

# Feuerstelle oder Herd?

## Herstellung von fester und flüssiger Nahrung für den Haushalt: Kochen und Bierbrauen

Fred Kaspar

### Einleitung

Schon seit Jahrhunderten ist der konservative Geist Nordwestdeutschlands – hiermit meinen wir im Folgenden sowohl Westfalen als auch Niedersachsen –, das Festhalten der Menschen dieser Landschaften an Tradition in Stadt und Land, ein Thema. Ich will es Ihnen ersparen, hierfür einschlägige Zitate zu bringen. Man sah diese Grundhaltung positiv als standfest, aber auch negativ als rückständig an und betrachtete sie ebenso unter zahlreichen anderen Gesichtspunkten. Auch die kulturgeschichtliche Forschung hat sich dieser Diskussion nicht verschlossen und jeweils der Sichtweise entsprechende Zitate beigebracht.

Vornehmlich die Zustände des 18. Jahrhunderts werden bis heute unter diesem Gesichtswinkel betrachtet, wobei die entsprechenden städtischen Verhältnisse unter dem schillernden Begriff „Kleinstadt“ subsumiert werden.<sup>1</sup> So wurde seit dem 18. Jahrhundert immer wieder darauf hingewiesen, dass in den Städten die Bürger ungewöhnlich lange in den überkommenen Strukturen ihrer Dielenhäuser wohnen blieben und nicht bereit schienen, sich den angeblich besseren, weil modernen Etagenwohnhäusern zu öffnen. Bereits 1786 schrieb der Schwelmer Pfarrer Müller über „das westfälische Bürgerhaus“: „Wenn man in eine westphälische Land-Stadt kommt, so glaubt man statt der Häuser nur Scheunen zu sehen. Fast alle haben statt der Haushüre ein ungeheures Thor“ und beschreibt dann ausführlich den Aufbau eines Wohndielenhauses bei Nennung zahlreicher Mängel in Bezug auf Bequemlichkeit und Schicklichkeit. Zusammenfassend stellt er fest: „Doch die beschriebene alte Bauart der Bürgerhäuser kommt je länger, je mehr in Abnahme. Man sieht schon mit Vergnügen eine Menge neugebauter Häuser, die vernünftiger und städtischer eingerichtet sind“.<sup>2</sup>

Die Hausforschung hat sich dieser Sicht des Themas später vielfach angeschlossen, wobei ich hier nur an eine plakative Überschrift zu den Entwicklungen des 18. Jahrhunderts von Josef Schepers erinnern möchte: *Westfalens Widerstand gegen das Kleinraumwohnen*.<sup>3</sup> Gerade die volkscundlich orientierte Hausforschung suchte in den Städten zumeist das Traditionelle, das sich „noch“ erhielt und fasste dies unter dem Begriff des „Ackerbürgerhauses“ zusammen.<sup>4</sup> Bei dieser Perspektive wurde allerdings weniger das tatsächliche Baugeschehen betrachtet,<sup>5</sup> sondern eher das scheinbar bäuerlich geprägte Haus in der Stadt als Zeichen

1 Zum Begriff und seinem Gebrauch siehe Reininghaus 1993.

2 Müller 1786, 275–279.

3 Schepers 1965, 211.

4 Begriff eingeführt durch Ebinghaus 1912; zuletzt noch Bockholt 1987. Die Diskussion um den Begriff zusammengefasst bei Spohn 1995, 166 ff. (hier werden deutlich die beiden Pole städtischer Bau- und Lebensweisen dargestellt) und fortgeführt bei Stiewe 1996, 249 ff.

5 Kaspar 1989.



Abb. 1: Wohndielenhäuser in Bredenborn (Marienmünster, Kr. Höxter), deren Dielen noch bis in das 20. Jahrhundert in traditioneller Weise über ihre großen Tore befahren werden konnten.



Abb. 2: An der Obermarktstraße 26 in Minden ließ sich 1767 ein Kaufmann ein Wohnetagenhaus errichten. Es folgt zwar in seiner Gestalt noch traditionellen Formen, erhielt aber statt eines Dielentores eine Haustür mit vorgelagerter Freitreppe und dokumentierte damit, dass hier nicht mehr im Inneren auf einer Diele gewirtschaftet wurde.

einer Lebensform in den Mittelpunkt gestellt, die je nach Sichtweise als rückständig oder traditionsverbunden bewertet wurde. Es ist also letztlich die Perspektive kleinstädtischer Lebensweise, wie sie schon seit dem 18. Jahrhundert vom „aufgeklärten“ und „cultivierten“ Bürgertum gepflegt wurde und im Gegensatz hierzu die Moderne und Zivilisiertheit der Autoren dokumentieren sollte.<sup>6</sup>

Bei dieser Perspektive handelt es sich allerdings weitgehend um eine Sicht der Dinge von Außen, von ihrer formalen oder ästhetischen Seite. Die funktionalen Zusammenhänge des Lebens blieben weitgehend ausgeblendet. Die hinter den angedeuteten Entwicklungen stehende Frage ist allerdings: Warum blieb man so lange bei den altertümlichen Dielen mit den hohen Toren im Giebel, warum schuf man so spät Küchen in den Häusern? Diese Frage ist von der Forschung unbeantwortet geblieben, wobei bei diesen Themen regelmäßig benutzte Begriffe wie Tradition und Beständigkeit die Ursachen wohl eher verschleiern. In diesem Zusammenhang hatte ich vor einigen Jahren eine fiktive, für die Zeitgenossen des 18. Jahrhunderts sicherlich wichtige Diskussion um Dielentor oder Freitreppe vorgestellt.<sup>7</sup> Hieran möchte ich anknüpfen.

<sup>6</sup> Eine Ausnahme hiervon bildet die an Hand von Material der Stadt Unna erstellte Studie von Thomas Spohn. Hier werden die beiden Pole städtischer Bau- und Lebensweisen dargestellt, die Frage nach den Gründen für die lange Konstanz der alten Formen aufgeworfen und dokumentiert, dass dies nicht mit dem Phänomen der „Rückständigkeit“ zu erklären ist, sondern einer Novationsfreudigkeit in anderen Bereichen der kulturellen Objektivierung gegenüber steht: Spohn 1995, 214.

<sup>7</sup> Kaspar 2001.

Als ein Zeichen des Wandels erweist sich die Form der Herdfeuerstelle im Haus. Die Annäherung des tradierten Bürgerhauses in der Form eines Dielenhauses an die neuen Wohnhausformen eines Etagenwohnhauses mit Flurerschließung lässt sich im Baubestand des 18. Jahrhunderts in ihren vielen Schritten verfolgen und dokumentiert einen Prozess, der mehrere Generationen dauerte. Ich will hier nur das Bekannte in wenigen Schlagworten zusammenfassen: Zuvor wurden die Häuser von einer Wohn- und Wirtschaftsweise bestimmt, die im Laufe von vielen Jahrhunderten entwickelt worden war und die insbesondere auf dem dominanten Element einer hohen Diele beruhte. Wollte man diese überkommenen Dielen mit ihren Toren aber beseitigen und sich anderen Vorbildern anschließen, mussten zunächst die im Haus stattfindenden Funktionen, wie etwa das Wirtschaften im Erwerbzbereich, aber auch im Bereich der Hauswirtschaft an andere Orte verlagert werden. Daher dokumentierte schon allein die neuartige Freitreppe vor dem Haus dem Zeitgenossen mit der hierdurch geschaffenen Unbefahrbarkeit des Hausinneren, dass in diesem Haus nicht (mehr) im größeren Umfang gewirtschaftet wurde, sondern im Haushalt eine stärkere Trennung von Arbeit und Wohnen bestand. In diesem Sinne dürfte die Haustür als ein den Zeitgenossen deutliches Zeichen einer „modernen“ Privatheit verstanden worden sein, während das Dielentor „traditionelle“ Öffentlichkeit vermittelte.<sup>8</sup>

Für die bei dem im Einzelnen sehr komplex verlaufenden Prozess wirksam werdenden Ursachen soll im folgenden das häusliche Bierbrauen verfolgt werden, ein Punkt, der bislang bei diesem Thema ungerechtfertigter Weise nicht in den Blick geraten ist.<sup>9</sup> Es handelt sich beim Bierbrauen zwar um eine nur temporäre, aber wohl dennoch die Anlage der Herdstelle zentral mitprägende Nutzung. Zum Verständnis müssen wir uns in einem etwas längerem Exkurs erst einmal mit der Geschichte des Bierbrauens beschäftigen.

Warum überhaupt ist das Bier bei unserer Frage so wichtig? Bier war bis in das 18. Jahrhundert kein besonderes Getränk, sondern vor allem ein wichtiges Nahrungsmittel. Bei diesem „alltäglichen“ Bier handelte sich allerdings um dünnes Bier, das nur einen geringen Alkoholgehalt aufwies und in großen Mengen in den Haushalten verbraucht wurde; hierbei werden Verbrauchszahlen von etwa 300 Litern pro Jahr und Kopf vermutet.<sup>10</sup> Als Genuß- und Rauschgetränk galten nur besondere Export- und Starkbiere, Wein sowie der seit dem 16. Jahrhundert aufkommende Branntwein.

Bierherstellung auf der Grundlage von Hopfen und Malz löste erst im Spätmittelalter die zuvor in Norddeutschland gebräuchliche Form des Grutbieres ab, bei dem man die Würze statt durch Hopfen mit „Grut“, einer getrockneten und dann gemahlten Kräutermischung, bereitete.<sup>11</sup> Neben diesem „Grüssing“ genannten Bier gab es auch noch das im 14. Jahrhundert in den Niederlanden entwickelte „Koit“, aus Weizen und Gerste hergestellt. Grutbier und Koit war allerdings kaum haltbar und standen daher dem transportierbaren und teilweise auch lagerbaren Hopfenbier als besondere Getränke deutlich nach.<sup>12</sup> Hopfenbier ist seit etwa 1300 insbesondere als Exportartikel der Hansestädte nachweisbar, doch dauerte die Ablösung des älteren Grutbieres bis in die zweite Hälfte des 16. Jahrhunderts, auch wenn es in kleineren Mengen noch bis ins 19. Jahrhundert hergestellt wurde. Parallel mit dem Übergang zum Hopfenbier nahm die Bedeutung des Bieres als alltägliches Nahrungsmittel und Getränk zu, und ging der zuvor noch recht gleichbedeutende Konsum von Wein stetig zurück.<sup>13</sup>

Die Herstellung des sogenannten Branntweins, einem weiteren in diesem Zusammenhang interessierenden Getränk, scheint allgemein erst im 16. Jahrhundert aufgekommen zu sein, wobei es sich um ein Destillierverfahren auf der Grundlage von Getreidekörnern handelt. Dieses neue und relativ leicht herzustellende Getränk wurde im Unterschied zum Bier, das als wesentlicher Teil der Ernährung verstanden wurde, von

8 Spohn 2004.

9 Erstmals wurde die Frage kurz angerissen bei Kaspar 1996, 77.

10 Abel 1981, 24.

11 Sie besteht vor allem aus der Sumpfpflanze Porst oder Moor-Rosmarin und Harzen, Hopfen und Lorbeer.

12 Zu den verschiedenen Biersorten siehe Böth 1998, 41–54.

13 Zusammenfassend hierzu jetzt Kaiser 1995; Irsigler 1996; Müller 1996; Böth 1998.

Anfang an vor allem als Rauschmittel gesehen und daher Herstellung und Konsum von der Obrigkeit im 17. und 18. Jahrhundert auch immer wieder bekämpft. Trotzdem breitete sich der Branntweinkonsum in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts stark aus und führte zu einem Rückgang des Bierverbrauchs.<sup>14</sup> Dies dürfte der Grund sein, warum sich im Gegensatz zur Brauerei das Branntweinbrennen auch noch länger als häusliches Gewerbe halten können.

Zuletzt ist in diesem Zusammenhang auch auf die Essigherstellung hinzuweisen. Die Essigbrennerei ist spätestens seit dem 18. Jahrhundert nachweisbar und scheint ebenso wie das Bierbrauen und das Branntweinbrennen zunächst im Hausgewerbe vorgenommen worden zu sein. Die Essigbrennerei scheint darüber hinaus in engem Zusammenhang mit der Branntweinbrennerei zu stehen. Als Nebengewerbe der Hausbrauerei ist zudem auf die Malzherstellung oder die Böttchereien hinzuweisen, in denen die Fässer zum Bierhandel hergestellt worden sind.

Entsprechend seiner Bedeutung als tägliches Nahrungsmittel wurde das Bier in vielen Städten über Jahrhunderte nicht durch gewerbsmäßige Brauer, sondern durch eine Großzahl der Bürger selber hergestellt. Hierzu musste man eine Berechtigung zum Brauen besitzen, so dass der Begriff „Brauhaus“ schließlich fast zum Synonym für „Bürgerhaus“, dem Wohnsitz eines Bürgers wurde, worunter nur Stadtbewohner mit vollem Bürgerrecht zu verstehen sind. Zum Erwerb des Bürgerrechtes wiederum war der Nachweis von Hausbesitz notwendig.<sup>15</sup>

Jeder, der das Braurecht besaß, konnte also in seinem Haus stets für den eigenen Gebrauch Bier brauen. Nur das für den Handel vorgesehene Bier – sowohl das über die Straße verkaufte wie auch das in den Gasthäusern der Stadt ausgeschenkt – unterlag einer besonderen Regelung. Dieses Bier war zumeist nach „Reihebraurecht“ herzustellen. Trotz seiner prägenden Bedeutung ist diese Form der Bierproduktion bislang kaum eingehender dokumentiert worden.<sup>16</sup> Bei dieser in zahlreichen Städten Nordwestdeutschlands üblichen Form des Braurechtes wurde in vorbestimmter Reihenfolge das gesamte in der Stadt und im Umland benötigte Bier reihum in allen bestehenden „Brauhausern“ hergestellt. Jedes Brauhaus kam hierbei jedoch nur einige Mal im Jahre an die Reihe. Allein aber schon deswegen musste der Küchenbereich der Dielenhäuser sehr umfangreich und zumindest für einen Karren erreichbar sein, mit dem die Braupfanne vom Rathaus herbeigeholt wurde, aber auch die nötigen Mengen an Wasser, Malz und Hopfen zur Braupfanne zu schaffen waren.

Kommen wir vor der Kenntnis dieser Hintergründe zur Diskussion um Dielentor oder Freitreppe zurück: Zur Veränderung dieses über Jahrhunderte entwickelten und erprobten Systems des Haus- und Reihebrauens bzw. der Aufgabe des Brauens auf der Hausdiele – eine wesentliche Voraussetzung für die Schaffung einer kleinen Haustür, eines sauberen Flures und einer abgeschlossenen Küche – musste also notwendigerweise die seit Jahrhunderten geübte Art der Bierherstellung in der Stadt völlig neu organisiert werden. Wenn im folgenden wiederholt die Verhältnisse in der Stadt Minden im Mittelpunkt der Betrachtung stehen, so ist dies nur auf die eigene Kenntnis zurückzuführen, doch wird immer wieder danach gefragt, in welcher Weise sich die festgestellten Verhältnisse auf andere Städte übertragen lassen.<sup>17</sup>

Nicht nur in Minden gehörte das Brauwesen im ausgehenden Mittelalter und der frühen Neuzeit zu einer der wichtigsten Einnahmequellen der Stadtwirtschaft. Das hier gebaute Bier konnte weit exportiert werden und war insbesondere im norddeutschen Raum sehr gefragt. In Minden scheint sich daher das haltbare Hopfenbier auch schon im 15. Jahrhundert durchgesetzt zu haben. Wirtschaftsgeschichtliche Untersuchungen gehen davon aus, dass Minden zwischen dem 15. und dem 18. Jahrhundert für Westfalen sogar eine der wichtigen Bierproduktionsstandorte und das Brauen das bedeutendste Gewerbe der Stadt gewesen sei.<sup>18</sup> Daher dürfte

14 Dazu Kaiser 1995.

15 In Blomberg war das Recht zum Brauen um 1700 abhängig von der Größe des Hauses. Ein Brauhaus mußte mindestens 35 Fuß lang und 13 Fuß breit sein: Rolff 1996, 158.

16 Ausführlicher für Westfalen bei Kaspar 2003, 471–481.

17 Soweit nicht im Einzelnen nachgewiesen, finden sich die Quellen bei Kaspar 2003.

18 Nordsiek 1987, 85.

sich diese Stadt für eine exemplarische Betrachtung der Verhältnisse im besonderen Maße eignen. Ende des 16. Jahrhunderts wird die Bierbrauerei von der Stadt selbst *als die meiste und beste bürgerliche Nahrung* bezeichnet,<sup>19</sup> wobei es offenbar in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts zu einem starken Aufschwung des Braugewerbes gekommen ist und Bier in größeren Mengen in Nachbarstädte wie Bielefeld, Herford, Melle, Lübbecke oder Salzuflen exportiert wurde. Auf dem Wasserweg gelangte es über die Unterweser nach Bremen – wo es auch im Ratskeller ausgeschänkt wurde – und über Bremen hinaus weiter in den hansischen Raum. Gelegentliche Hinweise in den Archiven lassen darauf schließen, dass zumindest im 18. Jahrhundert in Minden verschiedene Biersorten hergestellt wurden, nachweisbar sind etwa Bitterbier, Doppelbier und englisches Bier. Allerdings ging die Blüte des Braugewerbes seit der Mitte des 17. Jahrhunderts zu Ende, da die Stadt auf Grund der neuen politischen Konstellationen wesentliche Absatzgebiete im Ausland verlor. Es scheint darüber hinaus ein enger Zusammenhang zwischen der spätestens im 15. Jahrhundert erfolgten Durchsetzung bzw. der Behauptung des Stapelrechtes der Stadt für bestimmte auf der Weser an der Stadt vorbeitransportierte Waren und der Orientierung der Mindener Wirtschaft auf den Bierexport zu bestehen. In Minden mussten die entsprechenden Waren für drei Tage zum Verkauf angeboten werden, erst danach durften sie weiter die Weser abwärts verschifft werden.<sup>20</sup>

Auf Grund der zuvor beschriebenen speziellen Geschichte und Verfassung des Brauwesens hat sich die Bierherstellung trotz ihrer für viele Städte großen wirtschaftlichen Bedeutung zu keinem eigenständigen Handwerk entwickelt. Schon im Mindener Stadtbuch von etwa 1376 werden verschiedene Brauberechtigte erwähnt, die für einen Zeitraum von zehn Jahren *Pannen* verschiedener Größe vom Rat empfangen konnten.<sup>21</sup> Spätestens seit dem Spätmittelalter bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts ist dann das in vielen Städten Niederdeutschlands geübte „Reihen-Braurecht“ nachweisbar. Es ist bislang nicht systematisch dokumentiert und erforscht, scheint allerdings insbesondere im östlichen Westfalen und im anschließenden Niedersachsen Standard geworden zu sein, während es sich in dieser Stringenz im Westen Westfalens wohl nicht nachweisen lässt. Bei dieser Form des Braurechtes konnten alle brauberechtigten Häuser gleichmäßig an der Herstellung des in der Stadt benötigten Bieres teilnehmen. Der Erwerb des Rechtes kostete 1493 den Mindener Bürgern zehn und 1539 schon 30 Goldgulden, Summen, die im Laufe der Zeit immer weiter heraufgesetzt wurden.

Das Recht zum Brauen wurde nach festgelegtem Schema „der Reihe nach“ Woche für Woche an die brauberechtigten Häuser weitergegeben. Um eine gleichbleibende Qualität des in den Handel kommenden Bieres zu garantieren, wurde der Brauvorgang vom Rat genau geregelt, die Zutaten vorgeschrieben und die Herstellung durch vom Brauamt oder dem Rat eingestellte Brauknechte oder Braumeister zudem überwacht. Auch das fertige Bier wurde durch Vertreter des Rates vor dem Ausschank oder Verkauf zunächst geprüft: Eine entsprechende *Brauhaus- und Brauamtsordnung* bestand in Minden schon 1533, und für Lemgo lassen sich entsprechende Verhältnisse seit der Mitte des 16. Jahrhunderts aus den Quellen nachweisen.<sup>22</sup> Ebenso waren die Verhältnisse in Detmold geregelt, wo es 1661 insgesamt 61 Brauamtsgenossen gab.<sup>23</sup> Nach *Der Stadt Minden revidierte und verbesserte Neue Brauordnung vom 23. Decembris 1695* durften pro Haus nur drei Säcke von je 15–16 Scheffel Malz verbraucht werden, woraus etwa 45 Tonnen Bier zu gewinnen waren.

Die Zahl der Bürgerhäuser mit Braugerechtigkeit dürfte in Minden zwischen dem 16. und 18. Jahrhundert durchweg bei 250 bis 300 gelegen haben. 1674 werden 323 Personen in der Stadt als *Brauer* bezeichnet, doch hatten sie in der Regel andere Berufe. Daher handelte es sich bei

*Wie funktionierte das Brauen in den Bürgerhäusern?*

19 Ditt 1983, 202.

20 In der „Goldenen Bulle“ von 1627 wird der Stadt das Stapelrecht nur für Holz (*Baw- und Flößholtz*), also auch für Brennholz sowie für Getreide bestätigt, die entscheidenden Handelsgüter als Grundlage einer Bierproduktion. Siehe Noak 1904, 7 und 16; Ditt 1983, 183–188; Behr 1987, 56 f.; Möller 1992, 116.

21 Schroeder 1977, 175. Unklar bei diesen frühen Belegen ist allerdings, ob hier schon die Wurzeln des erst später nachweisbaren Reihenbraurechtes zu fassen sind, denn scheinbar bestand zu dieser Zeit noch nicht der enge Zusammenhang zwischen dem Besitz des Bürgerrechtes und dem Erwerb des Braurechtes.

22 Kaspar 1985, 142.

23 Kittel 1953, 142–144.

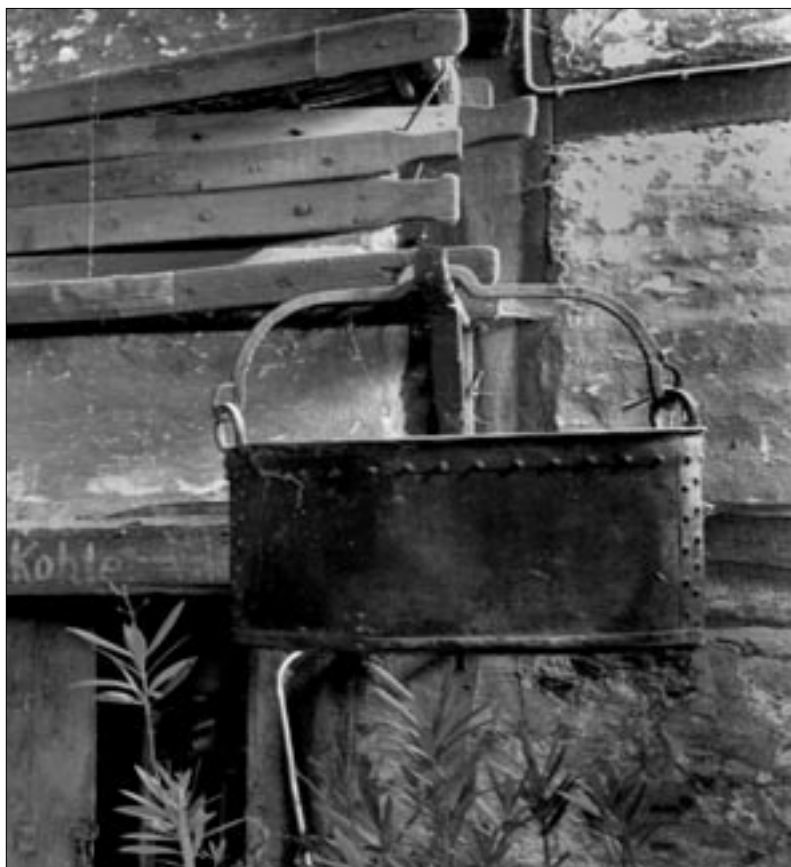


Abb. 3: In der Brau- und Wirtschaftsküche des kleinen Herrenhauses Pustekrey bei Ahlen (Kr. Warendorf) von 1616 hat sich am alten Ort ein wohl noch bis in das 20. Jahrhundert genutzter Braukessel aus genieteten Blechen erhalten. In ihm wurde das für den täglichen Gebrauch genutzte Bier mit nur geringem Alkoholgehalt gebraut.

dieser Bezeichnung wohl in erster Linie um eine Klassifizierung der Hausstellen, von denen diejenigen, die das Hausbrauen auch ausübten, zu unterscheiden waren. So bleibt unklar, ob das auf einem Haus liegende Braurecht in allen Fällen genutzt wurde; in erster Linie wird zu dieser Zeit mit dem Begriff *Brauhaus* eine vollwertige Hausstelle von *geringen Behausungen* unterschieden. 1697 besaßen von den 576 Häusern und 158 zusätzlichen Buden insgesamt 231 Häuser ein Braurecht. Es konnten also etwa ein Viertel aller insgesamt vorhandenen Haushalte bzw. über 40 % der Bürgerhäuser Bier brauen. Ob bei diesen Zahlen die Adelshöfe und die geistlichen Kurienhäuser berücksichtigt sind, ist zu bezweifeln, so dass die Zahl der brauenden Haushalte in der Stadt noch erheblich höher gewesen sein dürfte. In Hamburg hatten im Jahre 1608 551 Häuser Braurecht, doch wurde es nur noch in 286 Häusern ausgeübt.<sup>24</sup> In Paderborn gab es 1618 über 300 brauberechtigte Häuser<sup>25</sup> und in Lemgo bestanden 1692 insgesamt 192 Häuser mit Braurecht, von denen 100 das sogenannte „alte Braurecht“ besaßen,<sup>26</sup> Zahlen, die darauf schließen lassen, dass etwa 1/3 aller Hausstätten über ein Braurecht verfügten. In der kleinen Stadt Blomberg besaßen 1726 von den insgesamt etwa 310 Hausstätten 105 ein Braurecht,<sup>27</sup> wonach nahezu ein Drittel der Haushalte Bier brauen konnten.

Das Bier wurde nach Fertigstellung (Brautage waren in Minden gewöhnlich Mittwoch und Samstag) und öffentlicher Qualitätskontrolle am „Krugtag“ (in der Regel Montag und Donnerstag) an die Interessenten verkauft, wobei übrigbleibendes Bier anschließend an die „Klip-Krüger“ abgegeben werden konnte, an Gastwirte, die nur solche „Restmengen“ ausschenken durften. Das außerhalb dieser Ordnung hergestellte Bier für den Verbrauch im eigenen Haushalt wurde in Lemgo als „Kesselbier“ bezeichnet.<sup>28</sup> In der lippischen Stadt Blomberg wurde das Schankrecht für die zwei städtischen Krüge jeweils für wenige Jahre an brauberechtigte Bürger vergeben, die nur für diese Zeit nicht dem Reihebraurecht unterlagen.<sup>29</sup>

24 Hier besaßen die Häuser allerdings durchweg eigene Pfannen: Meyer-Brunswick 1991, 159.

25 Zacharias 2001, 24.

26 Kaspar 1985, 142.

27 Rolff 1996, 158.

28 Kaspar 1985, 142.

29 Stiewe 1996, 223.

Selbst auf dem Lande durfte in Lippe im 17. Jahrhundert keiner der wenigen konzessionierten Krüge Bier brauen, sondern musste das Getränk jeweils in den umliegenden Städten von dem zurzeit brauberechtigten Bürgerhaus erwerben und anfahren lassen.<sup>30</sup> In der Herrschaft Canstein (nahe Warburg) hingegen galt im 18. Jahrhundert das Reihebraurecht auch auf dem Lande, so dass hier jedes brauberechtigte Haus gelegentlich auch die Rolle eines Gasthauses übernahm.<sup>31</sup> Ausnahmen all dieser Regelungen blieben in Stadt und Land nur die wenigen besonders konzessionierten Krüge, in denen kontinuierlich auswärtiges Bier ausgeschenkt werden durfte.

Das 18. Jahrhundert brachte einen allmählichen Wandel der lange geübten Verhältnisse, wobei sowohl rückgehender Bierkonsum und eine Stagnation des Handels, als auch der Wille zur Veränderung der Hauswirtschaft eine Rolle spielten. In Minden wurden, nachdem sich schon 1700 einige Bürger ein gemeinsames Brauhaus geschaffen hatten, 1748 fünf öffentliche Brauhäuser eingerichtet, für uns ein Ausdruck des zu dieser Zeit gesteigerten Willens zur stärkeren Trennung von Wohnen und Wirtschaften in den Häusern. Der Prozess wird aber auch deutlich an einem in allen Städten einsetzenden allmählichen Schwund der Braurechte, verbunden mit einer einsetzenden Monopolisierung. So gestattete schon 1701 etwa der Rat der Stadt Minden, dass Besitzer von Brauhäusern bei Renovierungen einen Teil der Kosten durch den Verkauf des Braurechtes an die Brauergilde finanzieren konnten. Die Anzahl der Braugerechtigkeiten wurde beschränkt, konnte aber bei Bedarf aus einem anderen Haus erworben werden.

Im Jahre 1723 gab es 296 brauberechtigte Häuser in Minden. Unter dem Druck der preußischen Regierung bestimmte eine zur Hebung des Gewerbes eingesetzte Kommission in diesem Jahr, daß die Zahl der aktiv Brauenden fortan auf 150 beschränkt werden sollte, wobei man zuvor die besten Brauer herausfinden wollte bzw. solche auswählen wollte, die feuerfeste Häuser und die besten Keller hätten. Wenn das Gewerbe wieder in Aufschwung kommen würde, könnte die Zahl der Brauer auch wieder erhöht werden. Die Brauergilde mußte den vom Brauen Ausgeschiedenen ihr Einkaufsgeld von 100 Rthl mit 5 % verzinsen. Zur Überwachung wurde ein „Braudirektorium“ eingerichtet, dessen Leitung nicht durch die Brauer selber wahrgenommen werden sollte. Dieses Direktorium sollte fortan auch die Zahl der wöchentlichen Brauer nach dem Bedarf bestimmen und einen *Brauaufseher* oder *Bierinspektor* einsetzen. Zur Wahrung einer gleichbleibenden Qualität wollte man sogar einen Braumeister einstellen. Man schuf also erstmals die Ansätze für eine gewerbliche Tätigkeit, für ein professionalisiertes Brauen.<sup>32</sup> 1791 gab es zur Unterstützung der Bürger insgesamt sechs Braumeister und -knechte in der Stadt.

Nach der *Brau-Ambts-Rolle der Stadt Minden 1727* waren die 302 dort namentlich aufgezählten berechtigten Häuser in 24 *Brauwochen* eingeteilt, zu der jeweils 12 oder 13 Häuser gehörten (bei einigen ist – wohl auf die Verordnung von 1723 zurückgehend – vermerkt, dass das Braurecht *ausgekauft* worden sei). Im Jahre 1783 gab es in Minden bei insgesamt 1027 Hausstellen noch 259 Häuser mit Braurecht, und für 1786 wird eine Zahl von etwa 200 Braustellen und 42 „Brandweinblasen“ angegeben. 1798 hatten von den 824 bürgerlichen Privathäusern nur noch 230 die Braugerechtigkeit, wobei noch immer das selbst nicht benötigte Bier nur nach bestimmten Vorschriften verkauft werden durfte. Die Zahl der tatsächlich Bier produzierenden Haushalte dürfte zu dieser Zeit aber schon bedeutend geringer gewesen sein.

Seit der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts machten die Bürger also von dem auf ihrem Haus liegenden Braurechten zunehmend keinen Gebrauch mehr. So berichtete der Bürgermeister 1787 über den großen Verfall des Bierbrauens in der Stadt, dass früher nach dem Reihenbraurecht die Brauberechtigten jeweils etwa sechs Mal im Jahr 60 Scheffel Malz

30 Kittel 1953, 144.

31 Krug-Richter 2004, 99–117.

32 Lampmann 1927, 61 f.

verbrauen konnten, während sie nun wegen des geringen Bedarfs und der Zollbestimmungen nur noch alle eineinhalb Jahre an der Reihe wären, obwohl nur 158 Bürger brauen würden. 1804 wird angegeben, dass von den 828 bürgerlichen Häusern gerade 122 ein Braurecht hätten.

### *Spuren des Brauens*

Spezielle Brauhäuser scheint es vor dem 17. Jahrhundert im bürgerlichen Bereich nicht gegeben zu haben. Wir müssen die Spurensuche also auf die häusliche Herdstelle konzentrieren. Schon vorweg sei allerdings gesagt, dass sich kaum noch etwas finden lässt, was auf das Bierbrauen hinweist.

Bauliche Spuren der Hausbrautätigkeit konnten kaum nachgewiesen werden. Nach den Hinweisen aus den Brauordnungen müssen aber in zahlreichen Häusern Braueinrichtungen vorhanden gewesen sein. Diese hatten jedoch nur einen geringen Umfang und – da sie nur wenige Male im Jahr in Gebrauch genommen wurden – erforderten keine Einrichtung eines speziellen Brauhauses. Vielmehr wurden die Braugeräte hervorgeholt bzw. vom Rathaus oder dem zuvor Brauenden herbeigefahren und am Herdfeuer der Diele provisorisch aufgestellt. In den Brauordnungen hören wir nichts über die Herstellung von Malz, wohl aber von den Braupfannen, die man über das Feuer stellte. Ferner musste eine gemauerte Feuerstelle mit Schornstein vorhanden sein und das Haus massive – das heißt feuersichere – Umfassungswände aufweisen.<sup>33</sup>

Offenbar wurden zur besseren Mengen- und Qualitätskontrolle beim Reihebrausystem die notwendigen Gerätschaften in der Regel vom Rat oder anderen öffentlichen Einrichtungen unterhalten. In Minden werden schon 1376 städtische Braupfannen erwähnt, die den Brauberechtigten für die Dauer ihres Rechtes zur Verfügung gestellt wurden. In Bochum erwarb der Rat 1523 nach einem Stadtbrand zwei neue, unterschiedlich große städtische kupferne Braukessel, die für neun bzw. acht Denare vermietet wurden.<sup>34</sup> Zwar war dort auch der Gebrauch eigener Braukessel erlaubt, lohnte sich aber wegen der hohen Investitionskosten nur für wenige.<sup>35</sup> In Burgsteinfurt wurden die Braupfannen von den Hospitälern bereitgestellt und dienten so ihrer Einnahme.<sup>36</sup> In Detmold gehörten die gesamten Braugeräte dem Rat: Braupfanne, Dreifuß, Seiheboden, Rühr-eisen, Kellen etc., deren Nutzung schon 1558 Pflicht war und die jeweils zum nächsten Brauberechtigten weiter gefahren wurden.<sup>37</sup> Entsprechende Regelungen lassen sich für die Zeit um 1600 auch für die Stadt Bielefeld nachweisen.<sup>38</sup>

Zu der sich aus dieser Ordnung ergebenden kurzfristigen Lagerung des Bieres in den einzelnen Häusern mussten nach den Brauordnungen kühle Kellerräume vorhanden sein. 1723 wurde in Minden erneut bestimmt, dass das Bier erst dann verkauft werden dürfe, wenn es abgeregnet war und einige Tage im Keller gelagert hatte. Anzunehmen ist, dass die verschiedentlich in den älteren Häusern der Stadt noch anzutreffenden Kellieranlagen unter den rückwärtigen Bereichen der Dielen (also unterhalb der Küchenbereiche der Häuser) in einem Zusammenhang mit dem Hausbrauen stehen, zumal sie in der Zeit der zunehmenden Bedeutung des Brauens im 16./17. Jahrhundert auf Grund der Baubefunde in manchen Häusern nachträglich eingebaut worden sind. Auffallend bei diesen Anlagen ist insbesondere die komplexe Gliederung der Kellerräume, zu denen fast regelmäßig noch ein kleiner und erhöhter Nebenraum gehört, offensichtlich einer speziellen, bislang nicht bekannten Funktion dienend. Diese Keller sind durchgängig gewölbt, also gut als Kühlkeller geeignet und haben teilweise auch einen Zugang zu Hausbrunnen.

1645 weist der Bürger Johann Christian darauf hin, dass er in seinem Haus wie in denen seiner Mitbürger auch seine *Brauernahrung mit mälten, daren undt browen darinnen treiben* würde und zudem im Obergeschoss Korn aufgeschüttet würde. 1655 wird das dem Bürger Heinrich Goldschläger gehörende Hintergebäude von Hohnstraße 1 erneuert und in diesem

33 Nach der Bauordnung von 1613, Art. 17 (in Verbindung mit der Polizeiordnung von 1566, Art. 41) war es Bürgern nur dann gestattet, in Wohnhäusern oder anderen Bauten zu brauen, wenn es sich um ein feuerfestes und mit einem massiven Schornstein versehenes Gebäude handeln würde.

34 Brinkmann 1954, 26.

35 So bestanden 1664 insgesamt 14 private Braukessel, daneben aber auch viele Braustätten ohne eigenen Kessel: Brinkmann 1954, 26.

36 1626 gab es dann eine Pfanne bei der Hohen Schule und acht Pfannen bei den Armen und ferner drei Pfannen bei Gastwirten; hierzu Pries 2002, 164 f.

37 Daher scheint man darauf geachtet zu haben, dass die Reihenfolge der Brauhäuser auch geografisch benachbart war, so dass der Transport jeweils nur kurz war: Kittel 1953, 144.

38 Vogelsang 2001, 53.





Abb. 4: Auf dem Dachboden des Gasthauses Markt 6 in Telgte (Kr. Warendorf) hatte sich bis 1992 eine wohl in der Mitte des 19. Jahrhunderts angelegte Malzdarre erhalten, in der das Braugetreide für das erst 1915 eingestellte Hausbrauen hergestellt wurde.

Zusammenhang von der Einrichtung einer *Mälz* – wohl einer Malzdarre – und von Lüftungsfenstern gesprochen. Damit ist belegt, dass auch die Herstellung von Braumalz in privaten Gebäuden stattfand. 1718 wird in einer Feuerordnung der Regierung darauf hingewiesen, dass wegen wiederholter Brände in anderen Städten auf Grund der Verwahrlosung beim Darren und Brauen fortan nur noch gewölbte Darren und *dratene Horden* geduldet werden sollen.<sup>39</sup> 1776 wird in dem Haus Markt 3 eine *steinerne Böhne zum Malzmachen* beschrieben.

Der in den Quellen gebräuchliche Begriff „Brauhaus“ ist mehrschichtig, da er sowohl ein Bürgerhaus mit Braurecht als auch ein ausschließlich dem Brauen dienendes spezielles Gebäude bezeichnen kann. Spezielle, vorwiegend dem Bierbrauen dienende *Brauhäuser* sind trotz des großen Bierkonsums in Norddeutschland wohl bis in die Neuzeit Ausnahmen geblieben. Im Einzelfall ist es allerdings schwierig, ein solches Gebäude von anderen auf den Hausstätten vorhandenen Wirtschaftsbauten zu unterscheiden, doch musste es im Unterschied zu einer Scheune zumindest eine großformatige Feuerstelle aufweisen. Zudem ist davon auszugehen, dass die meisten Wirtschaftsbauten auf den Hausstätten zur gleichen Zeit verschiedenen Zwecken dienten. Darüber hinaus scheint man spezielle Brauhäuser wohl nur bei größeren Wirtschaftseinheiten, etwa Adelshöfen oder Stiftskurien, benötigt zu haben, wo sie seit dem frühen 16. Jahrhundert nachweisbar sind. Dies dürfte nicht zuletzt damit zusammenhängen, dass man schon im Laufe des 16. Jahrhunderts auf den Höfen und Kurien begonnen hatte, die vielfunktional genutzten Kuchendielen in den Hauptgebäuden aufzugeben, um sie zu reinen Wohngebäuden umgestalten zu können.<sup>40</sup>

Im bürgerlichen Besitz sind Brauhäuser nur vereinzelt vor der Mitte des 17. Jahrhunderts nachzuweisen und werden erst danach häufiger erbaut. Aber auch dort, wo keine privaten Brauhäuser errichtet wurden, ist in der Regel davon auszugehen, dass das Brauen seit der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts zunehmend aus den Dielen der Bürgerhäuser in neu eingerichtete öffentliche und speziell zum Brauen vorgesehene Brauhäuser verlagert wurde, wobei man aber weiterhin das überlieferte Reihenbraurecht beibehielt.

Seit der Mitte des 18. Jahrhunderts bestanden in der Stadt Minden fünf öffentliche Brauhäuser, die durch die Brauberechtigten genutzt wurden und offenbar teilweise der Herstellung unterschiedlicher Bierarten vorbehalten waren. Daneben wurden weiterhin einzelne private Brauhäuser eingerichtet, die nur einem Haushalt dienten, gelegentlich aber auch bei Bedarf angemietet werden konnten.

Die Verlagerung der Hausbrauerei von der Diele in private oder öffentliche Brauhäuser ist durchaus eine allgemeine Tendenz. So sind auch

#### *Brauhäuser*

<sup>39</sup> Jahr 1929, 38.

<sup>40</sup> Deutlich wird dieser Prozess etwa baulich daran, dass die Kuchendielen seit dieser Zeit nicht mehr ebenerdig und damit nicht mehr für den leichten Transport großer Lasten zugänglich bzw. befahrbar waren, sondern zunehmend kleiner und zu Flurdielen umgewandelt wurden.

in anderen Städten der Region in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts öffentliche Brauhäuser eingerichtet worden: In Detmold wurde die Aufgabe des Hausbrauens zu Gunsten eines öffentlichen Brauhauses 1715 nicht nur ermöglicht, sondern zugleich das Hausbrauen verboten.<sup>41</sup> Möglicherweise geschah dies vor dem Hintergrund des Ausbaus der Residenzstadt, denn in anderen Städten der Region verlief der Prozess sehr viel langsamer: In Lemgo richtete der Rat 1719 ein erstes öffentliches Brauhaus ein,<sup>42</sup> dem 1723 ein weiteres im Besitz des Braueramtes befindliches Gebäude an der Echernstraße folgte.<sup>43</sup> Daneben scheinen einige Bürger auch eigene private Brauhäuser errichtet zu haben: 1810 bestehen in Lemgo fünf „Bierbrauereien“ und 18 Branntwein- bzw. Essigbrauereien.<sup>44</sup> In Blomberg gab es seit 1721 ein städtisches Brauhaus mit großem gewölbten Bierkeller. Aber auch hier wurde nach Ausweis von im Häusern befindlichem Braugerät zumindest Bier für den privaten Gebrauch auch noch 1780 im Haus selber hergestellt.<sup>45</sup>

Als in Minden im späteren 18. Jahrhundert die Brautätigkeit abnahm, wurde auch die Zahl der erst vor einer Generation eingerichteten fünf Brauhäuser allmählich wieder verringert: 1813 wurde das letzte öffentliche Brauhaus Marienstraße 6 aufgegeben, das inzwischen der nur noch aus vier Mitgliedern bestehenden *Brau-Gesellschaft* gehörte.

#### *Gewerbliche Brauereien*

Obschon im Zuge der Auflösung der alten Stadtverfassungen sowie der Einführung der Gewerbefreiheit das über Jahrhunderte bestehende Reihenbraurecht nach 1800 erlosch, ist das seitdem mögliche hauptberufliche bzw. kontinuierliche Hausbrauen von Bier schon im Laufe des 19. Jahrhunderts wieder nach und nach eingestellt worden. In der Regel spezialisierten sich aus den Hausbrauereien einige wenige handwerkliche Braubetriebe heraus, die zumeist mit einer Bäckerei verbunden waren.

Die gewerblichen Hausbrauereien wurden seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zunehmend verdrängt von größeren Brauereien, die in der Regel Bier nach den neuen, seit etwa 1830 in Westfalen propagierten Methoden als „Lagerbier“ untergärig brauten, wesentliche Voraussetzung für die Ausbildung von Großbrauereien und den überregionalen Vertrieb von länger haltbarem Bier.<sup>46</sup> In Minden schloss die letzte Hausbrauerei um 1885. So versuchten die Söhne des um 1830 aus Mannheim nach Minden zugewanderten Brauers Daniel Stapff, das Brauwesen dadurch zu professionalisieren, dass sie als erste um 1850 eine neue Brauerei mit einem Felsenkeller vor der Stadt aufbauten. Statt der letzten traditionellen Betriebe und dem Versuch zu einer bayerischen Brauerei der Gebrüder Stapff wurden nach 1860 zwei neue Bierbrauereien industriellen Zuschnitts durch kapitalkräftige Bürger gegründet, die nun aber jeweils außerhalb der Stadt auf großem Gelände entstanden (1865 Brauerei Feldschlößchen und 1878 Stiftsbrauerei). Während die erste Firma noch in alter Tradition durch den Bäcker Brettholz aufgebaut worden war, beteiligten sich an dem anderen Betrieb zwar Mindener Bürger, doch stammten alle nicht vom Fach, sondern investierten nur Geld in den neuen Betrieb. Aber auch durch die noch im 19. Jahrhundert erfolgte Umwandlung beider Betriebe in Aktiengesellschaften konnte das nötige Kapital auf Dauer nicht beschafft werden, um sich auf dem Markt zu behaupten, zumal über die Eisenbahn zunehmend auch Biere anderer Herkunft zur Konkurrenz wurden: 1918 kam es zur Fusion beider Betriebe, die sich zu diesem Zeitpunkt allerdings schon nicht mehr im örtlichen Besitz befanden. Aktueller Anlass waren die durch die Kriegswirtschaft bedingten Kontingentierungen von Hopfen und Gerste. Seit 1952 handelte es sich bei diesem letzten in der Stadt vorhandenen Braubetrieb faktisch nur noch um einen lokalen Standort eines großen Bierkonzerns. Mit der von dessen Leitung in Berlin verfügten Einstellung der Produktion der Brauerei Feldschlößchen im Jahre 1980 endete die Bierherstellung in Minden.

41 Kittel 1953, 144.

42 Meier 1962, 143.

43 Kaspar 1985, 142.

44 Kaspar 1985, 142–145.

45 Stiewe 1996, 35, 195 und 222. Nach Rolff 1996, 158 ist das städtische Brauhaus erst im Jahre 1726 eingerichtet worden.

46 Böth 1998, 63–66.

Im 18. Jahrhundert scheint man die Brennblase entsprechend den tradierten Formen bei der Bierherstellung vereinzelt noch in der Hausdiele aufgestellt zu haben.<sup>47</sup> In der Regel aber wurde die im hausgewerblichen Rahmen geführten Branntweinbrennereien in Wirtschaftsgebäuden auf den Hausstätten eingerichtet und haben daher auch keine baulichen Spuren hinterlassen. 1791 werden 38 Branntweinbrenner in Minden gezählt, und 1796 befanden sich von den 83 in Minden-Ravensberg erfassten Branntweinbrennereien allein 45 der Betriebe in dieser Stadt. 1814 sind es 44 Betriebe, bei denen insgesamt etwa 40–45 Arbeiter angestellt waren. Im Einwohnerverzeichnis der Stadt Minden von 1865 werden 23 *Destillateure* aufgeführt, aber nur noch drei Brauer.

Die Kornbrennerei hielt sich als handwerkliches Gewerbe noch bis in das frühe 20. Jahrhundert in der Stadt, doch begann – ebenso wie bei der Bierbrauerei – mit der Kornbrennerei Strothmann ein erst spät gegründeter Betrieb auf Grund seiner von Anfang an konsequent ausgebauten modernen Brennmethoden und dem Gebrauch neuer Maschinen schnell, die noch bestehenden Brennereien zu verdrängen und sich zu einem großen Industriebetrieb zu wandeln.

Noch im 17. Jahrhundert hatten nahezu alle Häuser in Minden nur eine Feuerstelle. Diese muss also auch dem Brauvorgang gedient haben und es kann keinen weiteren besonders eingerichteten Ort zum Brauen in den Häusern gegeben haben. Wenn die Feuerstelle zumindest im Haus der wohlhabenden Bürger also auf die Bedingungen Rücksicht nehmen musste, die das Hausbrauen mit sich brachte, stellt sich die Frage, ob das Brauen zu einer die häusliche Herdstelle in ihrer Ausformung prägenden

## *Branntweinbrennerei*

### *Die Herdstelle – Mittelpunkt der Küche oder der Hauswirtschaft?*



Abb. 5: Herdfeuerstelle in dem großen Bürgerhaus Mittelstraße 36 in Lemgo (Kr. Lippe). Der großformatige und repräsentative Rauchfang wurde 1612 auf der hohen Diele des älteren Hauses aufgestellt und bot auch Platz für das Hausbrauen. Im 19. Jahrhundert baute man einen schmalen „russischen Schlot“ in den Rauchfang ein und stellte als Ersatz des offenen Feuers einen Sparherd, eine sog. „Kochmaschine“ auf.

<sup>47</sup> So hat der Branntweinbrenner Blanke 1770 an der Simeonstraße 27 hinten im Haus die Brennerei.

Kraft wurde, zumal es sich beim Brauen sicherlich um die extensivste Form ihrer Nutzung gehandelt hat. Wurde diesen Bedingungen das Kochen der alltäglichen Speisen vielleicht ganz oder teilweise sogar untergeordnet?

Das damit angesprochene, hier kaum weiter zu behandelnde Thema stellt sich allerdings noch als wesentlich komplexer dar: Die Diele des Hauses wurde seit dem Spätmittelalter zu einem zentralen Repräsentationsort des Haushaltes. Diele und auch die in ihr befindliche Feuerstelle waren damit zumindest teilweise öffentlich, da der Bereich als Empfangsraum, als Aufenthaltsraum von Besuchern, als Ort der Verhandlung bei Handwerk und Handel, aber gelegentlich sogar zur öffentlichen Gaststätte wurde. Die Feuerstelle musste also auch noch gut aussehen!

Der Wandel der Dielen zu repräsentativen Schauräumen scheint im wesentlichen im 16. Jahrhundert erfolgt zu sein und wird an den größer werdenden Fenstern, der Ableitung des Rauches in den Häusern durch Kamine, der reichen Ausstattung durch Ausmalungen und Aufstellen von Zinngerät, aber auch durch die Umgestaltung der Herdstellen zu repräsentativen Wandkaminen deutlich.<sup>48</sup> Uns braucht hier nur die Feuerstelle selber zu interessieren: Wenig deutet dort in der frühen Neuzeit darauf hin, dass es sich um einen wirtschaftlichen, fast gewerblichen Mittelpunkt der Häuser gehandelt hat! In den Häusern der wohlhabenden Bürger wurden vielmehr seit der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts großformatige und reichgeschmückte Rauchfänge eingebaut, die sich deutlich an herrschaftlicher Architektur orientierten.<sup>49</sup>

In den Häusern der Bürger sollte die Ausbildung einer separaten Küche mit großen regionalen Unterschieden erst spät Thema werden, denn das Herdfeuer des Hauses war der Ort, der in vielfältiger Weise in das Funktionsgefüge des Hauses eingebunden war: Es diente nicht nur der Nahrungszubereitung und Wärmung, sondern auch zentralen Gewerben der Stadt, wobei sowohl auf Schmiede zu verweisen ist wie insbesondere auf die zuvor betrachtete Funktion des Herdes im Zusammenhang mit der Bierherstellung. Solange das Hausbrauen bzw. die Essig- und Branntweinherstellung in den Häusern betrieben wurde, musste die Feuerstelle wegen der notwendigen großen Gerätschaften leicht erreichbar und mit viel Platz umgeben sein. So wird noch 1712 in einem *Braureglement* der Stadt Blomberg bestimmt, dass der Küchenbereich in den Brauhäusern eine Mindestgröße aufweisen müsse: Die als „Winkel“ bezeichnete Lucht, der nicht abgetrennte Küchenbereich der Häuser, musste mindestens 9 x 12 Fuß in der Fläche betragen (entspricht etwa 3 x 4 m), damit „die Büdden ein vor den andern bequelm stehen können“.<sup>50</sup>

Im Westen Westfalens begann man schon im Laufe des 16. Jahrhunderts die großen Dielen durch Querwände in eine vordere Wirtschafts- und eine dahinter liegende Wohnküche zu unterteilen.<sup>51</sup> Zugleich verlor hier das Dielentor seine prägende Gestaltkraft in den Fronten und wurde zunehmend durch kleinere Zugänge ersetzt. Im Südwesten Westfalens und in der Hellwegzone wurde das offen an die Diele anschließende Flett schon im 17. Jahrhundert zu abgeschlossenen großen Küchen mit offenem Herdfeuer umgestaltet. Diese sicherlich komplex zu begründenden Veränderungen der Baustrukturen dürften aber nicht zuletzt als Indiz für die Aufgabe des Hausbrauens am Herd gewertet werden, auch wenn zur Bestätigung der These bislang geeignete biergeschichtliche Untersuchungen fehlen.

Im südlichen Westfalen wurden von der Diele separierte Küchen allerdings erst im Laufe des 18. Jahrhunderts üblicher,<sup>52</sup> und im Osten Westfalens und im anschließenden niedersächsischen Bereich, wo das Reihebraurecht wohl stark gepflegt wurde, war erst mit Rückgang dieses Hausgewerbes und der Schaffung von eigenständigen, teils öffentlichen, teils privaten Brau- und Brennhäusern im Laufe des 18. Jahrhunderts die Möglichkeit gegeben, die Herdstellen zu umkleiden und damit den

48 Zusammenfassend hierzu Kaspar 1994.

49 Blomberger Beispiele bei Stiewe 1996, 141–143; Mindener Beispiele bei Kaspar 2003, 344–348.

50 Rolff 1996, 158; Stiewe 1996, 143.

51 Überblick hierzu bei Kaspar 1996, 77.

52 Spohn 2003, 267–276.

offenen Küchenbereich der Dielen zu geschlossenen Küchenräumen umzugestalten.<sup>53</sup>

Mit diesen Befunden und den Überlegungen zu ihrer Bedeutung erhält die alte und umfangreich geführte Diskussion um die Geschichte der Küche weitere und neue Nahrung. Abschließend stellt sich also für uns die Frage, die uns von dem weiten Ausflug in die Biergeschichte zurück zu unserem Tagungsthema bringt:

- führte die durch die zuvor diskutierten Bedingungen entstandene Art der Feuerstelle zur spezifischen Form der Nahrung ?
- oder führten die Nahrungsgewohnheiten zur Gestalt der Feuerstelle und damit letztlich zur Hausform des Dielenhauses ?

Ganz sicherlich hat das Festhalten an Traditionellem einen erheblichen funktionalen Grund!

Dr. Fred Kaspar  
Westfälisches Amt für Denkmalpflege  
D-48133 Münster  
fred.kaspar@lwl.org

53 In Lemgo läßt sich der langsame Prozess der Ausbildung eines eigenständigen Küchenraumes seit dem frühen 18. Jahrhundert gut im Bestand nachweisen. Siehe hierzu Kaspar 1985, 164–166. In Minden sind die ersten abgetrennten Küchenbereiche seit dem späten 17. Jahrhundert nachweisbar, wurden jedoch ebenfalls erst seit der zweiten Hälfte des 18. Jahrhundert allgemein üblich: Kaspar 2003, 348–350. Auch in Blomberg sind erste abgetrennte Küchenräume erst seit dem späten 18. Jahrhundert zu belegen, aber noch in der Mitte des 19. Jahrhunderts nicht durchgehend vorhanden: Stiewe 1996, 145 f. Etwa gleichzeitig verläuft das Aufkommen abgetrennter Küchen auf den Höfen des lippischen Landes: Stiewe 2003, 257 f.

- Abel, Wilhelm: Stufen der Ernährung. Eine historische Skizze. Göttingen 1981.
- Behr, Hans-Joachim: Freiheit der Schifffahrt und Stapelzwang. Die Ausbildung des Stapelrechts an der Weser; in Bachmann/Hartmann 1987, 51–74.
- Bockholt, Werner: Ackerbürgerstädte in Westfalen. Warendorf 1987.
- Böth, Gitta: „Baierisches Bier“ aus Westfalen. Zur Geschichte westfälischer Brauereien und Biere (Forschungsbeiträge zu Handwerk und Technik 12). Hagen 1998.
- Brinkmann, Karl: Geschichte des Brauwesens und der Brauindustrie in Bochum; in: Bochum, Ein Heimatbuch 6, 1954, 24–33.
- Ditt, Hildegard: Stadteinzugsbereich von Minden und Kulturraumgrenzen des Wesergebietes in der frühen Neuzeit; in: Ehbrecht, Wilfried/Schilling, Heinz (Hrsg.): Niederlande und Nordwestdeutschland. Studien zur Regional- und Stadtgeschichte Nordwestkontinentaleuropas im Mittelalter und in der Neuzeit (Städteforschung A 15). Köln/Wien 1983, 180–218.
- Ebinghaus, Hugo: Das Ackerbürgerhaus der Städte Westfalens und des Weserberglandes. Dresden 1912.
- Irsigler, Franz: „ind machden alle lant beirs voll“. Zur Diffusion des Hopfenbierkonsums im westlichen Hanseraum; in: Wiegelmann/Mohrmann 1996, 377–398.
- Jahr, Hermann: Der bürgerliche Wohnbau in Minden. Ein Beitrag zur Geschichte des niedersächsischen Bürgerhauses (Mindener Jahrbuch 4, 1928/29). Minden 1929.
- Kaiser, Hermann: Der Große Durst. Von Biernot und Branntweineinden, rotem Bordeaux und schwarzem Kaffee. Cloppenburg 1995.
- Kaspar, Fred: Bauen und Wohnen in einer alten Hansestadt. Zur Nutzung von Wohnbauten zwischen dem 16. und 19. Jahrhundert, dargestellt am Beispiel der Stadt Lemgo (Denkmalpflege und Forschung in Westfalen 9). Münster 1985.
- Kaspar, Fred: Gebaute Realität und ihr wissenschaftliches Abbild. Stand und Aufgaben historischer Hausforschung in Nordwestdeutschland; in: Westfälische Forschungen 39, 1989, 543–572.
- Kaspar, Fred: Vom Typenhaus zum Haustyp. Phasen bürgerlichen Lebens in Nordwestdeutschland zwischen Mittelalter und Neuzeit im Spiegel des Hausbaus; in: Westfalen 72, 1994, 260–287.

## Literatur

- Kaspar, Fred: Die Herdstelle als Indikator von Nahrungsgewohnheiten; in: Wiegelmann/Mohrmann 1996, 69–94.
- Kaspar, Fred: Dielenhaus oder Freitreppe? Zeichen zwischen Tradition und Moderne; in: Mohrmann, Ruth-E. (Hrsg.): Städtische Volkskultur im 18. Jahrhundert (Städteforschung A 51). Köln/Wien 2001, 185–205.
- Kaspar, Fred: Geschichte des Profanbaus in Minden; in: ders.: Einführungen und Darstellung der prägenden Strukturen (Die Bau- und Kunstdenkmale von Westfalen 50: Stadt Minden, Teilband 1). Essen 2003, 300–622.
- Kittel, Erich: Geschichte Detmolds bis zum Ende des 17. Jahrhunderts; in: Geschichte der Stadt Detmold. Detmold 1953, 48–181.
- Noak, Gerd: Das Stapel- und Schiffsrecht Mindens vom Beginn der preußischen Herrschaft 1648 bis zum Vergleiche mit Bremen 1769. Hannover/Leipzig 1904.
- Krug-Richter, Barbara: Das Privathaus als Wirtshaus. Zur Öffentlichkeit des Hauses in Regionen des Reihebraurechtes; in: Rau, Susanne/Schwerhoff, Gerd (Hrsg.): Zwischen Gotteshaus und Taverne. Öffentliche Räume in Spätmittelalter und Früher Neuzeit (Norm und Struktur 21). Köln/Wien 2004.
- Lampmann, Theodor: Die Stadt Minden in ihrem Verhältnis zum brandenburgisch-preußischen Staate 1648 bis 1723; in: Mindener Jahrbuch 3, 1927, 5–83.
- Meier, Karl: Geschichte der Stadt Lemgo. Lemgo <sup>2</sup>1962.
- Meyer-Brunswick, Uwe: Hamburger Bürgerhäuser im Spiegel von Inventaren des frühen 17. Jahrhunderts; in: Augustin, Frank/Heinrich, Vrono/Radicke, Dieter (Hrsg.): Geschichte und Pflege. Berlin 1991, 157–171.
- Möller, Petra: Beobachtungen zum Getreidehandel im Weserraum; in: Der Weserraum zwischen 1500 und 1650 (Materialien zur Kunst- und Kulturgeschichte in Nord- und Westdeutschland 4). Marburg 1992, 115–141.
- Müller, Friedrich Christoph: Beschreibung des westfälischen Bauernhofes nebst einigen Gedanken über die alten Bürgerhäuser; in: Weddigen, Peter Florenz (Hrsg.): Westfälisches Magazin 2, 1786, 258–279.
- Müller, Helmut: Weinbau und Weinkonsum in Westfalen; in: Wiegelmann/Mohrmann 1996, 399–428.
- Nordsiek, Hans: Schiffsverkehr und Frachtgüter in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts; in: Bachmann, Hans/Hartmann, Helmut (Hrsg.): Schifffahrt, Handel, Häfen. Beiträge zur Geschichte der Schifffahrt auf der Weser und Mittellandkanal. Minden 1987, 93–104.
- Pries, Hans-Walter: Das Brauwesen hat in Steinfurt eine lange Tradition; in: Unser Kreis 2002. Jahrbuch für den Kreis Steinfurt. Steinfurt 2002, 164–169.
- Reininghaus, Wilfried: Idylle oder Realität? Kleinstädtische Strukturen am Ende des Alten Reiches; in: Westfälische Forschungen 43, 1993, 514–529.
- Rolff, Hans-Walter: Die Bürger der Stadt Blomberg. Blomberg 1996.
- Schepers, Josef: Westfalen in der Geschichte des nordwestdeutschen Bürger- und Bauernhauses; in: Der Raum Westfalen IV,2. Münster 1965, 123–228.
- Schroeder, Johann Karl von: Das Mindener Stadtbuch von 1376; in: Nordsiek, Hans (Hrsg.): Zwischen Dom und Rathaus. Minden 1977, 169–180.
- Spohn, Thomas: Aspekte kleinstädtischen Lebens im 18. Jahrhundert. Vom Bauen und Wohnen in Unna. Münster 1995.
- Spohn, Thomas (Hrsg.): Herdraum und Küche im niedersächsischen Hallenhaus; in: Rheinisch-Westfälische Zeitschrift für Volkskunde 48, 2003, 167–277.
- Stiewe, Heinrich: Hausbau und Sozialstruktur einer niederdeutschen Kleinstadt. Blomberg zwischen 1450 und 1870. Detmold 1996.
- Stiewe, Heinrich: Flett – Küchenlucht – Küche; in: Spohn 2003, 250–262.
- Vogelsang, Reinhard: Die Bielefelder Bürgersprachen aus dem 16. und 17. Jahrhundert; in: Jahresbericht des historischen Vereins für die Grafschaft Ravensberg 87, 2001, 49–72.
- Wiegelmann, Günther/Mohrmann, Ruth-E. (Hrsg.): Nahrung und Tischkultur im Hanseraum. Münster 1996.
- Zacharias, Klaus: Aspekte der Geschichte des Paderborner Bieres; in: Die Warte 62, 2001, Heft 110, 24–28.