ensemblebildung war gekommen. Die Villa, ideal in der Hanglage gegenüber des Braugasthofs gelegen, beherbergte im ersten Obergeschoss Brauereikanzleien und Personalwohnungen, im zweiten Obergeschoss die Privatwohnung der Familie Weickl. Die prunkvolle Holzveranda sowie der terrassenförmige Gastgarten zur Kirche hin orientiert, dienten dem Gasthausbetrieb. Der hintere zweigeschossige Teil der Villa, der durch zwei Einfahrtstore unterbrochen wird, diente als Wohnsitz für den Priester der Guggenthaler Kirche und passt sich dem Gelände an. Die Villa selbst, im Sockelgeschoss mit einem Rustikamauerwerk versehen, besitzt zwei Obergeschosse. Der dachgaupenartige Balkon im zweiten Obergeschoss zierte die Nordfassade.

Schlössl

Ein zweigeschossiger quadratischer Grundriss, der sich über zwei Geschosse erstreckt, wurde einst als Herrenhaus bzw. Jagdschloss erbaut. Ab 1864 diente es jedoch als Herberge für Brauereibeamte und 1910 als Expositerschule für über 40 Schüler. Heute ist es jedoch unabhängig von den anderen Gebäuden im Privatbesitz.

Schmiedhäusl

Als essenzieller Teil des Brauereiensembles musste das für den Biertransport gehaltene Vieh vom Hufschmied behauen werden. Im ersten Stock, durch eine Außenstiege zugänglich, befand sich eine Einliegerwohnung.⁷¹

70 | Vgl. Schobersberger 2000, S.218-222.

71 | Vgl. Schobersberger 2000, S.222-226.



Abb. 39: Ansicht des Brauereigebäudes mit Schlot

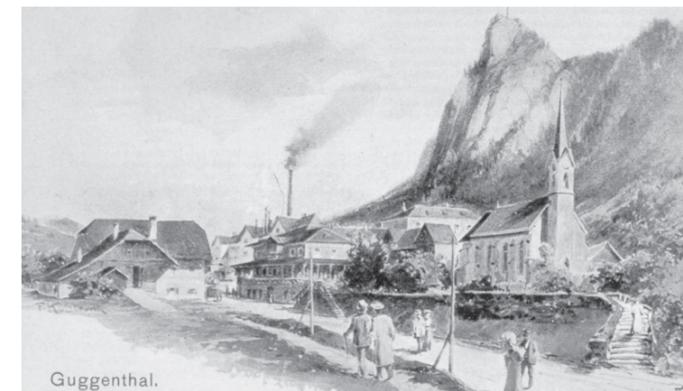


Abb. 40: Ansicht des Ensembles Gut Guggenthal

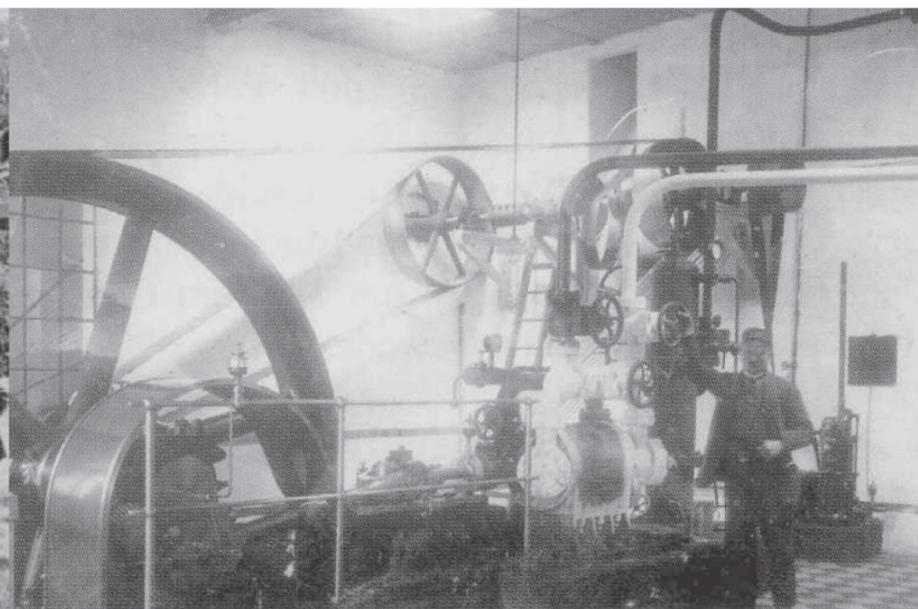
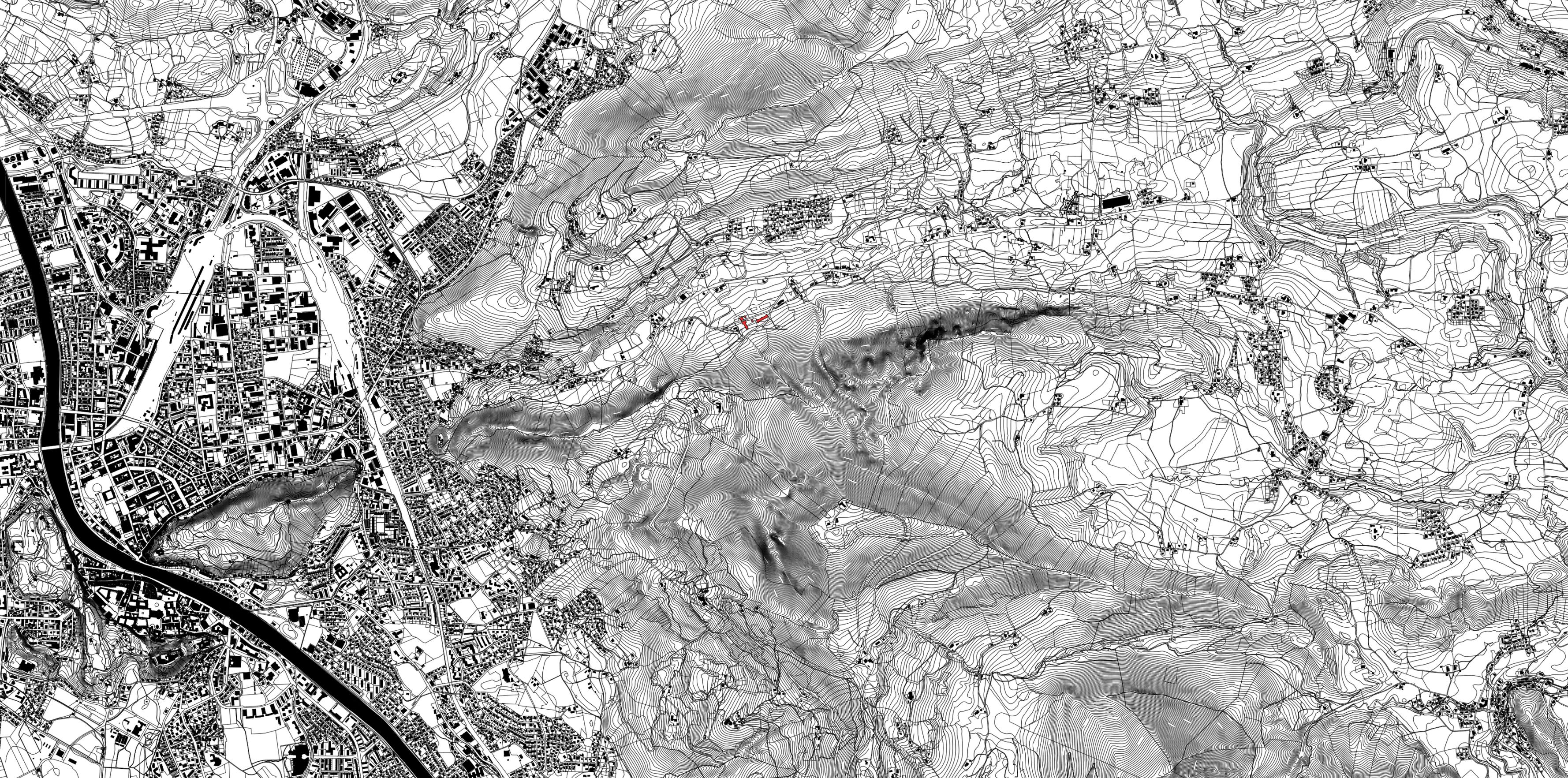


Abb. 41-42: Fuhrwerk der Brauerei, Blick in den Betriebsraum um 1900

Abb. 43: Belegschaft der Guggenthaler Brauerei





Lage | Kontext



Abb. 44: Blick von Norden mit Gaisberg im Hintergrund. Stand: Nov. 2016



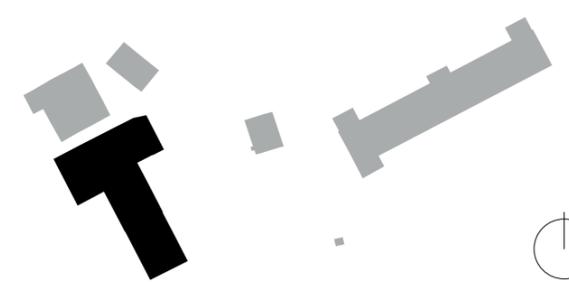
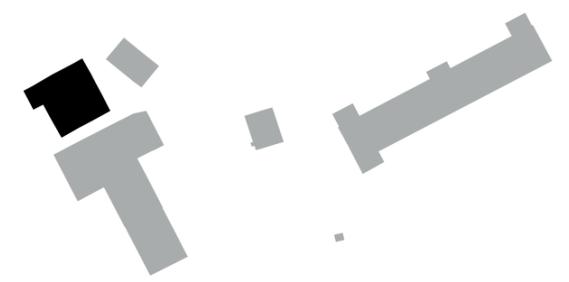
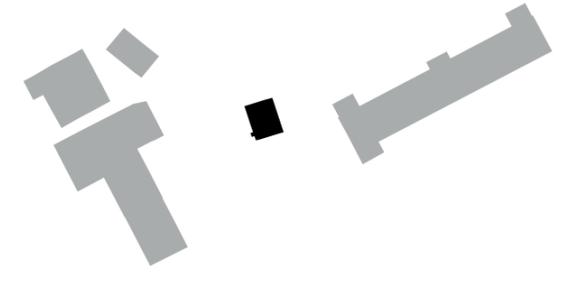
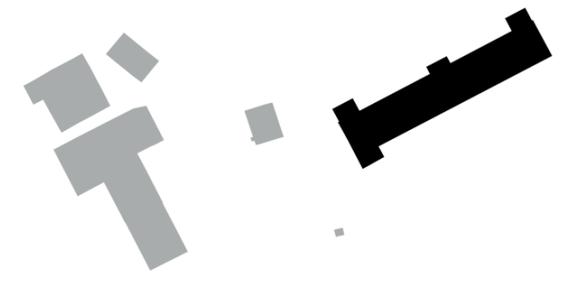
Abb. 45: Blick von Norden, fotografiert vom Heuberg, Stand: Nov. 2016



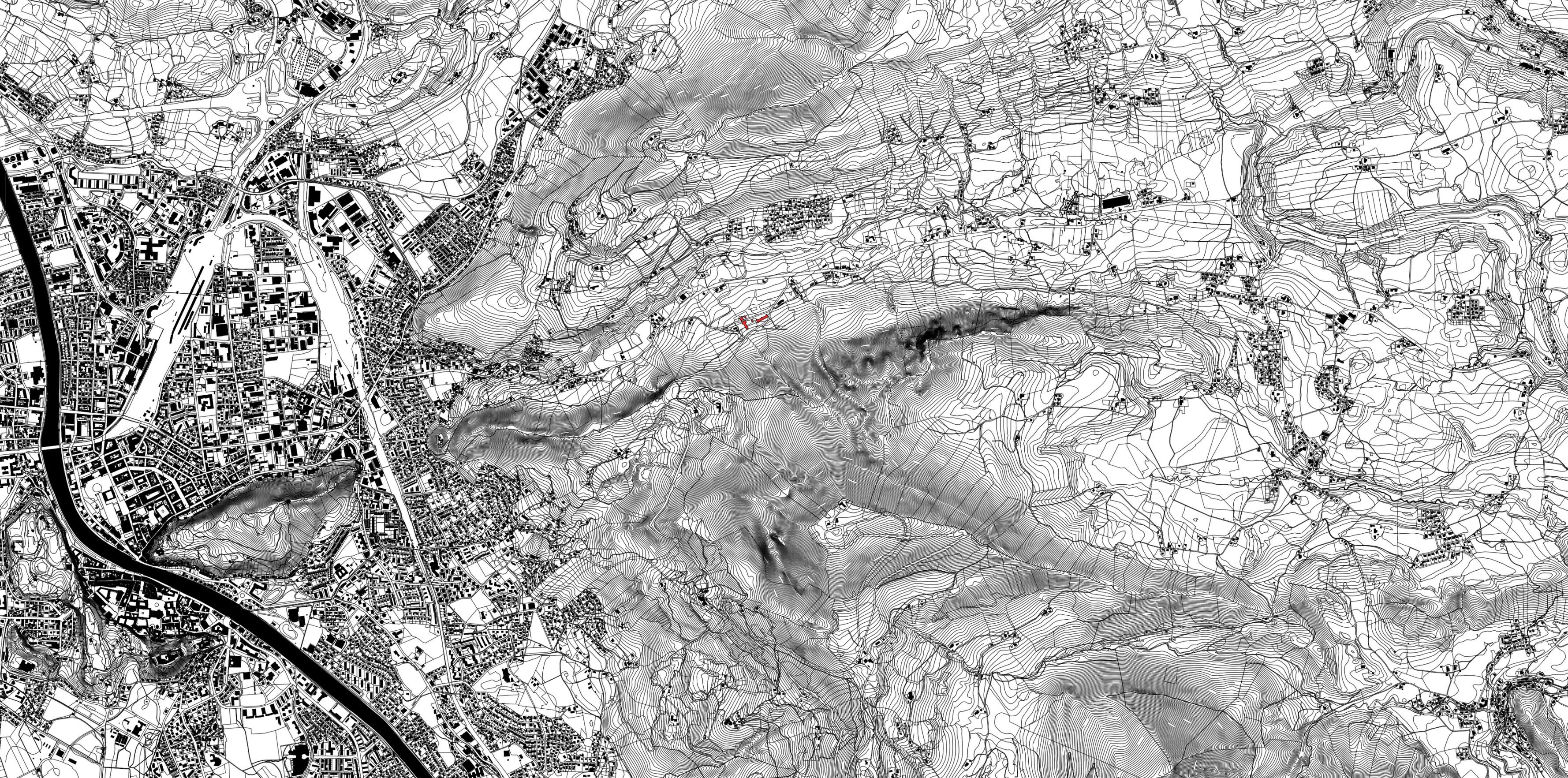
Abb. 46: Blick vom Nockstein herab (von Süd-Osten), Stand: Nov. 2016



Abb. 47: Gut Guggenthal mit Stadt Salzburg im Hintergrund, Stand: Nov. 2016



9 Entwurf



Ausgangssituation

Mit einer Gesamtfläche von circa 90ha, zentral gelegen am Fuße des Gaisbergs zwischen der Stadt Salzburg und dem Salzkammergut, befindet sich das Gut Guggenthal. Ein Areal, das es in solch einer Form und Gesamtheit kein zweites Mal gibt. Das stillgelegte Industriensemble, eingebettet in die Landschaft, umgeben von Wiesen und Wäldern bildet eine Symbiose mit der Natur. Das unter Denkmalschutz stehende Gut, das einem wertvollen historischen Background zu Grunde liegt, erzählt Geschichte. Die Anfänge eines florierenden Brauereibetriebs liegen nun schon mehr als 150 Jahre zurück. Alte Bausubstanzen und Erinnerungen an Zeiten, als das Guggenthaler Bier noch bekannter denn je war, sind nicht nur für die Gemeinde und Anrainer von großer Bedeutung. Ein Ort, an dem einst viele Menschen lebten und arbeiteten, es wurde Bier gebraut, Schlitten gefahren, Menschen verköstigt und Vieh gehalten. Heute zielt ein fast verabscheuungswürdiges Bild den Blick auf das Areal. Der Zahn der Zeit hat dem Gut so sehr zugesetzt, dass es nun dem Verfall nahe ist. Statuen und Wappen wurden gestohlen, Fassaden beschädigt und Fenster eingeschlagen. Lediglich die heilige Kreuz Kirche und der neu angelegte Friedhof sind bis heute, dank der Gemeinde selbst, ein sehr ansehnlicher Ort. Unzählige Besitzerwechsel von Investorengruppen hatten bis heute nur gedankliche Luftschlösser im Sinn. Eine dem Gut behutsam angepasste Nutzung gibt es bis heute jedoch leider nicht. Am Professorfeld, das einst Teil des Areals war, sind heute Zweitwohnsitze im Bau.

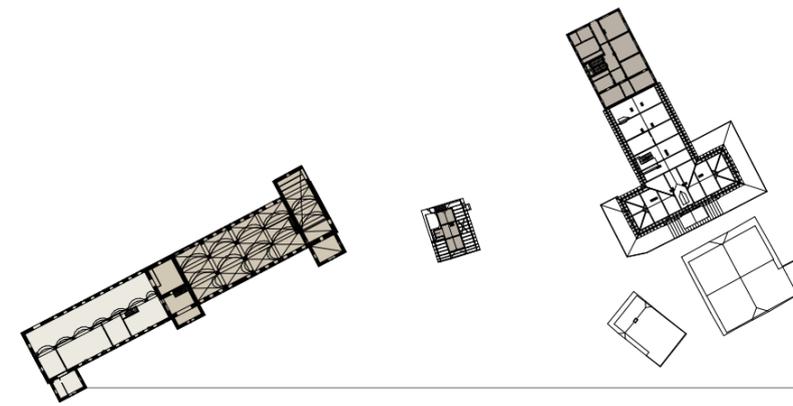
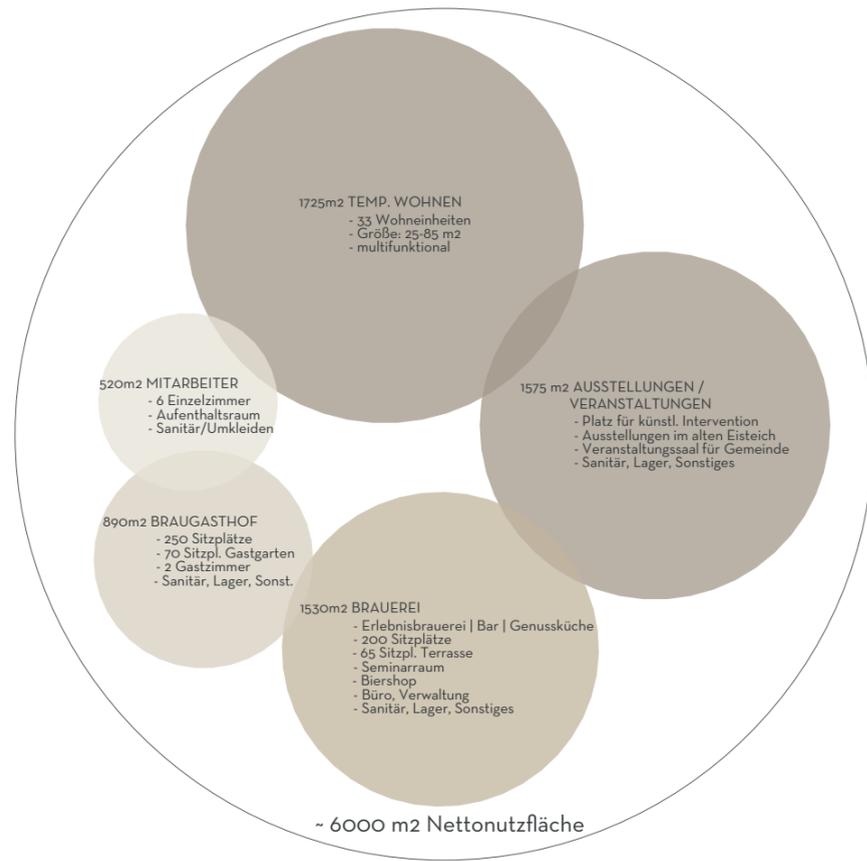
Meine Aufgabe wird es also sein, mich mit den kulturell-geschichtlichen Hintergründen des Ensembles auseinanderzusetzen, das vielseitige Thema einer Bierkultur zu verstehen, und eine für das Gut angepasste und adäquate Nutzung zu finden. Nicht nur der behutsame Umgang mit der Bausubstanz, auch die Beachtung des Denkmalschutzes ist für mich von großer Wichtigkeit.

Lageplan

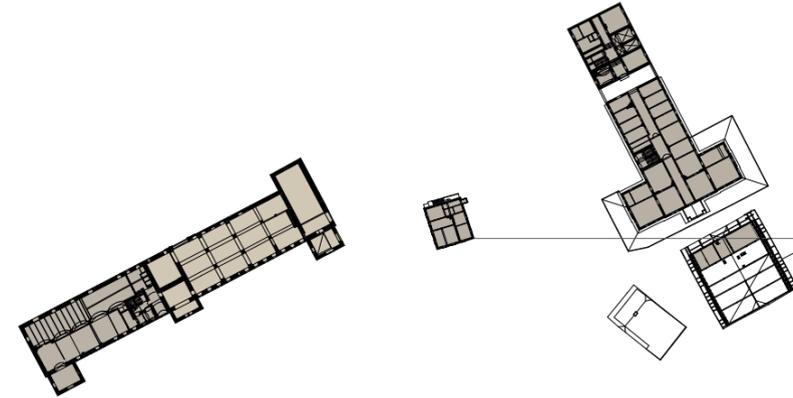
M 1:10.000



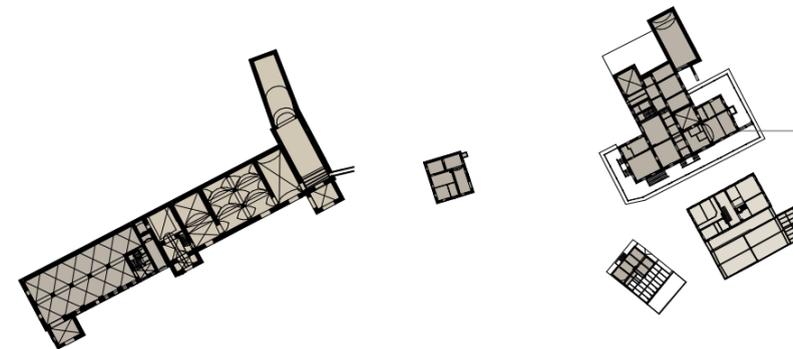
Flächenaufstellung



1 BRAUEREIGEBÄUDE



2 SCHMIEDHÄUSL



3 VILLA



4 BRAUGASTHOF

5 MOARHÄUSL

Bestandspläne
- neue Nutzungen



M 1:2.000

Konzept und Inhalt - wenn Gebäudekultur auf Bierkultur trifft

1 BRAUEREIGEBÄUDE

Im westlichen Teil des Gebäudes, angepasst an die Gegebenheiten des Bestandes, pulsiert eine Schau- bzw. Erlebnisbrauerei. Dem Besucher ist es möglich, den Brauvorgang live mitzuerleben und in die Geheimnisse des Bierbrauens eingeweiht zu werden. In unterschiedlichen Podesthöhen angeordnet, besteht die Gelegenheit, den Brauvorgang vom Einmaischen bis zum fertigen Sud über drei Stockwerke hindurch zu beobachten. Der offene Gärkeller im Eingangsgeschoss, die Ausschenktanks im oberen Geschoss und Blickbeziehungen das ganze Gebäude hinweg, lassen die Besucher in eine einzigartige Welt der Bierkultur eintauchen. Weiters besteht die Möglichkeit, an Braukursen, Seminaren und Fortbildungen teilzunehmen oder einfach ein selbst kreiertes Bier herzustellen. Ausreichend Sitzgelegenheiten, eine kleine Genussküche sowie eine Bierbar sollen keine Wünsche der Besucher offen lassen. Das unter dem Namen „S'Guggenthaler“ gebraute Bier kann ab Hof gekauft oder in einem der gemütlichen Stüberl genossen werden. Die atemberaubende Kulisse, moderne Ansätze und der kulturelle Akt des Bierbrauens lassen sich wohl besser nicht vereinen.

Der östliche Teil des Gebäudes ist über zwei Geschosse hinweg öffentlichen Veranstaltungen, Ausstellungen und Interventionen gewidmet. Ob Hochzeiten, künstlerische Projektion oder Gemeindeveranstaltungen, die Großzügigkeit und Flexibilität des Raumes lassen jegliches Beisammensein zu. In der obersten Etage situiert, ist Platz für die Mitarbeiter des Gut Guggenthals. Sechs Mitarbeiterzimmer, Aufenthaltsräume, Umkleiden und Nasszellen stehen zur Verfügung.

2 SCHMIEDHÄUSL

Die alte (Pferde-)Schmiede die sich über drei Geschosse erstreckt, bietet künftig Platz für zehn Personen die sich in fünf unterschiedlich große temporäre Wohneinheiten (zwischen 30 und 55 m²) niederlassen können.

3 VILLA

Die Villa, von Valentino Ceconi errichtet, spiegelt in ihrer Eleganz und Erhabenheit vor allem den Reichtum des Gründerehepaars Weickl wieder. Der im Erdgeschoss befindliche Eiskeller, der zur Lagerung des Sommerbiers verwendet wurde, besitzt kaum natürliche Belichtungsflächen und erstreckt sich über eine Tiefe von bis zu 60 Meter. Der ideale Platz für Ausstellungen aller Art, aber vor allem die historisch sehr wertvolle Geschichte des Gut Guggenthals soll hier in einer Ausstellung repräsentiert werden. Die drei Obergeschosse, in dem die Zimmer der Knappen, Mägde und die Wohnung der Familie Weickl situiert waren, teilen sich durch die vorhandene Mittelgangerschließung in zwei Hälften auf. Durch behutsame Eingriffe in die vorhandene Struktur ist es gelungen, die Raumaufteilung bestmöglich zu nutzen, zu adaptieren und neu auszuformulieren. So entstanden 22 neue temporäre Wohneinheiten, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Durch ihre individuellen Grundrissanordnungen, Zugänge, Ein- sowie Ausblicke sind sie charakterstarker denn je.

4 BRAUGASTHOF

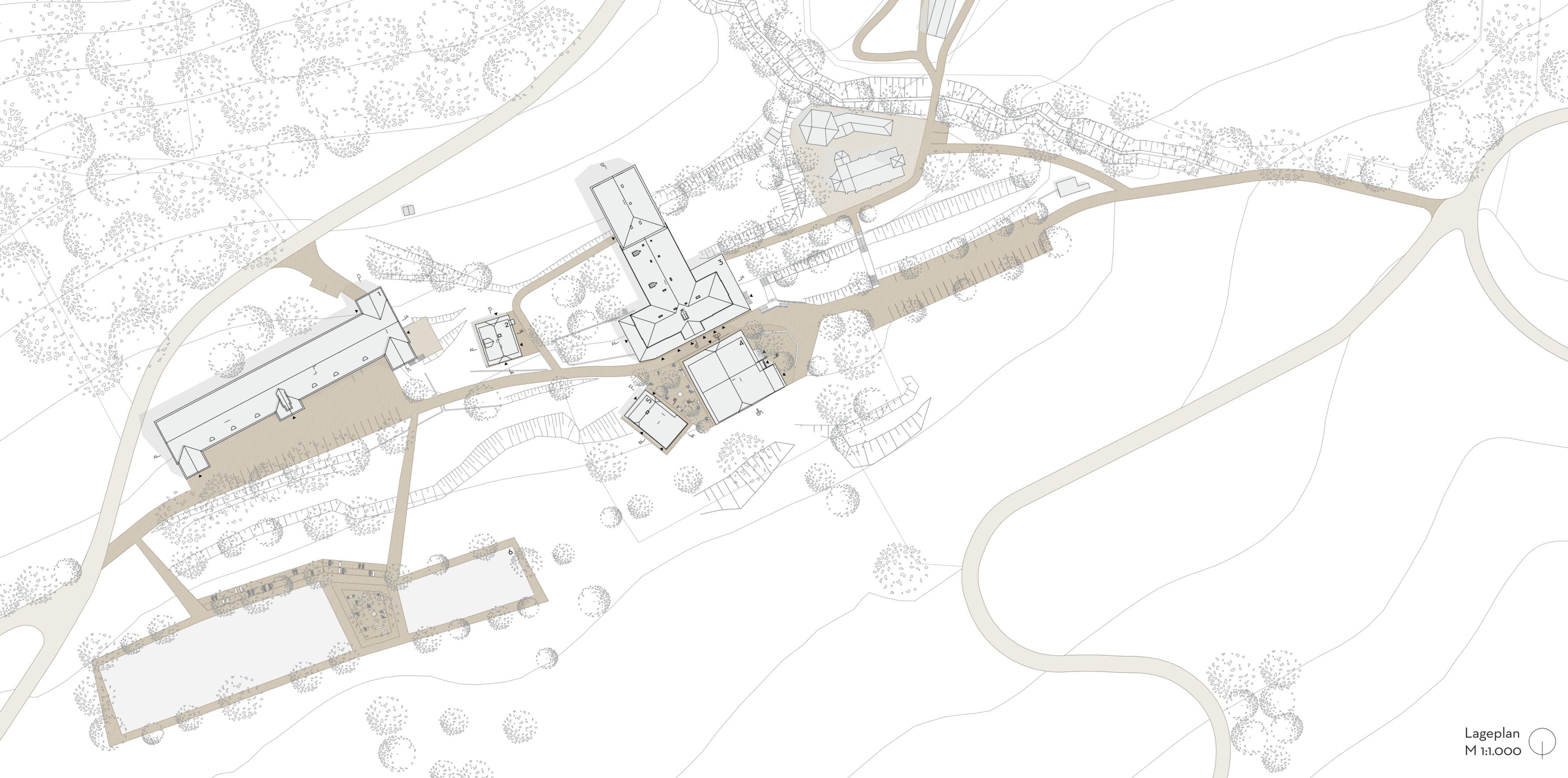
Schon seit dem ausgehenden 17. Jahrhundert besteht der Braugasthof Guggenthal, der in seiner „Ur“Nutzung bestmöglich erhalten bleiben soll. Der Gastbereich selbst erstreckt sich über zwei Ebenen und teilt sich in Stüberl 'n unterschiedlichster Größe und Dimensionierung auf. Im hinteren Teil des Gebäudes befand sich die Heutenne, die künftig als Heustadl mit Sichtdachstuhl ausgeführt, Platz für bis zu 100 Personen bieten soll. Im obersten Geschoss, erhoben auf einer Galerie, sollen zwei großzügige Doppelzimmer Platz finden. Ein südwestseitig ausgerichteter Gastgarten, schattig unter einem alten Kastanienbaum gelegen, soll zum geschichtreichen Mittelpunkt werden.

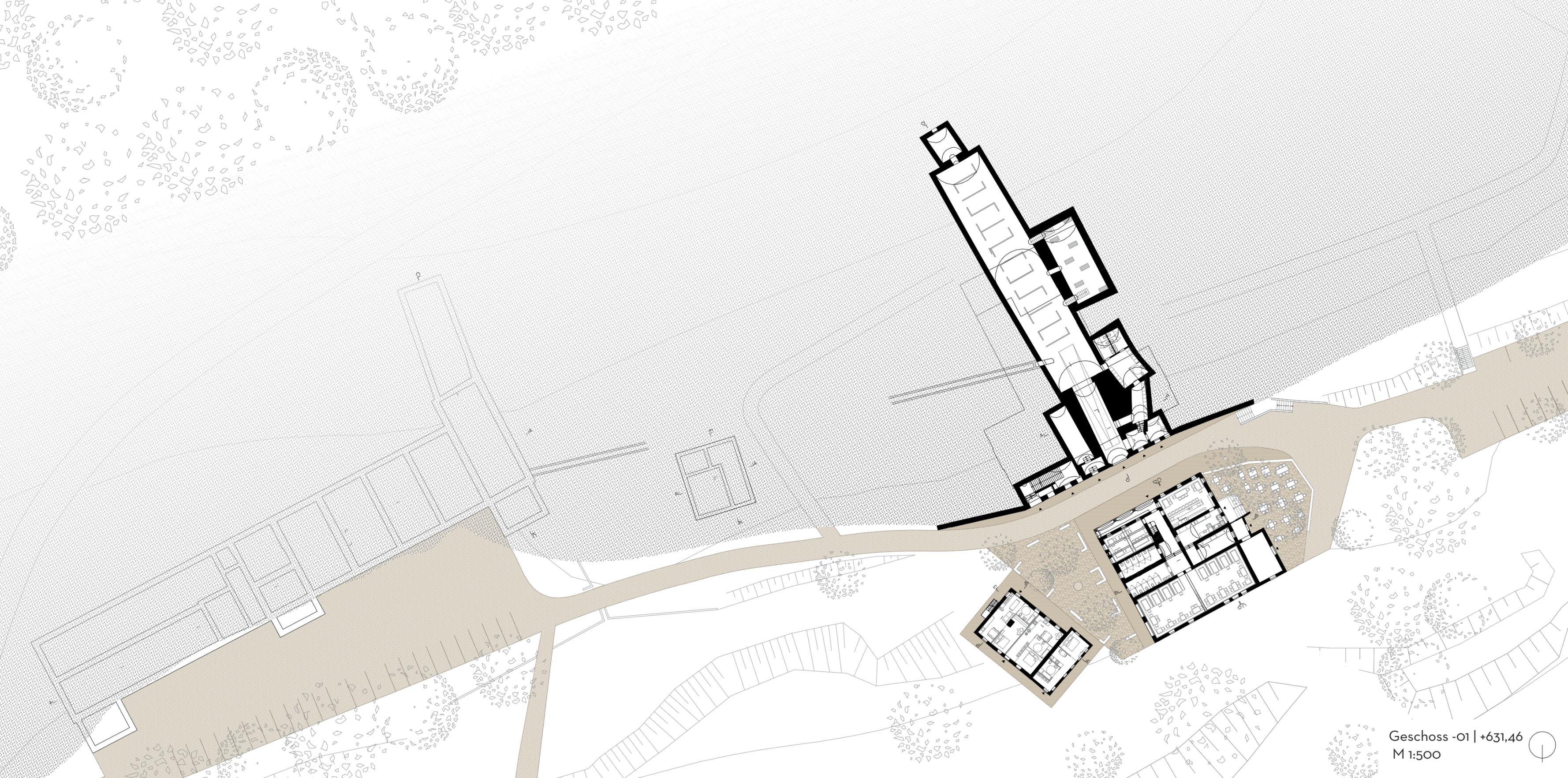
5 MOARHÄUSL

Das zweigeschossige Gebilde, das zu jener Zeit dem Nutzen eines Viehstalls und einer Einliegerwohnung nachging, stellt die ideale Basis weiterer temporärer Wohneinheiten dar. Nicht nur die unterschiedlichen Wohnungsgrößen, auch die verschiedenartigen Zugänge und Blickrichtungen bilden jede Wohnung für sich zu etwas ganz speziellen aus. Die im Obergeschoss befindliche Wohnung dient künstlerischen Akteuren, die im „FREI-Raum“ der Brauerei, inmitten einer einzigartigen Kulisse, Interventionen aller Art inszenieren können.

6 EISTEICH(E)

Die alten Eisteiche, im nord-östlichen Teil des Guts gelegen, waren zu jener Zeit neben der eigenen Quelle, wohl der wichtigste Aspekt für die Situierung des Biergutes am Standort Guggenthal. Das dort abgebaute Eis wurde mittels Pferdefuhrwerken in den Eiskeller der nordseitig gelegenen Villa transportiert, um dort das Bier über die Sommermonate hinweg kühlen zu können. Heute stehen die Eisteiche unter Naturschutz und schaffen Lebensraum für besondere Tier- und Pflanzenarten.





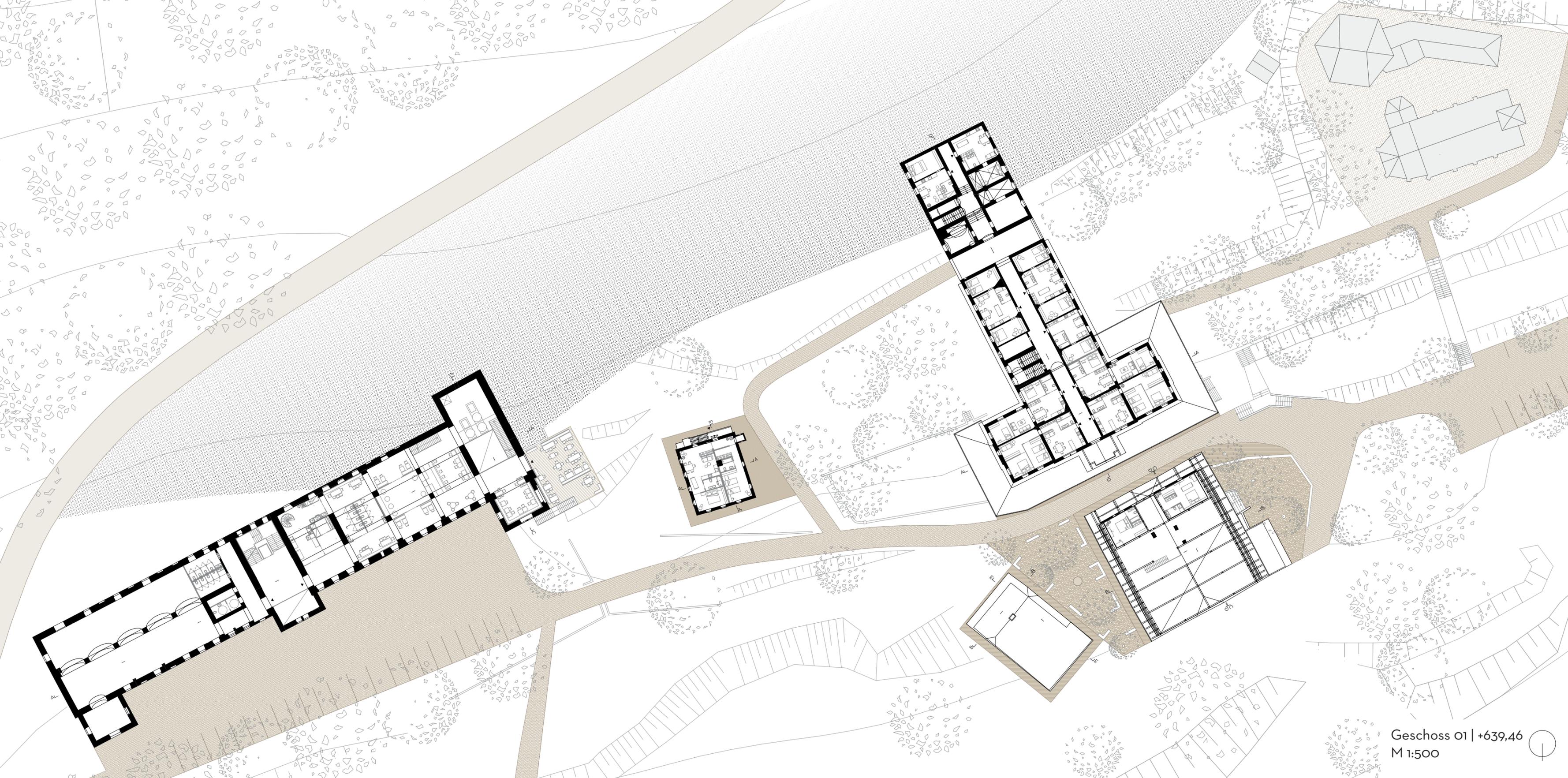
Geschoss -01 | +631,46
M 1:500





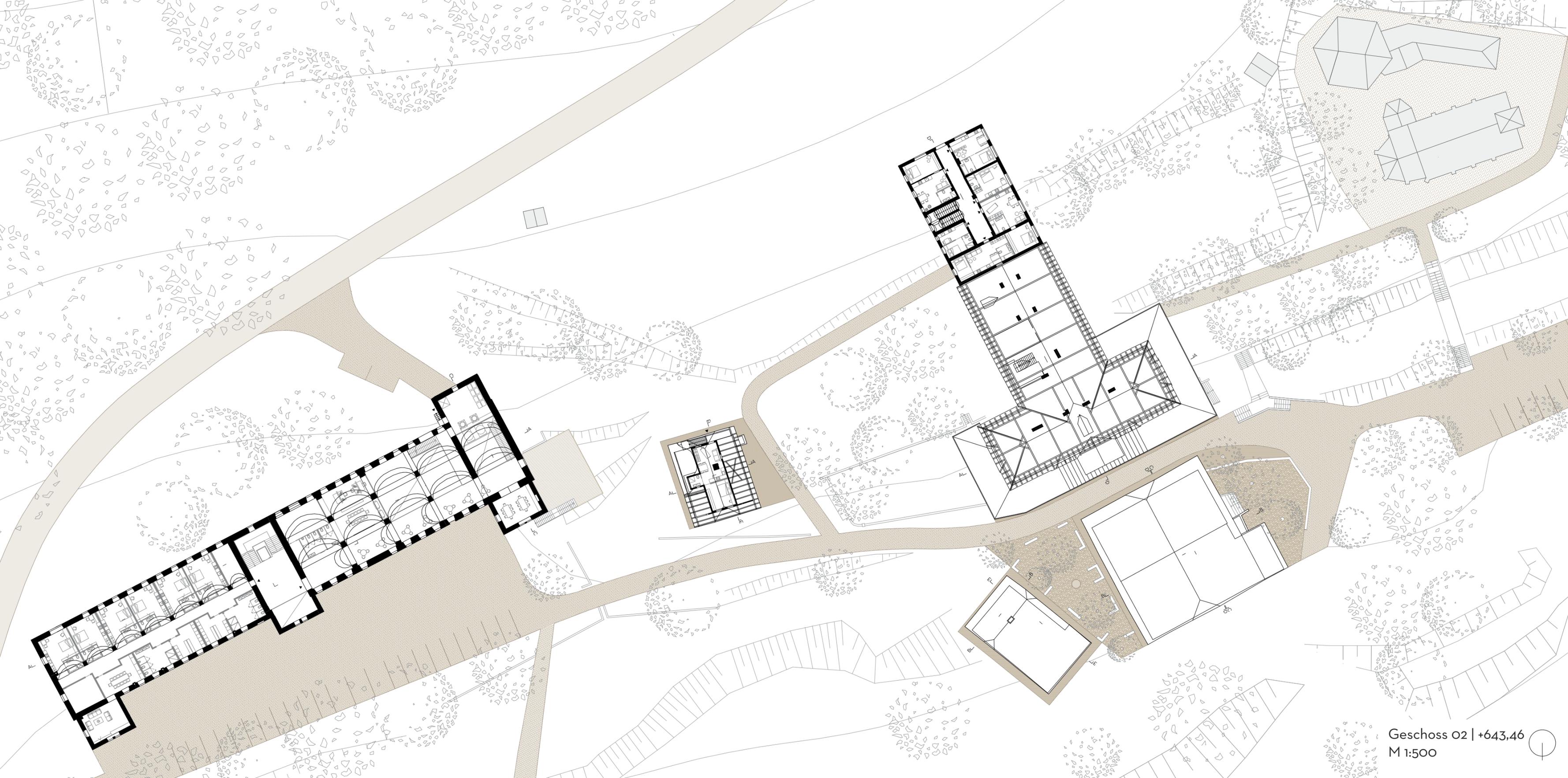
Geschoss 00 | +635.46
M 1:500





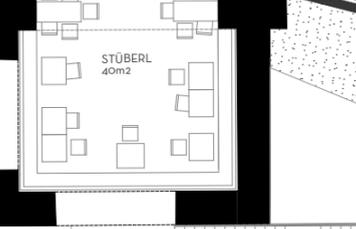
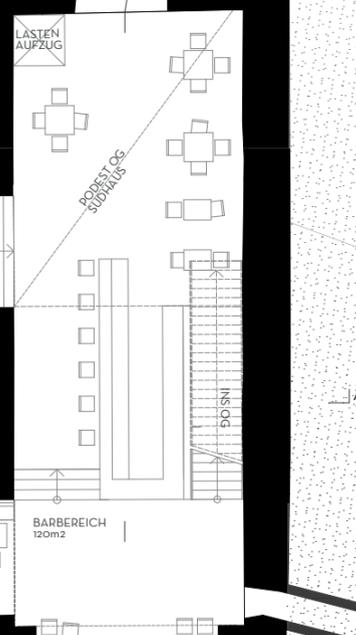
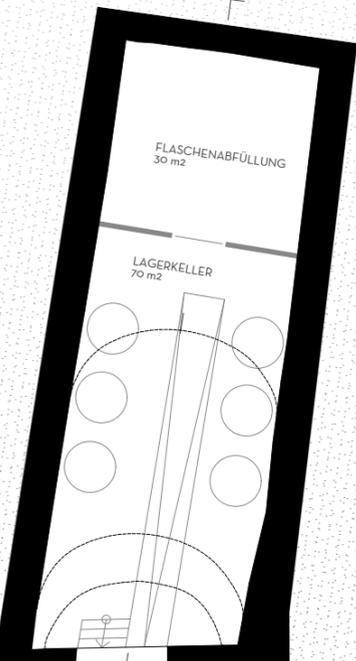
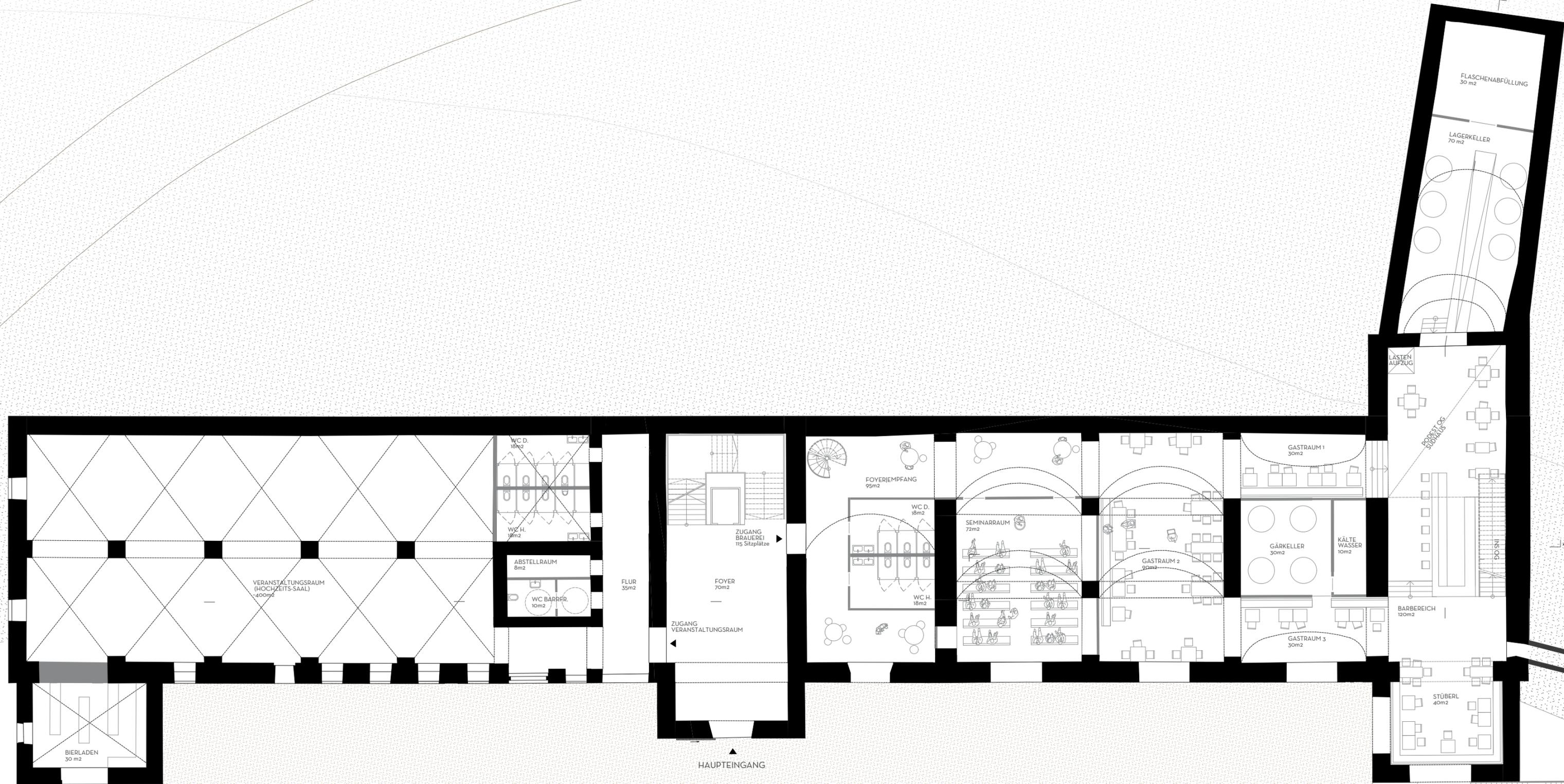
Geschoss 01 | +639,46
M 1:500





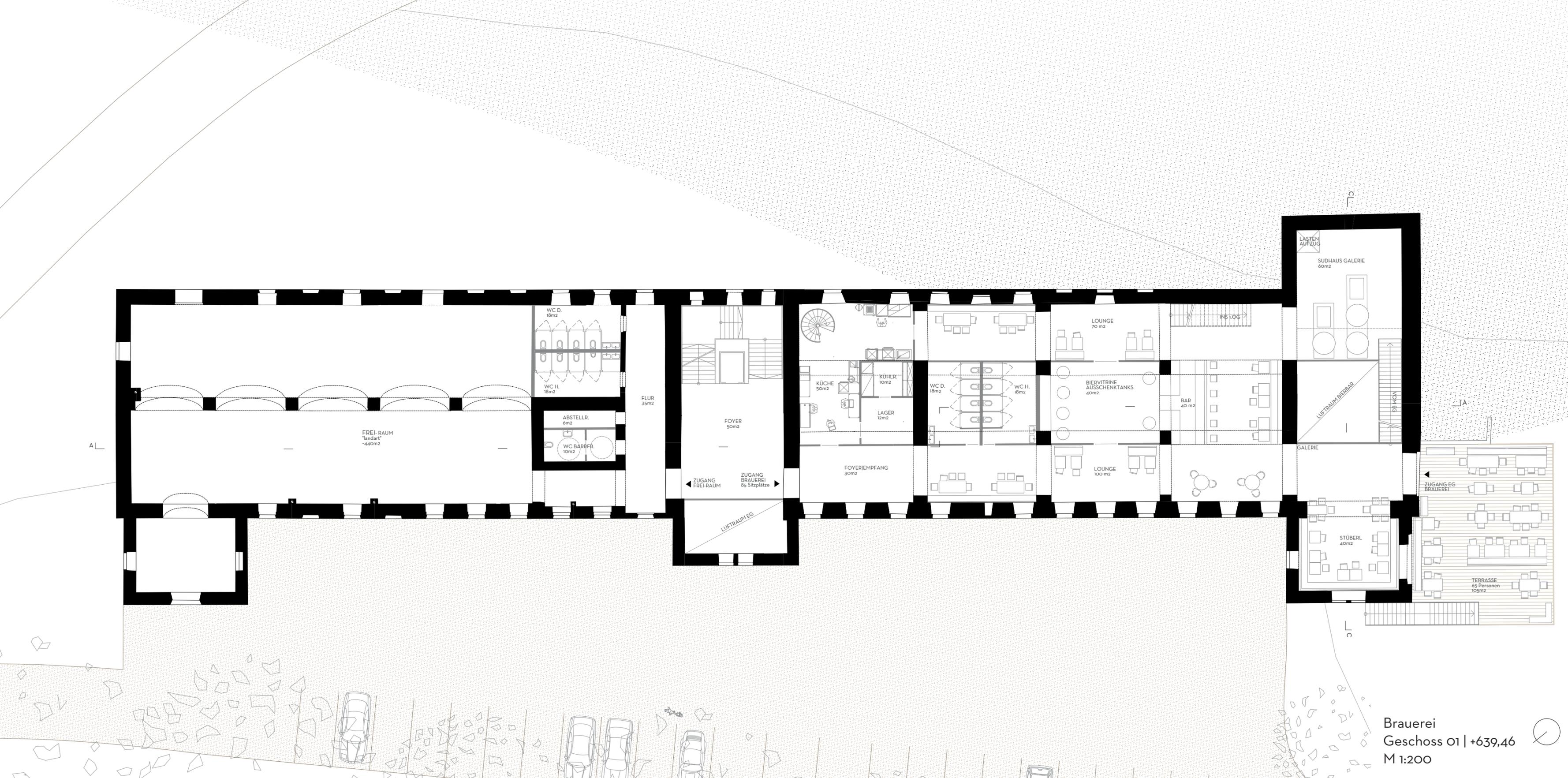
Geschoss 02 | +643,46
M 1:500





Brauerei
 Geschoss 00 | +635,46
 M 1:200





AL

WC D.
18m²

WC H.
18m²

ABSTELLR.
6m²

WC BARRFR.
10m²

FLUR
35m²

FOYER
50m²

ZUGANG
FREI-RAUM

ZUGANG
BRAUEREI
85 Sitzplätze

LUFTRAUM EG

KÜCHE
50m²

KÜHLR.
10m²

LAGER
12m²

WC D.
18m²

WC H.
18m²

FOYERIEMPFANG
30m²

LOUNGE
70 m²

INST. OG

BIERVITRINE
AUSSCHENKTANKS
40m²

BAR
40 m²

LOUNGE
100 m²

LASTEN
AUFZUG

SUDHAUS GALERIE
60m²

LUFTRAUM
BIERBAR

GALERIE

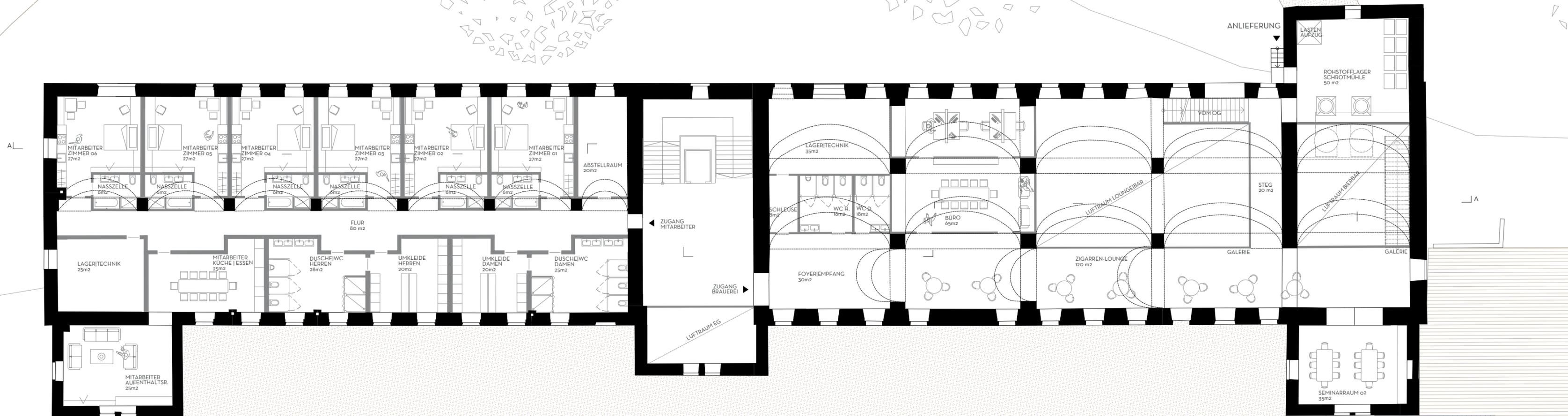
STÜBERL
40m²

ZUGANG
EG
BRAUEREI

TERRASSE
65 Personen
105m²

Brauerei
Geschoss O1 | +639,46
M 1:200







WC DAMEN 7m² WC HERREN 10m²

GADEROBE 20m²

WC BÄRRER 4m²

GADEROBE 15m²

TECHNIK 30m²

ABSTELLR. 13m²

DÜRCHGANG 4x50m²

EMPFANG LOUNGE 55m²

KASSA 10m²

BÜRO 10m²

ZUGANG WOHNUNGEN

HAUPTINGANG BESUCHER

HAUPTINGANG

APPARTEM. 2 Personen 45 m²

APPARTEM. 2 Personen 50 m²

APPARTEM. 2 Personen 45 m²

APPARTEM. 2 Personen 40 m²

GAISBERG-STÜBERL 30m² 25 Plätze

BRAUHAUS-STÜBERL | SCHANK 40m² 25 Plätze

KÜCHE 24m²

WC DAMEN 18m²

WC HERREN 20m²

DIELE 30m²

KÜCHE-LAGER 22m²

DIELE 8m²

GASTGARTEN 70 Personen 95m²

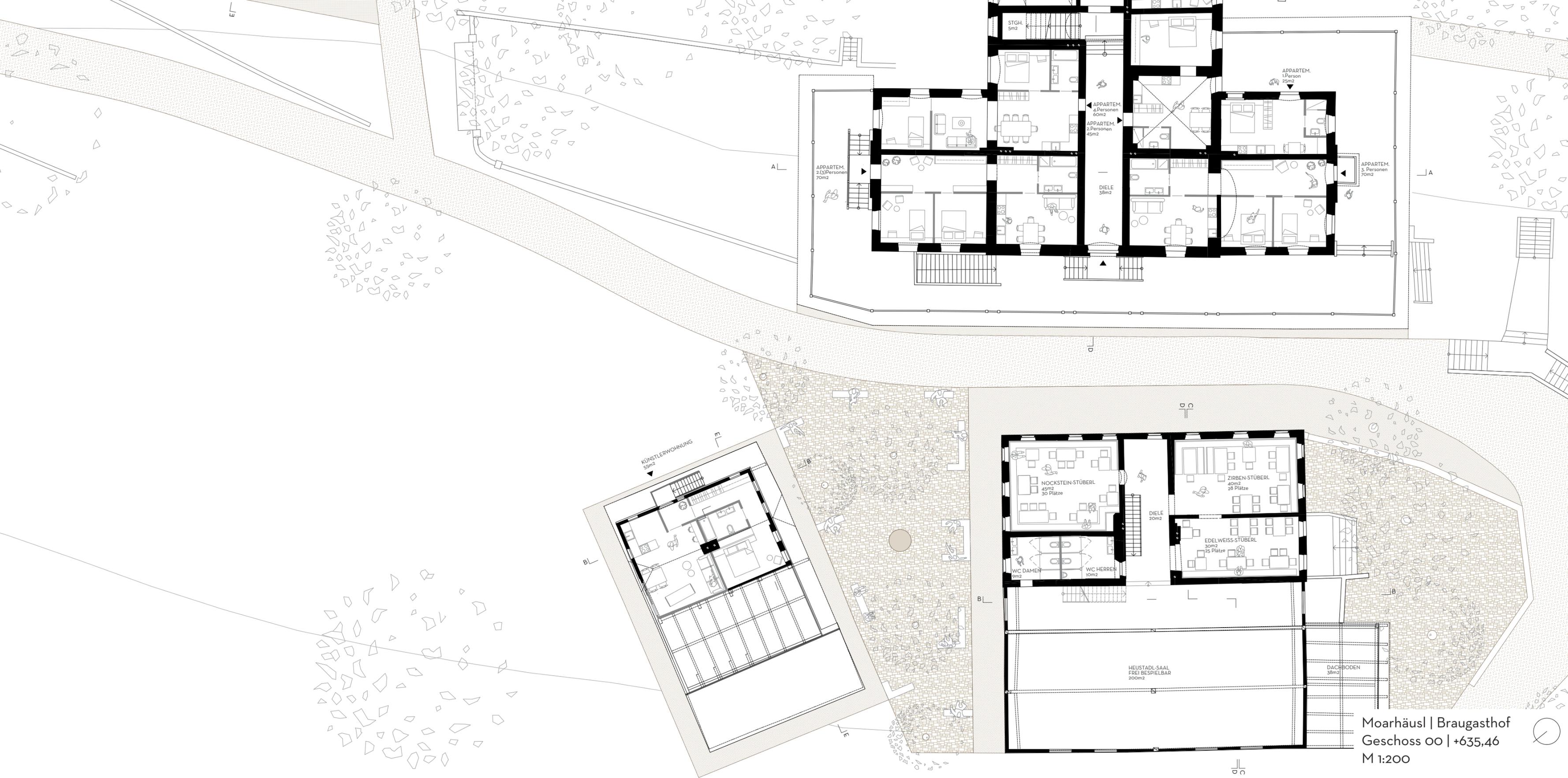
GUGGENTHAL-STÜBERL 130m² 115 Plätze

LAGERIMÜLL 30m²

ANLIEFERUNG

Moarhäusl | Braugasthof
Geschoss -01 | +631,46
M 1:200





STGH. 5m²

APPARTEM. 1 Person 25m²

APPARTEM. 4 Personen 60m²

APPARTEM. 2 Personen 45m²

DIELE 38m²

APPARTEM. 3 Personen 70m²

APPARTEM. 2 (3) Personen 70m²

KÜNSTLERWOHNUNG 55m²

NÖCKSTEIN-STÜBERL 45m² 30 Plätze

ZIRBEN-STÜBERL 40m² 28 Plätze

EDELWEISS-STÜBERL 30m² 25 Plätze

WC DAMEN 9m²

WC HERREN 10m²

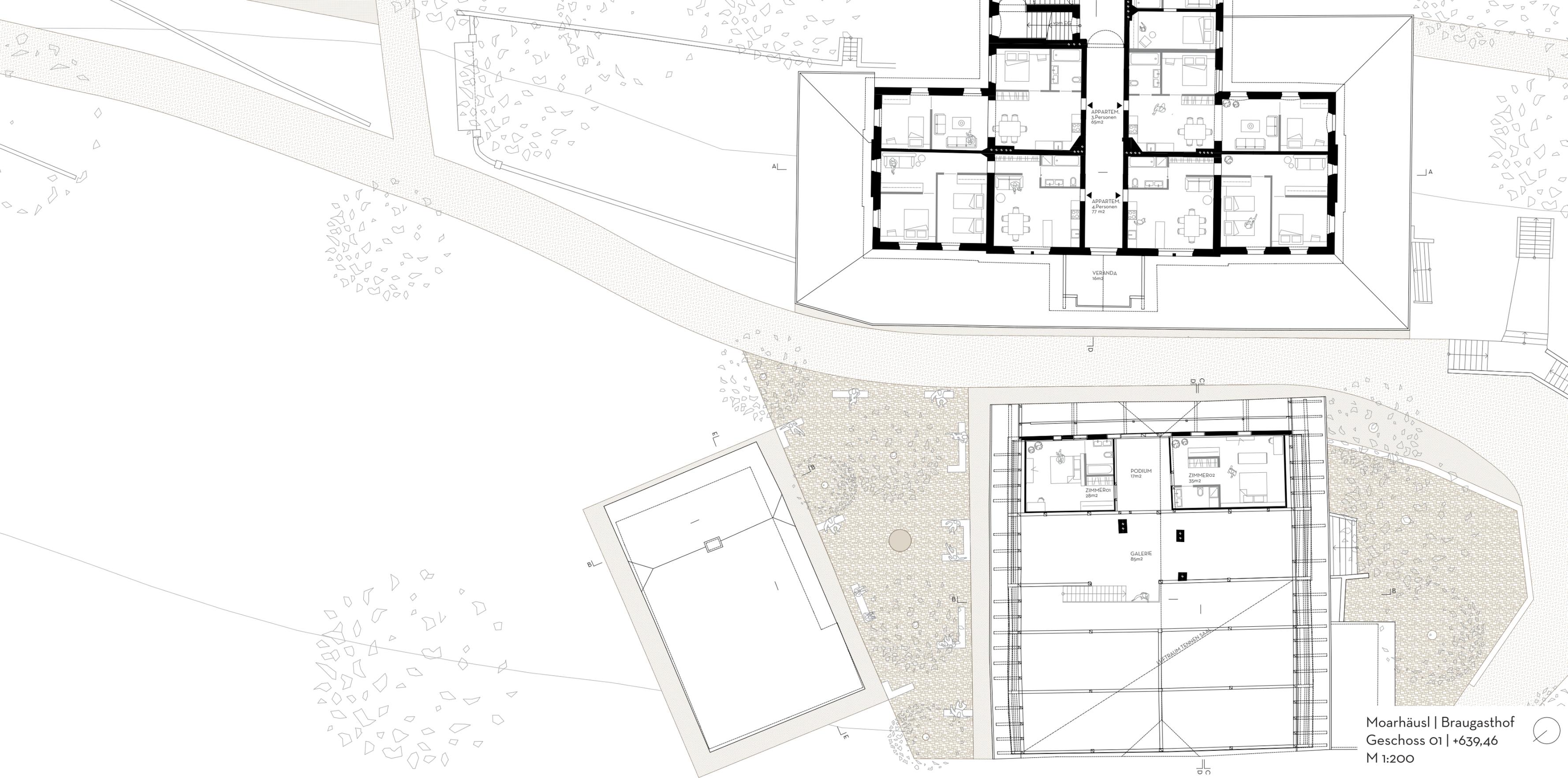
DIELE 20m²

HEUSTADL-SAAL FREI BESPIELBAR 200m²

DACHBODEN 38m²

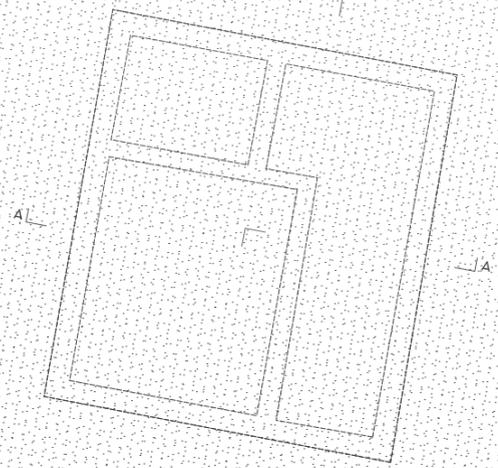
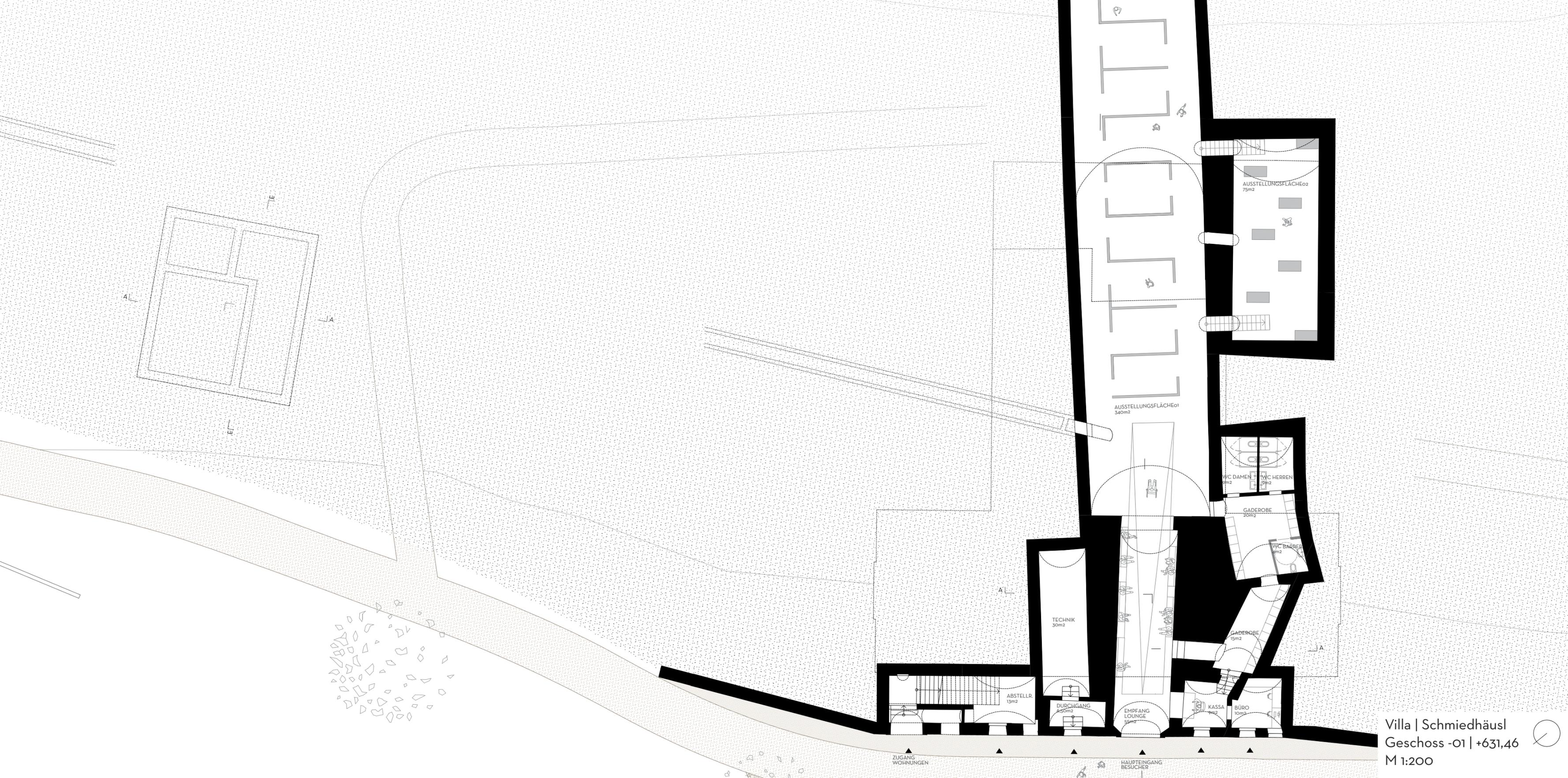
Moarhäusl | Braugasthof
 Geschoss 00 | +635,46
 M 1:200





Moarhäusl | Braugasthof
Geschoss 01 | +639,46
M 1:200





AUSSTELLUNGSFLÄCHE₀₂
75m²

AUSSTELLUNGSFLÄCHE₀₁
340m²

WC DAMEN
7m² WC HERREN
7m²

GADEROBE
20m²

WC BARBER
6m²

TECHNIK
30m²

GADEROBE
15m²

ABSTELLR.
13m²

DURCHGANG
450m²

EMPFANG
LOUNGE
35m²

KASSA
9m²

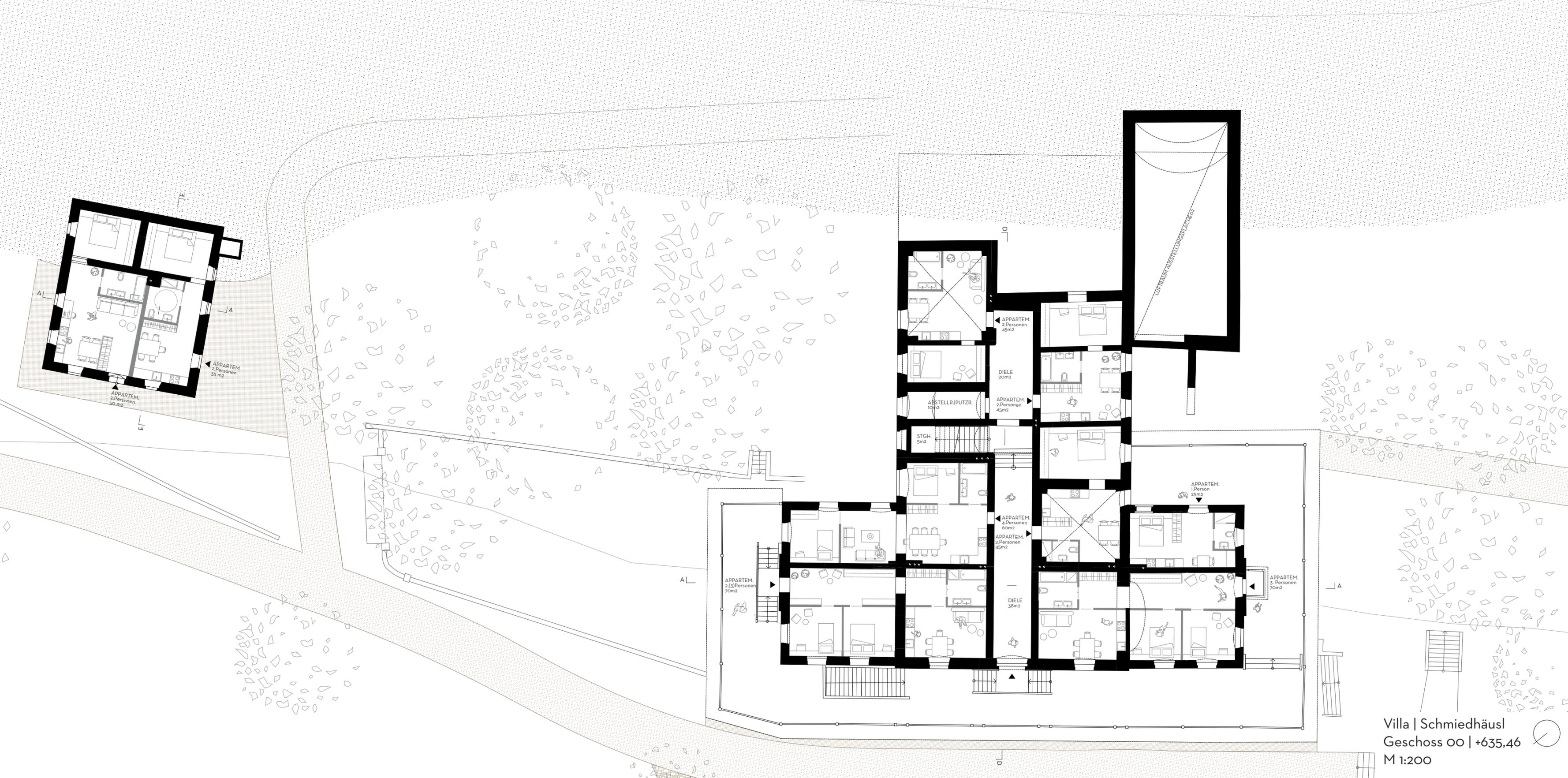
BÜRO
10m²

ZUGANG
WOHNUNGEN

HAUPTINGANG
BESUCHER

Villa | Schmiedhäusl
Geschoss -01 | +631,46
M 1:200





APPARTEM.
2 Personen
50 m²

APPARTEM.
2 Personen
39 m²

APPARTEM.
2 Personen
45 m²

DIELE
20 m²

ABSTELLR./PUTZR.
10 m²

APPARTEM.
2 Personen
45 m²

STGH.
5 m²

APPARTEM.
1 Person
25 m²

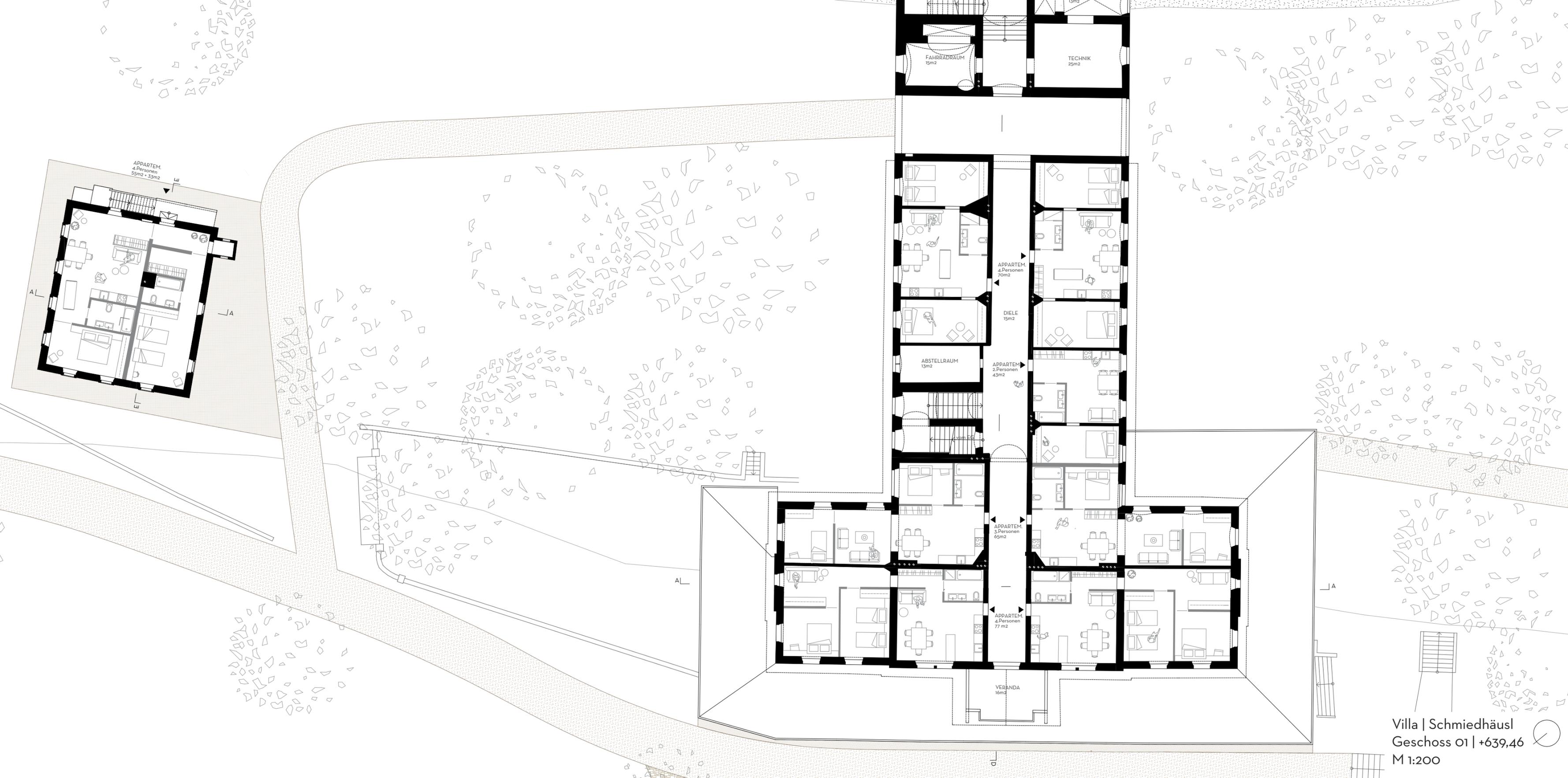
APPARTEM.
4 Personen
60 m²

APPARTEM.
2 Personen
45 m²

DIELE
38 m²

APPARTEM.
3 Personen
70 m²

LUFTRAIM AUSSTELLUNGSGÄLLEGE



APPARTEM.
4 Personen
55m² + 33m²

FAHRRADRAUM
15m²

TECHNIK
25m²

APPARTEM.
4 Personen
70m²

DIELE
15m²

ABSTELLRAUM
13m²

APPARTEM.
2 Personen
45m²

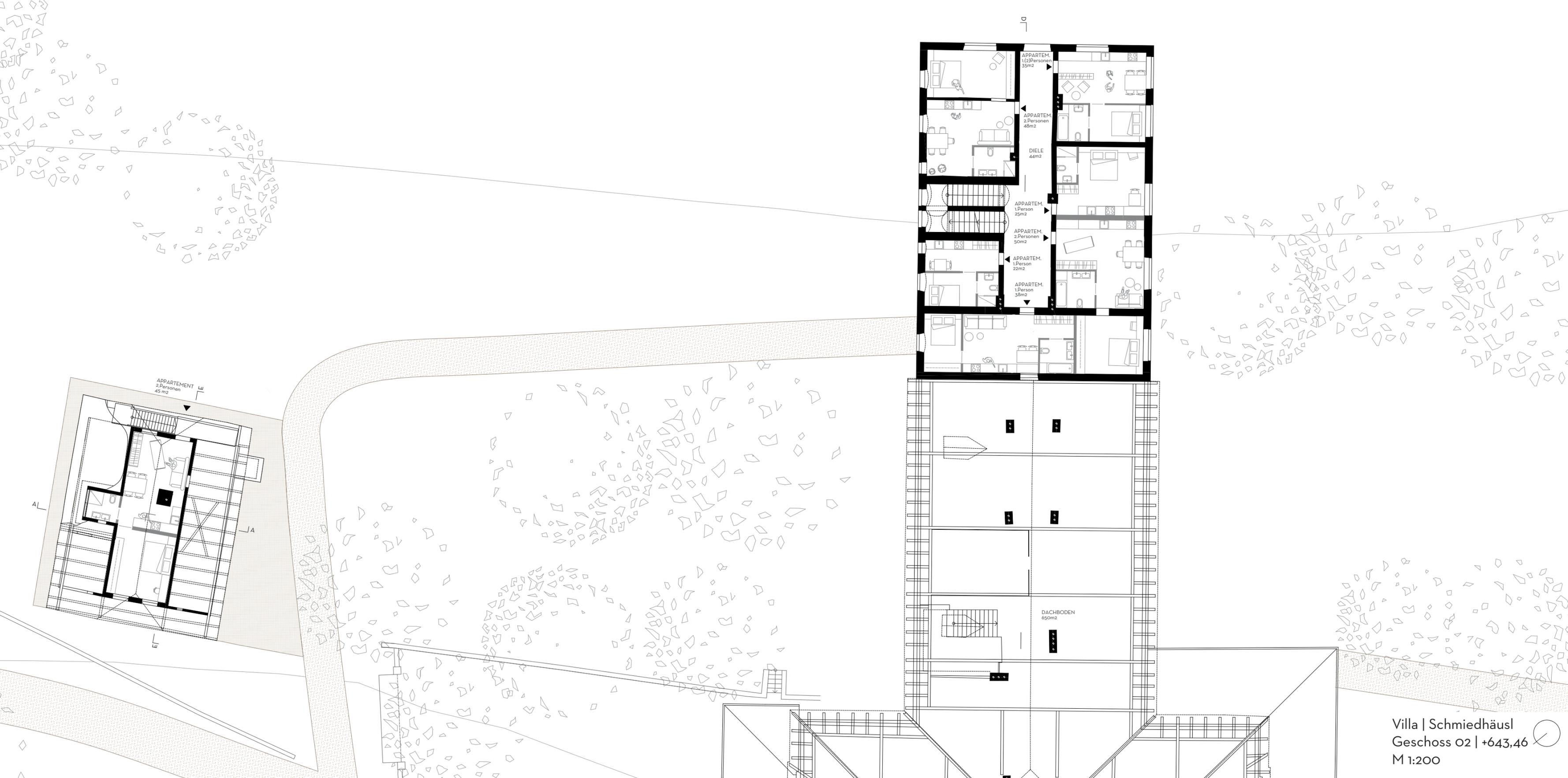
APPARTEM.
3 Personen
65m²

APPARTEM.
4 Personen
77 m²

VERANDA
10m²

Villa | Schmiedhäusl
Geschoss 01 | +639,46
M 1:200





01

APPARTEM.
1.(2)Personen
35m²

APPARTEM.
2.Personen
48m²

DIELE
44m²

APPARTEM.
1.Person
25m²

APPARTEM.
2.Personen
50m²

APPARTEM.
1.Person
22m²

APPARTEM.
1.Person
38m²

APPARTEMENT
2.Personen
45 m²

DACHBODEN
650m²

Villa | Schmiedhäusl
Geschoss O2 | +643,46
M 1:200





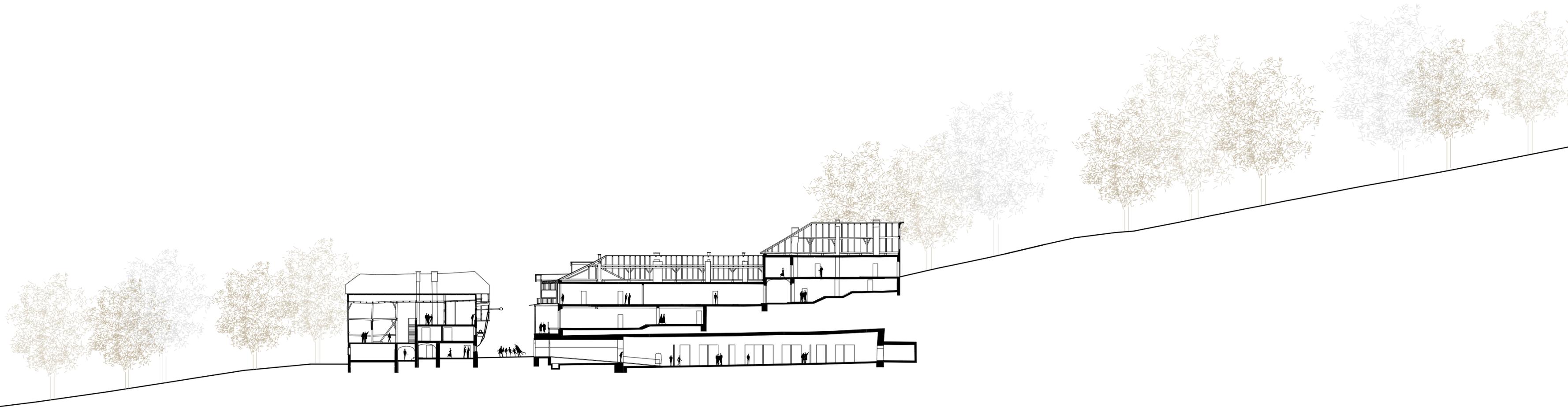
Schnitt A-A
Brauerei-Schmiedhäusl-Villa
M 1:500



Schnitt B-B
Moarhäusl-Braugasthof
M 1:500



Schnitt C-C
Brauerei-Braugasthof
M 1:500



Schnitt D-D
Braugasthof-Villa
M 1:500



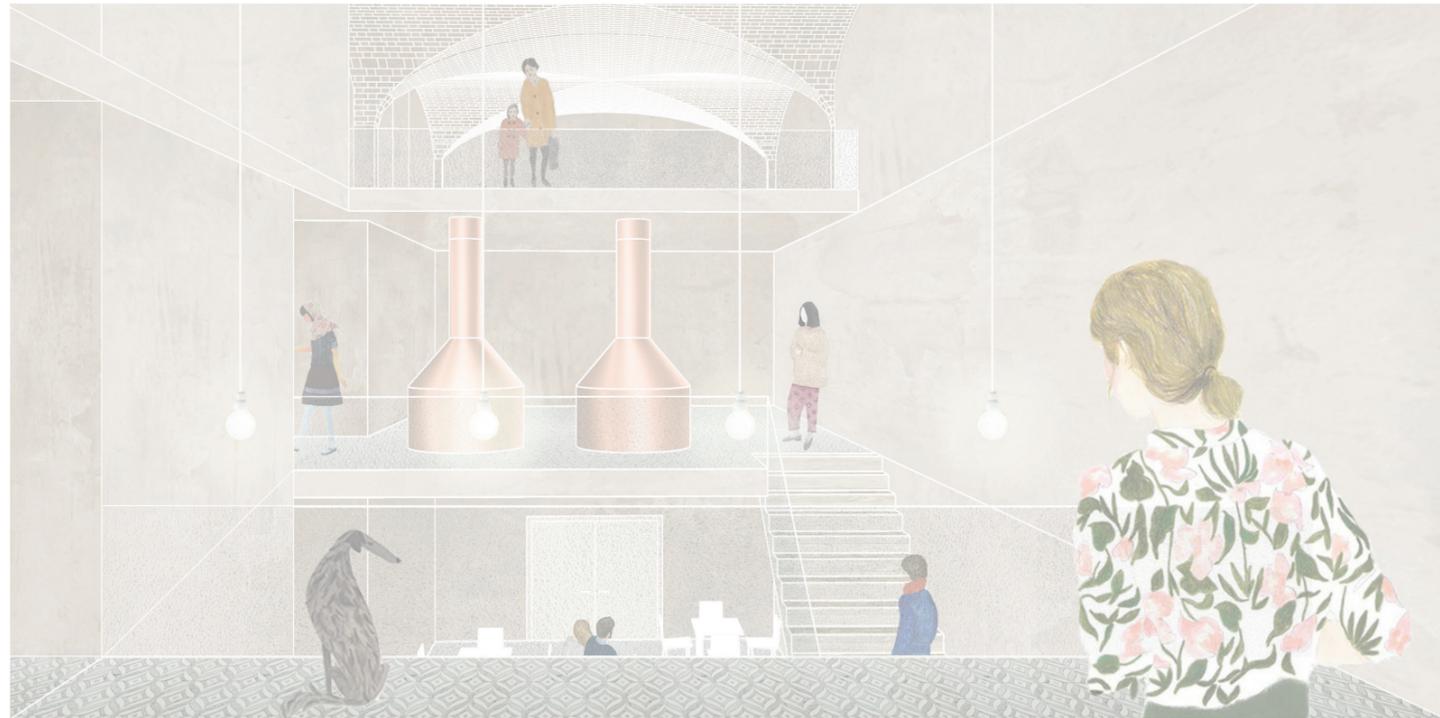
Schnitt E-E
Schmiedhäusl-Moarhäusl
M 1:500



Braugasthof | Küche - Gastgarten



Villa | Zugang Wohnungen



Schaubrauerei



Innenraum Wohnung

10 Bibliografie

Literaturverzeichnis

Selbstständige Publikationen

Ammerer, Gerhard/Waitzbauer, Harald
Wege zum Bier. 600 Jahre Braukultur: Mit Spaziergängen durch die Stadt Salzburg und Ausflügen in die Umgebung, Salzburg 2011

Assél, Astrid/Huber, Christian
Münchens vergessene Kellerstadt. Biergeschichte aus dem Untergrund, Regensburg 2016

Hirschfeld, Gunter/Trummer, Manuel
Bier. Eine Geschichte von der Steinzeit bis heute, Darmstadt 2016

Jöller, Margarete
Wissenswerts und kurioses rund ums Bier, Kapfenberg 2014

Meußdoerffer, Franz/Zarnkow, Martin
Das Bier. Eine Geschichte von Hopfen und Malz, München 2014

Schobersberger, Walburg
Kirche zu Guggenthal, geschichtliche und bauliche Entwicklung der Filialkirche zum hl. Kreuz zur hl. Elisabeth sowie des Gutes Guggenthal mit Gasthaus, Brauerei, Villa und Herrenhaus, in: Chronik der Gemeinde Koppl, Koppl 2000, 210-226

Sturm, Robert
Industrie-, Gewerbe- und Verkehrsbauten des 19. und frühen 20. Jahrhunderts in der Stadt Salzburg und Umgebung, Salzburg 2006

Wesseloh, Julia/Wesseloh, Oliver
Bier leben. Die neue Braukultur, Reinbek bei Hamburg 2014

Zeitschrift

Brau Union Österreich AG (Hg.):
Kultur im Glas. Nachhaltig, innovativ und natürlich, in: Genusskrone, Linz (2015)

Brau Union Österreich AG (Hg.):
Österreichischer Bierkulturbericht 2015, in: Brau Union Österreich AG, Linz (2015)

Kiesbye, Axel (Hg.):
Bierig. Bier Kultur Magazin, Salzburg (2013), H.40

News. Extra (Hg.):
Österreichische Bierkultur, Wien (2014), H.14/16

Online Zeitschrift

Deutsche Stiftung Denkmalschutz (2015):
Techniken des Kühlens. Ewiges Eis, online unter: <http://www.monumente-online.de/de/ausgaben/2014/5/ewiges-eis.php#.WB3-c8kaC9Z>, abgerufen am 04.11.2016

Seidl, Conrad (2016):
500 Jahre Reinheitsgebot. Von wegen Einheitsgebot, in: der Standard, online unter: <http://derstandard.at/2000032650574/500-Jahre-ReinheitsgebotVon-wegen-Einheitsgebot>, abgerufen am 04.11.2016

Stadt-Wien.at (o.V) (2016):
Bierarten & -sorten: Von Alkoholfrei bis Zwickl, in: Essen & Trinken, online unter: <http://www.stadt-wien.at/lifestyle/essen-trinken/bierarten-sorten-von-alkoholfrei-bis-zwickl.html>, abgerufen am 06.11.2016

Internetquellen

Craftbeer Revolution (o.V):
Das Lager / Lagerbier, in: Craftbeer Revolution <http://craftbeer-revolution.de/craftbeer/biersorten/lagerbier/> abgerufen am 06.11.2016

DLG e.V. (o.V):
Biersorten, in: DLG <http://www.dlg-verbraucher.info/de/lebensmittel-wissen/warenkunde/biersorten.html>, abgerufen am 06.11.2016

Schmidt, Claus, (2005):
Die Geschichte des Hopfens. Oder wie der Hopfen zu uns kam, in: <http://www.landbierparadies.com/diesjenes/diegeschichtedeshopfens.htm>, abgerufen am 04.11.2016

Sonstiges

Terra Cognita, Claudia Schönegger KG
Gemeinde Koppl. Bauausschuss am 15.09.2015. Fortschreibung REK

Abbildungsverzeichnis

Abb. 01: Postkarte, Gruss aus Guggenthal
Stadtarchiv Salzburg, Fotosammlung Würthle

Abb. 02: Die Sumerer beim Trinken von Bier, abgerufen am 22.10.2016
<http://www.20min.ch/schweiz/basel/story/Basler-Forscher-beweisen--dass-Bier-gesellig-macht-12362798>

Abb. 03: Ausschnitt des fruchtbaren Halbmond, abgerufen am 02.01.2017, <http://www.dei-verbun.de/fremde-bleiben/>

Abb. 04: Neolithische Kultur, abgerufen am 22.10.2016, Ernte von Getreide, <http://ebmeiersseite.blogspot.co.at/2013/12/die-neolithische-verirrung.html>

Abb. 05: Neolithische Kultur. Darstellung Ackerbau und Viehzucht, abgerufen am 29.10.2016
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Maler_der_Grabkammer_des_Menna_012.jpg

Abb. 06: Abbildung von Chicha-Trinkern im Kalenderbild zum Inti Raymi, abgerufen am 22.10.2016
<https://de.wikipedia.org/wiki/Chicha#/media/File:Haucaycuzqui.jpg>

Abb. 07: Piktogramm eines Bier (=Tontopf) auf Sumerischer Tontafel, circa 3.000 v. Chr, abgerufen am 26.10.2016
<https://www.khanacademy.org/humanities/ancient-art-civilizations/ancient-near-east1/sumerian/a/cuneiform>

Abb. 08: Abbildung von Sumerischen Biertrinkern mit Trinkröhrchen, abgerufen am 26.10.2016
<http://ktemoc.blogspot.co.at/2015/01/gift-of-goddess-ninkasi.html>

Abb. 09: Fragment des Codex Hammurapi, circa 1.800 v. Chr., abgerufen am 26.10.2016
http://www.christianlehmann.eu/ling/lg_system/schrift/Keilschrift.html

Abb. 10: Back- und Bierbrauszene, Grab des Senet, 12. Dynastie, abgerufen am 26.10.2016
<http://www.kemet.de/ausgaben/3-2007/grundnahrungsmittel.htm>

Abb. 11: Männer bei der Weinlese. Das Grab des Nacht. Kunst und Geschichte eines Beamtengrabes der 18. Dynastie, abgerufen am 26.10.2016
[https://de.wikipedia.org/wiki/Wein_im_Alten_%C3%84gypten#/media/File:Tomb_of_Nakht_\(12\).jpg](https://de.wikipedia.org/wiki/Wein_im_Alten_%C3%84gypten#/media/File:Tomb_of_Nakht_(12).jpg)

Abb. 12: Verbreitung keltischer Kulturen, abgerufen am 26.10.2016
<http://www.hessen-archaeologie.de/Kelten-Aktuell/Kelten/kelten.html>

Abb. 13: Rekonstruktionszeichnung des Klosters nach dem Klosterplan von Johann Rudolf Rahn, 1876, abgerufen am 28.10.2016
https://de.wikipedia.org/wiki/St._Galler_Klosterplan#/media/File:Rahn_Kloster_Sanct_Gallen_nach_Lasius.jpg

Abb. 14: Klosterplan St.Gallen um 830, abgerufen am 28.10.2016
<http://www.pilgrim.ch/2016/09/1250-jahre-brautradition-im-tannzapfenland/>

Abb. 15: Klosterneustift in Freising, Bayern um 770 Ansicht mit Hopfengarten, abgerufen am 28.10.2016
[https://de.wikipedia.org/wiki/Kloster_Neustift_\(Freising\)#/media/File:Kloster_Neustift_Freising.png](https://de.wikipedia.org/wiki/Kloster_Neustift_(Freising)#/media/File:Kloster_Neustift_Freising.png)

Abb. 16: Salzburg vom Kapuzinerberg, Radierung und Kupferstich kombiniert. Ebnhard Kieser 1623, Salzburg Museum

Abb. 17: Hopfenanbau von Salzburg entlang des Rupertiwinkels (Teil des Erzstift Salzburg, rot markiert) links u. rechts der Salzach, Karte aus dem 18. Jahrhundert, abgerufen am 28.10.2016
http://www.salzburg.com/wiki/images/4/46/Rupertiwinkel_Teil_des_Erzstift_Salzburg.gif

Abb. 18: Ein Braumeister rührt in der Braupfanne, Nürnberg 14 00, ein Hexagramm als Zunftzeichen der Brauer ziert das Bild, abgerufen am 04.11.2016
http://vignette2.wikia.nocookie.net/mittelalter/images/4/41/Bierbrauer_Hertel_Mendel_I_020_v.jpg/revision/latest?cb=20140318150554

Abb. 19: Saltzburg, unsignierter Kupferstich koloriert von Marcus Setznagel, Köln 1575, Salzburg Museum

Abb. 20: Salzburg vom Kapuzinerberg, Radierung von Johann Friedrich Probst, 1710, Salzburg Museum

Abb. 21: Biererzeugung im Land Salzburg 1911/12
Ammerer/Waitzbauer in: Wege zum Bier, 600 Jahre Braukultur

Abb. 22: geschrotetes Malz, Hopfendolde und Gerste, abgerufen am 05.11.2016
<http://www.bayern-und-bier.de/wissenswertes/das-bier-und-seine-herstellung/>

Abb. 23: Hopfendrahtanlage in Böhmen (als es noch zu Österreich zählte), Federzeichnung von Hugo Charlemont, 1896, Österreichische Nationalbibliothek, abgerufen am 04.11.2016
<http://kultur-pool.at/plugins/kulturpool/showitem>.

Abb. 24: Hopfenanbau im Mühlviertel, abgerufen am 25.11.2016
http://www.nachrichten.at/freizeit/essen_trinken/Hopfen-und-Malz-Gott-und-Bauern-erhalt-rsquo-s;art115,1511996

Abb. 25: Gerstenfeld, abgerufen am 09.11.2016
<https://segereichwebquest.files.wordpress.com/2008/11/gerstenfeld3.jpg>

Abb. 26-27 Lager und Malztenne Gut Guggenthal, Guggenthaler Investment GmbH

Abb. 28: Alter Eisteich Gut Guggenthal, Guggenthaler Investment GmbH

Abb. 29: Konstruktionstypen Eiskeller, Repro ML Preiss, Deutsche Stiftung Denkmalschutz, Bonn, abgerufen am 05.11.2016
<http://www.monumente-online.de/de/ausgaben/2014/5/ewiges-eis.php#WB3-c8kaC9Z>

Abb. 30: Eisschneiden am Zeller See, Ende 18. Jahrhundert, abgerufen am 05.11.2016
<http://www.thumersbach.at/wanderwege/13-main/historisches/85-eisschneiden.html>

Abb. 31: Eisernte mittels Pferdefuhrwerk, abgerufen am 05.11.2016
http://www.gymzell.at/php/eisschneiden_am_zellersee,10472,1189.html

Abb. 32: Die Gesichter der Rosskastanie, abgerufen am 25.11.2016
<http://www.himmelgeister-kastanie.de/seiten/aktuelles/2010/aktuelles-2010-10-10-zwei-gesichter.htm>

Abb. 33: Logo. Hopfendolde, Gerste und Bierkrug
Vom Autor selbst

Abb. 34: „Klassische“ Starkbierprobe: Künstlerische Darstellung einer historischen Bierprobe für Starkbier: Im Bier war genügend klebriger Malzzucker enthalten, wenn eine Holzbank, über die das Bier verschüttet worden war, nach ein bis zwei Stunden beim Aufstehen an der Lederhose kleben blieb. - Malerei von Joseph Puschkin, abgerufen am 06.11.2016
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:J_Puschkin_Starkbierprobe.jpg?uselang=de

Abb. 35: Verzeichnis Zutaten Waldbier Axel Kiesbye, abgerufen am 25.11.2016, <http://www.waldbier.com/#ursprung>

Abb. 36: Verzeichnis aller Brauereien sowie Gasthausbrauereien Österreichs & Bayern, Stand 2016, Bierserver Österreich, Karte Grundlage: <http://www.bierland-oesterreich.at/cm4/brauer-markt/braustaetten.html> bzw. <http://bier.bayern-online.de/karte>, abgerufen am 03.12.2016

Abb. 37: Schild der Brauerei Guggenthal
Hans Kutil, Privatsammlung

Abb. 38: Relief Salzburg. Einteilung der Bezirke
Von Karte: NordNordWest, Lizenz: Creative Commons by-sa-3.0 de, CC BY-SA 3.0 de, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=29026073>, abgerufen am 12.11.2016

Abb. 39: Ansicht des Brauereigebäudes mit Schlot
Hans Kutil, Privatsammlung

Abb. 40: Ansicht des Ensembles Gut Guggenthal
Hans Kutil Privatsammlung

Abb. 41-42: Fuhrwerk der Brauerei, Blick in den Betriebsraum um 1900, Hans Kutil Privatsammlung

Abb. 43: Belegschaft der Guggenthaler Brauerei
Hans Kutil Privatsammlung

Abb. 44: Blick von Norden mit Gaisberg im Hintergrund,
Chris Perkles, November 2016

Abb. 45: Blick von Norden, fotografiert vom Heuberg
Chris Perkles, November 2016

Abb. 46: Blick vom Nockstein (aus Süd-Osten)
Chris Perkles, November 2016

Abb. 47: Gut Guggenthal mit Stadt Salzburg im Hintergrund
Chris Perkles, November 2016

Alle hier nicht eigens nachgewiesenen Abbildungen, Grafiken und Pläne stammen vom Autor selbst.

DANK E

Mit dem Abschluss dieser Arbeit neigen sich mein Studium und die wundervolle Zeit in Graz nun dem Ende zu. Eine Ära, voll großer Möglichkeiten, Erfahrungen und Erlebnissen aller Art. Daher ist es mir ein großes Anliegen, den Menschen Danke zu sagen, die mich in meiner bisherigen Laufbahn mit so vielen positiven Worten, Zusprüchen und vor allem Mut unterstützt haben.

Danke an Sebastian und meine Eltern, die in jeder Lebenslage an mich geglaubt haben, mich motivierten und emotional als auch finanziell für mich da waren.

Danke an die beste Wohngemeinschaft, für all die lustigen Koch-, Film-, und Ausgehabende. Für jedes offene Ohr und jede Träne die gemeinsam vergossen wurde.

Danke an all meine Freunde und Bekannten, die mir die Zeit in Graz so unheimlich wertvoll gestaltet haben. Keine einzige Minute mit Euch möchte ich missen.

Danke an Ass. Prof. Dipl. - Ing. Dr. techn. Ulrike Tischler, für die überaus kompetente Betreuung. Für viele Ratschläge und Kritiken, die mich zu einer so tollen Arbeit führten.

Danke auch an alle anderen Familienmitglieder, Freunde und beteiligten Personen, die mich bei dieser Arbeit unterstützt haben. Vor allem: Guggenthaler Investment Gmbh, Geometer Fally, Axel Kiesbye, Martina Gyuroka, Bierserver Wien und Salzburg Museum.

Sei dankbar für das, was du hast; warte auf das übrige und sei froh, dass du noch nicht alles hast; es ist auch ein Vergnügen, noch auf etwas zu hoffen.
(Seneca)

FOTODOKUMENTATION

Gut Guggenthal

Ein Bild ist ein Gedicht ohne Worte

(Quintus Cornificius)



1 Brauereigebäude









2 Schmiedhäusl







3 Villa



Strangathof
GUGGENTHAL











4 Braugasthof









Geschäftszeit

von **7³⁰** Uhr bis **12³⁰** Uhr

von **15⁰⁰** Uhr bis **18⁰⁰** Uhr

Samstag v. **7** Uhr b. **12** Uhr

v. b. Uhr

5 Moarhäusl





