

Cord Broyhans hell Gebrautes macht Hannover zur Bierstadt



Im 16. Jahrhundert waren Hamburg, Lübeck und Einbeck die bekanntesten Bierstädte im norddeutschen Raum. Hannover spielte bei der Biererzeugung noch keine große Rolle. Das änderte sich mit Cord Broyhan. Im damaligen Dorf (und heutigem Stadtteil) Stöcken geboren, verließ er als junger Mann die Stadt Hannover und ging nach Hamburg, um als Knecht bei einem Brauer zu arbeiten. Die Bierbrauerei war damals ein florierendes Gewerbe, das zum

Reichtum der Städte beitrug. Bier hatte den Vorteil, dass es neben Wein das einzige lagerfähige Getränk war und darüber hinaus durch seine vielen Nährstoffe wichtig war für die Grundversorgung der städtischen Bevölkerung. Nicht umsonst wurde es auch als „Flüssig Brot“ bezeichnet. Als Cord Broyhan im Jahr 1524 Hamburg verließ und nach Hannover zurückkehrte, nutzte er sein erworbenes Wissen über das Bierbrauen für die Herstellung eines eigenen Bieres.

Dieses Broyhan-Bier war durch eine abgeänderte Rezeptur heller als die bis dahin angebotenen Biere und schmeckte wesentlich besser. Da es damals kein Patentrecht gab, übernahmen viele hannoversche Braubezichtigte die Bierrezeptur Cord Broyhans und stellten ihr eigenes helles Bier her. Innerhalb kürzester Zeit verdrängte es die traditionellen Braunbiere vom Markt und bescherte damit der neuen Bierstadt Hannover schnellen Reichtum,

da der Gerstensaft auch in andere Städte exportiert wurde. Im Jahr 1546 ehrte die Stadt ihren Sohn und sein Bier auf besondere Art: Die neuen kupfernen Brauzeichen trugen neben Jahreszahl und dem städtischen Hahn mit Kleeblatt auch das Initial B.H.T., die Abkürzung für „Broyhan-Teiken“ (Broyhan-Zeichen / Abbildung). Noch heute ist es auf jeder Bierflasche der Gilde-Brauerei zu sehen – als Zeichen für hannoversche Braukunst. **tb**

Brauerei Brande & Meyer:

1852 beginnt in Linden die Ära des modernen untergärigen Lagerbiers

Das Etikett auf der Bierflasche verriet den ursprünglichen Herstellungsort. „Lindener Spezial“ ist eines der bekanntesten Biere Hannovers. Bis 1997 wurde es in Linden gebraut, dann verlegte der Gilde Konzern die Produktion zum Stammhaus Hildesheimer Straße. Von dort werden heute Tag für Tag viele LKW-Ladungen des hellen Flaschenbiers ausgeliefert – dem Nachfolger des ersten untergärigen hergestellten Biers in Linden, das die Brauerei Brande & Meyer ab 1852 herausbrachte.

Mitte des 19. Jahrhunderts wechselten in Norddeutschland viele Brauereien vom „englischen“ obergärigen Braunbier auf das untergärige Lagerbier. Der Unterschied beim Brauverfahren: Beim obergärigen Brauen stieg die Hefe nach der Gärung nach oben, während sich beim untergärigen Bier die Hefe am Boden des Bottichs absetzte. Untergäriges Bier war haltbarer. Und es war geschmacklich in Mode gekommen. An diesem Trend wollte auch August Brande teilnehmen. 1852 gründete der Arzt zusammen mit seinem Schwager, dem Kaufmann Eduard Meyer, eine „großartige Brauerei von Bayrisch Bier“ (untergäriges Lagerbier) mit einer Produktionskapazität von 10 000 hl an der Blumenauer Straße. Die ersten Jahre verliefen kritisch, die aufgebaute Kapazität der Brauerei war nicht ausgelastet. Denn der Markt im 5000-Seelen Ort Linden war zu klein – und in die Altstadt von Hannover dürfte wegen der Brau- und Bannrechte der Braugilde nicht geliefert werden. Nachdem Preußen 1866 das Königreich Hannover einverleibt hatte, wurden durch Einführung der Gewerbefreiheit 1868 auch die alten Zunftprivilegien der Gilde abgeschafft. Jetzt konnte die Lindener Brauerei Meyer & Brande endlich auch Hannover beliefern – das Geschäft florierte.

Aber es gab noch ein weiteres Problem, das gelöst werden



Historisches Werbeplakat der Lindener Actien-Brauerei (Foto oben). Der Abriss der ehemaligen Brauereiregegebäude an der Stephanusstraße.

Sammlung Wessel



musste. Die Herstellung und Lagerung von untergärigem Bier verlangte wesentlich tiefere Temperaturen als obergäriges

Bier. Da es noch keine Kühlanlagen gab, griff man auf Natureis zurück: Das im Winter auf Seen und Teichen gefrorene Eis

wurde herausgeschlagen und in Felsenkeller gebracht. Dort, tief unter der Erde, war es kühl genug, das Eis über Monate hinweg zu lagern. Im Sommer war die Kühlung eines der größten Probleme für die Brauer. Während das Winterbier durchweg ausgezeichnet war, traten beim Sommerbier oft Probleme auf: große Posten Bier wurden sauer. Meist verarbeitete man sie zu Branntwein. Die Brauerei Brande & Meyer ließ drei Felsenkeller am Fuße des Lindener Berges anlegen, die noch heute existieren. Darin lagerte die Brauerei das im Winter geholt Eis von den Maschewiesen. Als erste Brauerei im hannoverschen Raum kaufte sie 1864 anlässlich der Weltausstellung in Paris eine Eis-Kühlanlage. Doch sieben Jahre später, 1871, erlangte der deutsche Ingenieur Carl Linde etwas viel Besseres: eine Kältemaschine, die (wie unsere heutigen Kühlschränke) mit Ammoniak und Kompression arbeitete. Seine Kältemaschinen machten es nun möglich, überall und zu jeder Jahreszeit untergärig zu brauen.

In der heutigen Biersorte Lindener Spezial ist immer noch ein Stück der alten Brautradition von Brande & Meyer erhalten geblieben. Denn die Geschichte des Bieres lässt sich nachvollziehen: Brande & Meyer wurde 1871 in eine AG umgewandelt und firmierte dann als „Lindener Aktien-Brauerei vorm. Brande & Meyer“. 1921 wurde der Firmenname in Lindener Aktien Brauerei (LAB) geändert. Die Braugilde erwarb 1926 die Mehrheit am Grundkapital und fusionierte 1968 schließlich mit der LAB. Vieles hat sich seit 1852 bei der Bierproduktion verändert, um den Qualitätsstandard des Bieres zu erhöhen. Heute sorgen computergesteuerte Prozesse und geschlossene luftdichte Systeme für gleich bleibend hohe Qualität. Was sich in den letzten Jahrhunderten aber nicht geändert hat, sind die Zutaten zur Herstellung von Bier. Nach wie vor besteht es ausschließlich aus den Naturstoffen Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. **tb**

© Torsten Bachmann, Hannover

Sämtliche Auszüge/ Artikel sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung, die nicht ausdrücklich vom Urheberrechtsgesetz zugelassen ist, bedarf der vorherigen Zustimmung des Autors Torsten Bachmann.