

370 Jahre



herzogliche
Schloßbrauerei
Ratibor

Begründet 1567

370 Jahre Herzogliche Schloßbrauerei Ratibor

(zugleich eine Geschichte des Ratiborer Brauwesens)

verfaßt von Ludwig Jüngst und Leo Hantke

Ratibor 1937



56. Landeskunde



16346

Inhaltsverzeichnis

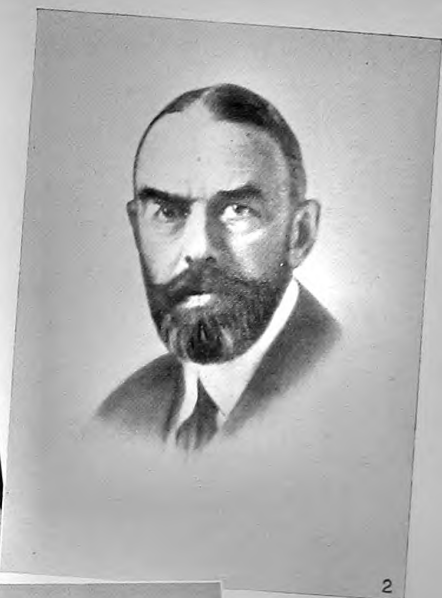
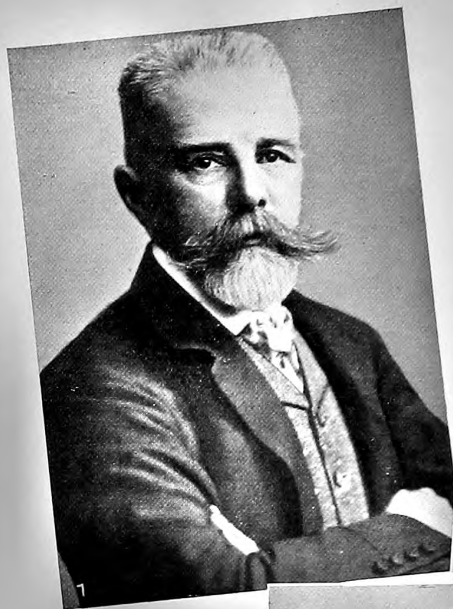
„Vom Brauwesen überhaupt“	von L. Jüngst	Seite 5
„Das Brau-Urbar in Ratibor“	„	5
„Das Bannmeilenrecht“	„	7
„Die Herzogliche Schloßbrauerei“		
a) bis zum Ende des Weltkrieges	„	8
b) in neuester Zeit	von L. Hantke	11
„Die Herzogliche Schloßwirtschaft“	von L. Jüngst	16

Druck: Riedinger's Buch- und Steindruckerei, Ratibor.

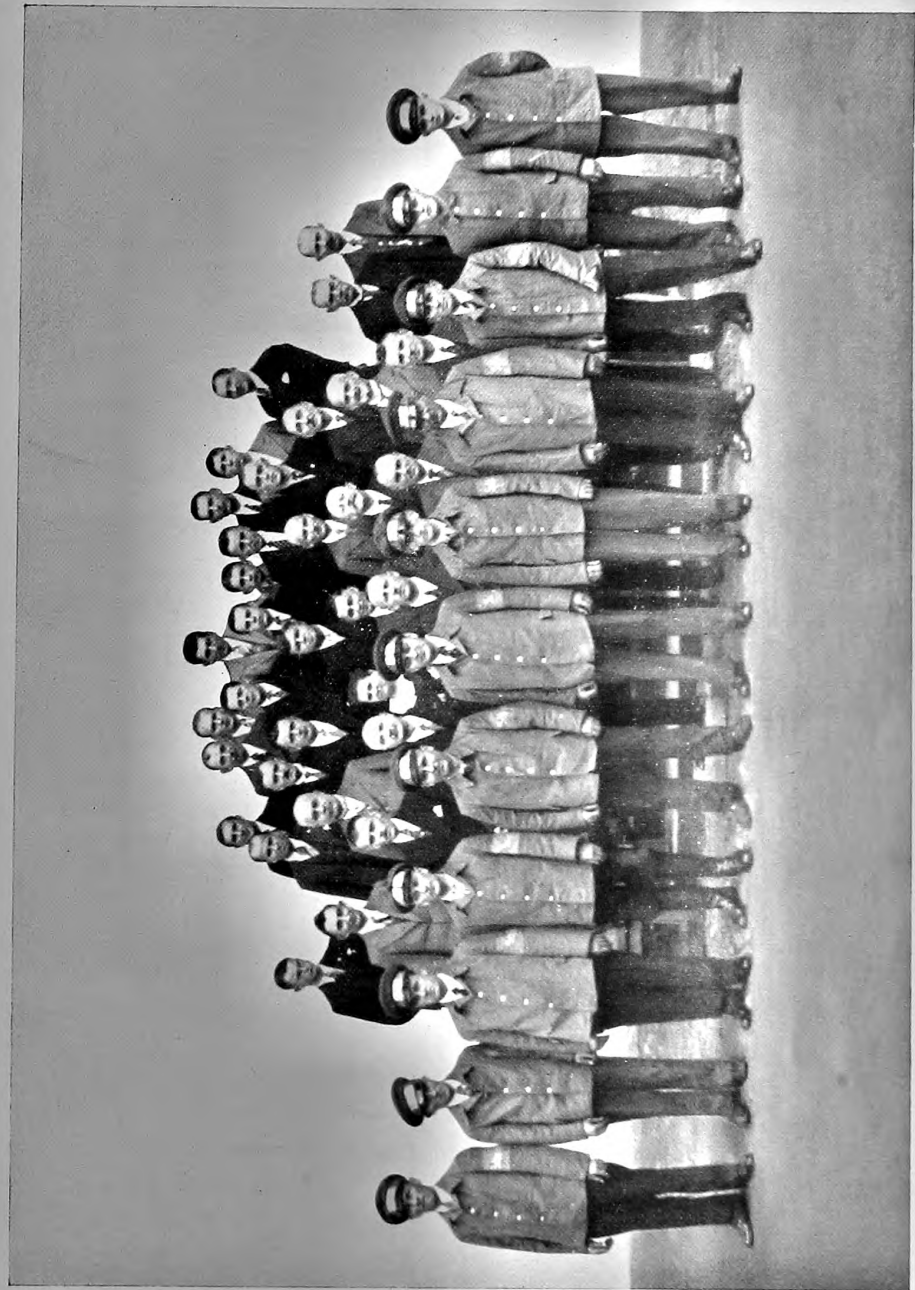
Quellen:

- Zimmermann „Beschreibung von Schlesien“ 1784
Urbarien der Herzoglichen Verwaltung von 1642 und 1670
Welzel „Geschichte der Stadt Ratibor“
Welzel „Geschichte des Archipresbyterats Ratibor“
Bimmler „Drei ober-schlesische Sagenfabriken“ in „Mitteilungen des Beuthener
Geschichts- und Museumsvereins“ 1912
Bunke „Das Brauwesen der Stadt Schweidnitz“ 35. Band der „Darstellungen
und Quellen zur schlesischen Geschichte“ 1935.

1937. 221



1. Victor Amadeus, Herzog von Ratibor, Fürst von Corvey, † 1923. — 2. Victor August Maria, Herzog von Ratibor, Fürst von Corvey, der derzeitige Besitzer der Herrschaft Ratibor. — 3. Generaldirektor Karl Otto, Generalbevollmächtigter und Betriebsführer der Generalverwaltung der Ratibor'schen Besitzungen.

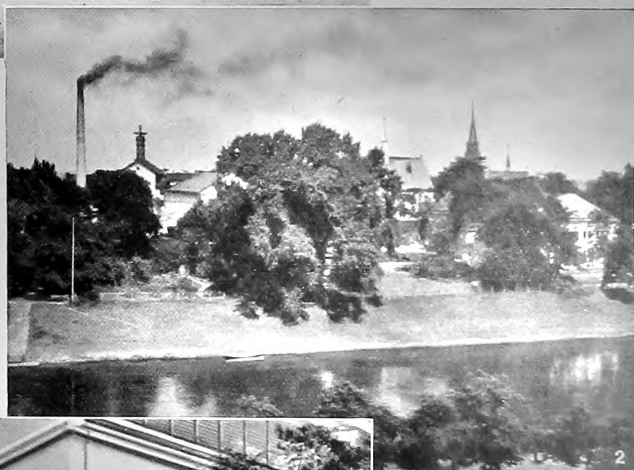


Die Gefolgschaft der „Schlossbrauerei“.

370 Jahre!

Eigentlich eine ungewohnte Zahl, um ein Jubiläum festlich zu begehen. Aber das Jahr 1917 als Kriegsjahr machte dem schweren Ernst der Zeit entsprechend eine Feier des 350 jährigen Bestehens der Herzoglichen Schloßbrauerei in Ratibor von vornherein unmöglich. Dann kam die Systemzeit, in der Alter und Tradition als nebensächlich galten, so daß auch eine spätere Jubiläumsfeier kaum Anklang gefunden hätte.

Erst das neue Deutschland, das die Machtübernahme durch den Führer Ende Januar 1933 erwachsen und erstarken ließ, brachte das Alt-Überkommene wieder zu Ehren. Und so ließ einmal die Tatsache, daß von den in den Achtziger Jahren des verflossenen Jahrhunderts in Ratibor noch vorhandenen neun Brauereien einzig und allein die älteste, die Herzogliche Schloßbrauerei, bis in unsere Tage erhalten blieb, während die anderen acht entweder ganz eingegangen oder dem Zuge der Zeit folgend in auswärtigen Industriebrauereien aufgegangen sind und damit ihre Selbständigkeit aufgegeben haben, zum anderen der Umstand, daß in neuester Zeit in der Herzoglichen Verwaltung in Ratibor die Schloßbrauerei eine durchgreifende Neugestaltung und Neuausstattung in technischer Beziehung erfahren hat, den Plan reifen, diese Jubelfeier jetzt nachzuholen.



1. Das historische Schloß Ratibor. — 2. Schloßbrauerei, Totalansicht.
3. Schloßbrauerei, Flaschenkeller, Rühlschiff.

Vom Brauwesen überhaupt

Schon die ältesten Völker kannten vergorene Getränke, die Vorläufer unseres heutigen Bieres. So tranken die Germanen sowohl den Met, der nichts anderes war als vergorenes Honigwasser, aber auch das Bier aus Getreide, das aber keinen Zusatz von Hopfen, sondern nur einen solchen von Honig, Harz, Baumrinde oder Kräutern hatte. Erst im Mittelalter kam in den Klöstern Galliens Hopfen als Zusatz zum Bier in Anwendung.

Bier wurde ursprünglich für den eigenen Bedarf in jedem größeren Haushalt in kleinem Maßstab gebraut. Klöster und Grundherrschaften errichteten größere Brauereien, die nach und nach zu gewerblichen Betrieben ausgebaut wurden. Als das deutsche Städtewesen in Schlesiens im Laufe des 13. Jahrhunderts aufzublühen begann, wurde das bürgerliche Brauwesen in geordnete Bahnen gelenkt und die „Biergerechtigkeiten“ in die Herstellung des Bieres — also das „Braurecht“ — und in den Vertrieb des Bieres — das „Schrotrecht“ — aufgeteilt.

Das „Braurecht“ unterschied die Bierherstellung für den reinen Eigenbedarf und für den Verkauf, der sich wieder in den Bierverkauf im eigenen Hause und den Verkauf darüber hinaus im selbständigen Bierhaus, dem Kretscham, gliederte.

Das Brau- und Ratibor in Ratibor

So entwickelte sich das „Städtische Brau- und Ratibor“, das in den schlesischen Städten, also auch in Ratibor, schon im frühen Mittelalter zu finden ist.

Ein kaiserliches Urteil von 1626 über bestehende Urbarien besagt, „daß das Recht des Malzens, Brauens und Schenkens in einer ganzen Meile um die Stadt von ihrer ersten Ausfassung und Fundation“ durch vorgelegte Privilegien bewiesen ist.

Obwohl derartige Privilegsurkunden nirgends mehr nachzuweisen sind, nehmen doch alle Experten an, daß die Städte ihre Braugerechtigkeit durch fürstliche Verleihung erhalten haben. Daraus ergibt sich auch, daß hier in der großen Machtvollkommenheit der Herzöge Schlesiens als Landes- und Grundherren das fürstliche Brauregal seinen Ausgangspunkt hatte.

Schon 1350 spricht eine Urkunde des Herzogs Albert von Oppeln und Ratibor vom Tabernenrecht, also vom Recht der Bewilligung zur Anlage von Schankstätten,

zur Schankgenehmigung, als besonderem Recht des Herzogs. Schon damals bestand demnach das herzogliche Brauregal. Allerdings fiel das Brauen der Bürger für den eigenen Bedarf nicht unter die herzoglichen Regalrechte.

Interessant ist eine Rechtsmitteilung vom 7. Februar 1293, die vom Rat und den Schöffen der Stadt Schweidnitz auf eine Anfrage der Stadt Ratibor über die Rechte der Ratsmänner und Schöffen einerseits und des herzoglichen Vogts andererseits erteilt wurde. In dieser Rechtsmitteilung wird u. a. über die Preis- und Maßbestimmung des Bieres gesagt, daß den „bestimmten Schankwirten die Biermaße und Preise vom Rat und den Schöffen der Stadt vorgeschrieben, unzulässige Gemäße aber abgeschafft werden können“. Dem herzoglichen Vogt stehe dieses Recht nicht zu. Ferner wurde dabei mitgeteilt, daß in den Schenken jegliches Spiel verboten ist.

Aber erst 1299 gestattete Herzog Przemislaus der Stadt Ratibor die Anwendung des entsprechenden Magdeburgischen Rechts und erweiterte dies 1318 mit dem Bemerkten, daß die Stadt Ratibor sich Rechtsbelehrungen in Zukunft nicht von anderswo holen solle.

So bestand also schon im 13. Jahrhundert in Ratibor das Einzelbraurecht der Bürger, von dem allerdings anzunehmen ist, daß es mit dem Bürgerrecht und dem Hausbesitz verknüpft war.

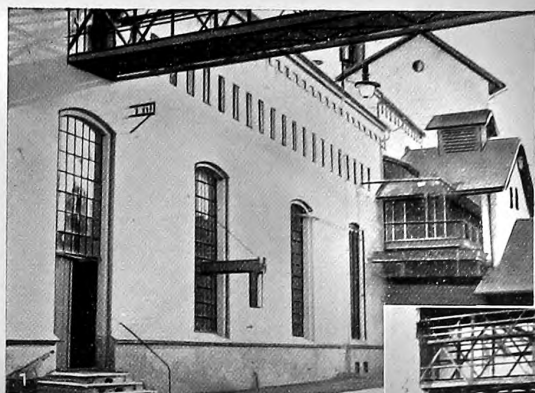
Bezüglich des „Schrotrechts“, also des Rechts des Biervertriebs an die Bierhäuser und in diesen selbst, ist in Ratibor nichts näheres festzustellen. Jedenfalls ist aber anzunehmen, daß dieses Recht — wie anderswo — dem Herzog vorbehalten blieb. So erlaubte Herzog Przemislaus 1293 in der Odersvorstadt einen freien Krug anzulegen, dessen Ertrag zum Nutzen der Stadt verwendet werden konnte.

1318 hatte jedes Bürgerhaus in Ratibor das Braurecht. Dann ist lange Zeit von diesem Rechtszustand nichts überliefert.

Herzog Valentin von Ratibor bestätigte am 28. April 1508 seinem Hofschneider Peter Semoracz die Gerechtsame des Bierbrauens auf seinem Hause in Ratibor. Am 5. August 1510 befreite er das Christofori Plache'sche Haus auf dem Neumarkt nebst Brauerei von allen Lasten und Abgaben, so daß „dieselbst weißes und schwarzes Bier gebraut und Met bereitet und alle Getränke verkauft werden“ konnten.

1610 wurden 63 „ganze Biere“ in Ratibor unter 193 Häuser verteilt. Bis fünf Bürger teilten sich in ein ganzes Gebräu, das mit 200 Talern veranschlagt war. Dafür war zu entrichten: der Schloßherrschaft an Wassergeld 4 Tlr. 19 Sgr. 2½ Pfg., der Kammerei als Pfannengeld 6 Tlr., dem Stadtmüller für Malzmahlen ½ Scheffel Malz.

1612 bestätigte der König Matthias am 20. Dezember, daß die Stadt Ratibor 14 Kretschme der Schloßwirtschaft mit Bier versorge.



1. Brauereihof, Sub- und Maschinenhaus. — 2. Brauereihof, Flaschenkeller. — 3. Kraftwagenkarawane. — 4. Das Schlossrestaurant, der Brauerei-Spezial-Ausflank mit Schloßterrassen.

1644 bezog die Stadt Ratibor für Malz und Bier 1412 Tlr., aber schon 1647 wurde die Stadt auf die Belieferung des Stadtkretschams an der Oder mit Bier beschränkt.

1662 wurden aus der Stadt 50 Gebräu = 5400 Eimer Bier geliefert, auch an das Kammereigut Studzienna und an den Kretscham in Brunken. 1663 ist das Bierausfuhrgehalt der Stadt mit 163 Gulden 34. Gr. 6 Heller angegeben. Für 49½ Weizengebräue wurden 662 Gulden Bieraccise an das kaiserliche Amt abgeführt. Im Jahr darauf waren es nur noch 628 Gulden 24 Gr. 6 Heller, und die Stadt verlor den Kretschamverlag darauf gänzlich.

1724 wurden in Ratibor 2214 Achtel Bier ausgeschenkt. 1746 gab es in der Stadt 193 brauberechtigte Häuser, die sich in 63 Gebräue teilten. 1782 haftete das Bierbrauen auf 203 Häusern. Das Schloß wie das Nonnenkloster hatten eigene Brauereien und versorgten die Kretschame mit Bier. Für Malz wurden in diesem Jahre 1650 Scheffel Gerste verbraucht.

1817 wurde die Ratiborer städtische Braugerechtigkeit zum Zweck der Ablösung auf 6300 Tlr. geschätzt. Zwei Jahre darauf, 1819, wurde diese Gerechtigkeit für 7056 Tlr., das Malzhaus für 2000 Tlr. verkauft.

Das Bannmeilenrecht

In ältester Zeit unterlag das Bannmeilenrecht und damit auch das Schankrecht den Herzögen. Herzog Heinrich IV. von Breslau verkündete dieses Recht schon 1272, also zu einer Zeit, als Herzog Wladislaus über Ratibor und Oppeln herrschte.

Dieses Bannmeilenrecht, das Ratibor im Jahre 1293 von Herzog Przemislaus verliehen wurde, besagte, daß innerhalb des Umfanges von einer Meile um die Stadt herum kein Bier geschenkt und ebenso kein Handwerk oder Markt geduldet werden dürfe.

So manche Streitigkeit entstand aus der Verleihung dieses Rechts mit dem Landadel und der Geistlichkeit, da auch diese das Recht der Einrichtung von Schankstätten, des Malzens, Brauens und Einschenkens von Bier für sich in Anspruch nahmen.

Bei Uebernahme des deutschen Rechts kam es im allgemeinen zu der Praxis, daß die Stadt die Schankrechtsgebühren einzog und an den Herzog abführte.

Die Herzogliche Schloßbrauerei bis zum Ende des Weltkrieges

Das Alter der herzoglichen Schloßbrauerei in Ratibor ist — das sei von vornherein gesagt — weit höher anzuschlagen, als 370 Jahre, ist doch schon 1562 von einem Verkauf des Schloßkretschams, nahe der Oberbrücke gelegen, an die Stadt die Rede, woraus zu schließen ist, daß damals, oder richtiger gesagt schon vorher, die Schloßbrauerei bestand und diesen Schloßkretscham mit Bier versorgte.

1564 erbrachte das herzogliche Brauurbar 1200 Mr. von allen Kretschamen an Weizen- und Gerstebier.

Die erste urkundliche Erwähnung des herzoglichen Brauhauses stammt aus dem Jahre 1567, ist also 370 Jahre alt. Nach einem Grundbuch der Herzoglichen Verwaltung von diesem Jahr hatten zwei Büttnermeister in der Stadt Ratibor alljährlich die Gefäße für Fische, ins Brauhaus und in die Keller für das Schloß zu liefern, wofür jeder einen Scheffel Roggen, ein Achtel Bier und das Holz für die Gefäße erhielt. Ferner ist darin gesagt, daß der Herzog u. a. einen Bierbrauer und einen Brauknecht mit Kost und Besoldung zu erhalten hat. Das „Brauhaus mit guter Pfanne“ lag an der Schloßmauer. Der Hopfengarten hinter der Stadtmauer ist mit einem Ertrag von 12 Maltern Hopfen angesetzt.

Daß diese Brauerei nicht klein war, geht aus einer Beschreibung des herzoglichen Schlosses aus dem Jahre 1595 hervor, in der zwei gewölbte Bierkeller erwähnt werden, ferner daraus, daß 1603 ein eigener herzoglicher Biergeldeinnehmer namens Bartholomäus Sokol genannt wird.

Vier Jahre später, also 1607 wird das Malzhaus auf 500 Mr. geschätzt und 1609 ist dieses Malzhaus in einem kaiserlichen Erbbrief, der am 23. Juni in Prag für die Freiherren von Mettich und Tschetschau ausgestellt wurde, wiederum besonders erwähnt. 1637 erlitt das Schloß und auch die Brauerei bei einem Stadtbrand schweren Schaden.

Eingehenden Aufschluß über die Herzogliche Schloßbrauerei gibt das beim Kauf des Schlosses Ratibor durch Georg Graf von Oppersdorf im Jahre 1642 angelegte Urbarium, ein in Leder gebundenes dickes Buch, das sich im Archiv der herzoglichen Generalverwaltung in Ratibor befindet. Darin heißt es u. a.:

„Das Brauhaus steht seithalb außer dem Schloß, hart an dem Mühlgraben gegen der Schloßmühl zu, noch ganz hauständig, dabey ist vorhanden die Breu-Pfannen und alle andere Notturft. Bei Ihrer Kay. Majestät-Zeiten als Anno 1663 ist das Breuhaus wieder zu bevörderen angefangen und das Bier auf die Schloßbörfcher-Kretschmer — außer dem, so hart an der Oberbrücken lieget und Philipp Krausen zugehörig — ausgezehet worden, bey welchem es dato noch verblieben. und können iziger Zeit in Zweenen Wochen Drey Gebreu, zum wenigsten wöchentlich Ein Gebreu. Jedes von 12 Scheffel Waizen, oder 20 Scheffel Gersten-

Malz, davon 30 Achtel Bier gemacht, vertaht und ausgekocht, welches Breuwerks Jährlich mit dem Verlag dem Mültern nach in 4500 Tl. eintragen thuet. Und so oft man Breuet, findt die Gärtner und Einwohner zur Bosacz, Östrog, Neustätter, Neugärtner und Nedaner der Ordnung nach schuldig, das Breuholz zu scheitten, Wasser zu ziehen und in allen und jedem daben nöttigen Derichtungen handtzulangen, wirdt einem täglich 1 Säbl Brodt. wann sie aber Tag und Nacht arbeiten 2 Säbl gereicht.

Das Mälzhaus stehet außerhalb des Schlosses, ganz Neu erbauet, sambt des Mälzers Wohnung, darinnen werden die Schloß Malz, unter Zeiten auch von denen Benachbarten von Adel Ihre Malz zu Malzen hienein gebracht, und gemalzet, und bezahlen sie von einem Malz zur 18 Scheffel fürs Holz und Mälzerlohn $1\frac{1}{2}$ Thaler.“

Ein weiteres Urbar, welches auf die Schloßbrauerei Bezug hat, und das von Franz Eusebius Graf Oppersdorf 1670 aufgestellt wurde, befindet sich ebenfalls im herzoglichen Archiv.

Nach dem Stande von 1732 — lange Zeit fehlen jegliche Angaben — versorgte die Schloßbrauerei mit der Brauerei des Nonnenklosters sämtliche Kretschams mit ihrem Bier.

Auch über die nächsten Jahrzehnte sind keinerlei Aufschreibungen erhalten, sie dürften ein Opfer des Schloßbrandes geworden sein, der am 19. Januar 1858 um 14 Uhr zwei Drittel des Schlosses in Asche legte. Das Feuer war im Brauhaus ausgebrochen und hatte sehr schnell um sich gegriffen, da das Schloß mit hölzernen Schindeln gedeckt war.

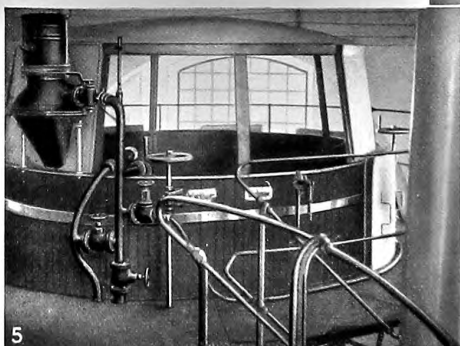
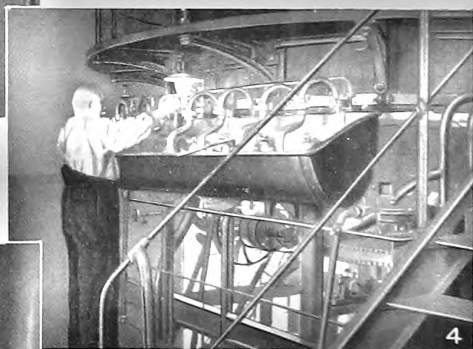
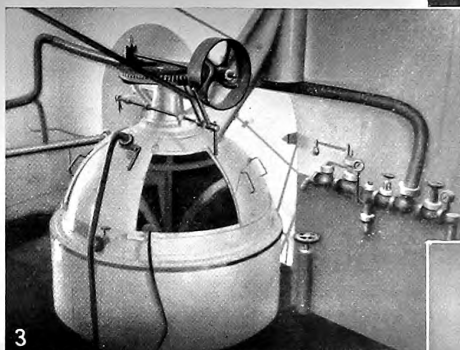
Soweit ist jedoch aus den letzten Jahrzehnten vor dem Brande, also aus der Zeit nach den Befreiungskriegen bekannt, daß in diese Zeit die Anfänge des Exportgeschäftes fallen. Zuerst waren es die spärlichen Kretschame außerhalb des Stadtkreises, die beliefert werden durften; nach und nach vergrößerte sich dieser Kreis, und ersaßte etwa Anfang der 40er Jahre des vorigen Jahrhunderts, also in der Zeit, da auch die oberschlesische Industrie und Wirtschaft nach den Befreiungskriegen stärker aufzublühen begann, als ersten weiteren Kreis den Kreis Ropnik mit seinen Industrieunternehmungen. Es ist nicht ganz nachgewiesen, ob damals auch schon das hultschiner Ländchen Biere aus der Schloßbrauerei bezog. Jedenfalls ist bekannt, daß in den 60er Jahren die Gespanne der Schloßbrauerei ihre Biere in Petershofen, Hultschin, Kosmütz und Krawarn abgeladen haben.

Auf dem Grunde des nördlichen und zum Teil des westlichen Flügels des abgebrannten Schlosses wurde die neue Dampfbrauerei — wie der Chronist schon damals sagte: „Ein stattliches Gebäude“ errichtet und am 8. Oktober 1859 in Betrieb genommen. Die alte Brauerei wurde niedergerissen und der Platz zu Anpflanzungen verwandt.

Im Jahre 1896 wurde ein großzügiger Umbau und zum Teil sogar Neubau durchgeführt; Sudhaus, Maschinenhaus, Kesselhaus, Kühlhaus, Malzbarre, Lager- und Bierkeller stammen zum größten Teil aus der damaligen Zeit bzw. wurden damals neu eingerichtet. Maschinen und spezielle Brauereieinrichtungen wurden zeitgemäß umgestaltet und ein neues Braugefellenhaus erbaut.

Mit einer Belegschaft von 55 Köpfen wurde unter Leitung von Braumeister Kaufmann gegen Ende 1898 die neue Brauerei in Betrieb genommen und Anfang 1899 ein Bier nach Pilsener Art zum Ausstoß gebracht, das rasch überall besten Anklang fand und in kurzer Zeit weit und breit berühmt wurde. Denn nicht nur im Kreise Ratibor genoß das Bier einen so guten Ruf; er reichte bis an die Grenze gegen Oesterreich — das gesamte Hultschiner Ländchen wurde beliefert — weiterhin die Kreise Cosel, Leobschütz und Rybnik. Überall wurde Ratiborer Schloßbräu nicht nur gern getrunken, sondern stark gefragt und verlangt. Bald mußte eine eigener Bierverlag in Gleiwitz eingerichtet werden, so daß auch dort das Schloßbräu bald bekannt und beliebt wurde. In den Kantinen der Hubertus- und der Marthahütte wurde ausschließlich Schloßbräu geführt und man fand das Schloßbräu außerdem in der Bahnhofswirtschaft Kandzin (jetzt Heydebreck) und im Fürstlichen Gasthause in Slawenküh. Die Brauerei erreichte eine ungeahnte Blüte, der Ausstoß stieg stetig und der Ruf des Bieres drang immer weiter, so daß auch in Breslau ein Spezialauschank für Ratiborer Schloßbier auf der Neuen Schweidnitzer Straße eingerichtet werden mußte.

Jäh unterbrach der im Jahre 1914 ausbrechende Weltbrand diese Aufwärtsentwicklung. Der Gerstenmangel schränkte den Ausstoß von selbst ein, und große Teile der bisherigen Absatzgebiete mußten aufgegeben werden. Aber trotz der ergangenen Anordnungen für Malzstreckung sah die Schloßbrauerei davon ab, Kriegsbier — der Volksmund nannte es „Hopfenlimonade“ — zu brauen, sondern setzte lieber den Ausstoß von Vollbier herab. Naturgemäß war die Nachfrage nach diesem vollwertigen Bier sehr groß. Oft genug sah man in Ratibor Gäste aus dem benachbarten Sudetenlande, vor allem Offiziere der k. und k. Armee, die wegen des guten Schloßbieres, das besser war, als das ebenfalls gestreckte „Original“-Pilsner, hierher gekommen waren und den Ratiborern zum großen Leidwesen „ihr“ Bier wegtranken. Die Nachfrage wurde schließlich so stark, daß man allen Anforderungen nicht mehr gerecht werden konnte.



1. Einweichtopf. — 2. Sudhaus. — 3. Maischtopf. — 4. Läuterbottich. — 5. Maischbottich.

Die Schloßbrauerei in der neuesten Zeit

Das Kriegsende brachte mit der Erhöhung des Bierkonsums eine Scheinblüte der Brauerei, die aber sehr rasch verging, als der Schloßbrauerei durch die Zerreißung Oberschlesiens große Teile der bisherigen Absatzgebiete verloren gingen. Nahmen doch der abgetretene Kreis Rybnik und das entrißene Hultschiner Ländchen einen wesentlichen Teil des Gesamtabsatzes in Anspruch. Trotzdem ist während dieses und der folgenden Krisenjahre kein Arbeiterabbau in der Schloßbrauerei vorgenommen worden, was besonders hervorgehoben zu werden verdient.

Nun mußte daran gegangen werden, neue Absatzgebiete zur Ausnutzung des Braukontingents und der Arbeitskräfte zu erschließen. Zunächst stellte sich die Inflation diesem Vorhaben hindernd entgegen. Dazu kam, daß nunmehr die Konzernbrauereien, in deren Leitung die jüdische Hand vielfach maßgebend war, sich unter Ausnutzung der allgemeinen schwierigen Wirtschaftslage des Gastwirtsgewerbes in Oberschlesien Eingang erzwangen. Dies gelang jedoch nicht allein mit der Qualität dieser Biere. In diese Zeit fiel das Ableben des Braumeisters Kaufmann, ohne daß er sein Fabrikationsgeheimnis weitergegeben hatte. Der Ankauf der verschiedenen Kleinbrauereien Oberschlesiens durch die Konzernbrauereien brachte es mit sich, daß auch die guten Brau-Fachkräfte aus diesen mitübernommen wurden, so daß es an qualifizierten Brau-Fachkräften mangelte und auch die Schloßbrauerei lange Zeit suchen mußte, bis sie den rechten Mann für die Nachfolge Kaufmanns fand. Diese Umstände erleichterten den Konzernbrauereien ihre weitere Ausdehnung gegen die in Ratibor einzig und allein übriggebliebene Schloßbrauerei.

Aber doch gelang es nicht, dieses Jahrhunderte alte Unternehmen zu ver-
schlingen.

Im Jahre 1930 trat der notwendig gewordene Wechsel in der Person des Braumeisters ein. Diesem gelang es, ein Bier zum Ausstoß zu bringen, das sofort ansprach und rasch wieder beliebt wurde, weil es dem alten Kaufmann'schen Bier der Pilsener Schule wieder voll und ganz entsprach.

Trotzdem wollten sich bei den damaligen wirtschaftlichen und politischen Verhältnissen die Absatzverhältnisse nicht bessern. Es nützte nichts, daß die Schloßbrauerei das qualitativ hochstehende Spezialbier, „das Schloßbräu“, herstellte; der alte handwerkliche Grundsatz von Qualität trat mehr und mehr in den Hintergrund. Trotzdem wurde in der Hoffnung auf bessere Zeiten dauernd an der Verbesserung der Bierqualität gearbeitet, und diese Zeiten kamen!

Schließlich ging im Jahre 1936 auch die Gesamtleitung der Herzoglichen Ratibor'schen Generalverwaltung und damit auch die Schloßbrauerei in andere Hände über. Der neue Betriebsführer der Generalverwaltung, welcher als Leiter mehrerer Brauereibetriebe Oberbayerns über reiche Spezialerfahrung und einen weiten Blick im Brauereigewerbe verfügt, gab dem Braumeister durch die Entfernung der unmodernen Brauereimaschinen und durch Anschaffung neuzeitlicher Spezialmaschinen Mittel an die Hand, den Betrieb der Schloßbrauerei wirtschaftlicher zu gestalten und die Qualität des Schloßbieres weiterhin zu verbessern. Sämtliche Brauereigebäude erhielten nach Durchführung notwendiger Putz- und Ueberholungsarbeiten durch einen einheitlichen freundlichen Anstrich ein neues Gesicht.



Ein Rundgang durch die Ratiborer Schloßbrauerei ergibt heute folgendes Bild:

Die an die Schloßbrauerei gelieferten Gersten werden auf Tennen gemälzt, weil dieses Mälzverfahren gegenüber der Kasten- und Trommelmälzerei aus brautechnischen Gründen absolut vorzuziehen ist. Es ist in diesem Zusammenhange interessant zu erfahren, daß die gesamte in der Brauerei verarbeitete Gerste auf den eigenen Domänen der Herzoglichen Verwaltung gewonnen wird. Da die Gerste einen der drei wichtigsten Bestandteile für die Herstellung des Bieres darstellt, wird der Züchtung, der Ernte und der Reinigung der Gerste auf den Herzoglichen Domänen ganz besondere Sorgfalt zugewandt.



1. Schwelke. — 2. Gerstenboden II. — 3. Malztenne. — 4. Gärteller I.
5. Gärteller II. — 6. Lagerfeller I.

Nach dem Mälzen erfolgt das Abbarren des grünen Malzes auf für Tennenmalz besonders gebauten Darren. Die Lagerung des fertigen Malzes erfolgt getrennt nach den einzelnen Gerstenanlieferungen durch die Domänen.

Für den Brauvorgang wird der jeweilige Malzbedarf in stets gleichbleibender Mischung entnommen. Das Schroten des Malzes erfolgt auf Spezialmühlen unter genauester Einhaltung der Korngröße. Nunmehr gelangt das Malzschrot zum Einmaischen in ein Doppelsudwerk, bestehend aus Maischbottich, Maischkessel, Säuterbottich und Würzpfanne. Die Herstellung der Würze, des Grundstoffes für das spätere Bier, geschieht nach altbewährten erfolgreicheren Grundsätzen.

Der zweite wichtige Bestandteil des Bieres, das Brauwasser, wird, wie wohl den wenigsten Ratiborern bekannt, aus eigenen Quellen in der Obora entnommen und über eine 6 Kilometer lange Strecke, auf eigener Rohrleitung mit Gefälle, der Brauerei direkt zugeleitet. Dieses Oborawasser ist in seiner natürlichen Zusammensetzung in hervorragendem Maße für die Bierherstellung geeignet und hat auf die bekannte Qualität des Schloßbieres einen wesentlichen Einfluß. Das Oborawasser ist übrigens schon in der ältesten Zeit für Brauzwecke in Ratibor verwandt worden.

Neben diesem Wasser trägt die Verwendung von nur erstklassigem Hopfen aus der Hallertau in Bayern und dem deutschstämmigen Sudetengebiet als dritter wichtigster Bestandteil zu der vorzüglichen Qualität des Schloßbieres bei.

Nachdem die Stammwürze, also das Ergebnis des gekochten Malzes und Hopfens, die Kühlschiffe passiert hat, wird sie am Berieselungsapparat auf diejenige Temperatur gekühlt, die für den Zusatz der Hefe notwendig ist. Nach Zusatz der Hefe beginnt der Gärprozeß in den Spezialgärgefäßen.

Die Schloßbrauerei verwendet in ihren gesamten Kellerräumen ebenso wie alle anerkannten großen Exportbrauereien des In- und Auslandes, welche eine Zeitlang Metallgefäße in ihren Betrieben eingeführt hatten, aus Gründen der Qualitätssteigerung des Bieres nur Holzgefäße. Sowohl die Hauptgärung im Gärkeller wie auch die Nachgärung im Lagerkeller erfolgen in Spezialbottichen und in Speziallagerfässern.

Die Hauptgärung vollzieht sich in normaler Zeit, während für die Nachgärung 3 Monate beansprucht werden, so daß stets nur ein wohlabgelagertes Bier, also ein „Lagerbier“ im besten Sinne des Wortes entsprechend der altbewährten Tradition des Brauwesens, zum Ausstoß gelangt. Diese lange Lagerzeit,

die heute, weil sehr kostspielig, im allgemeinen kaum noch üblich ist, hat einen wesentlichen Einfluß auf die Qualität und Bekömmlichkeit des Schloßbieres.

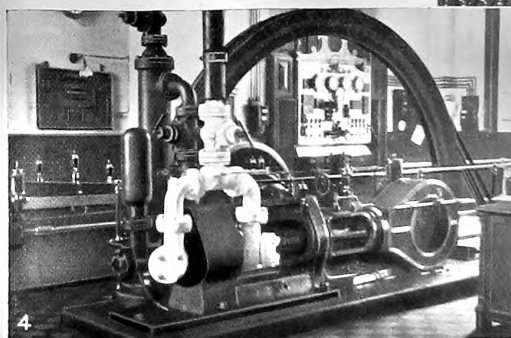
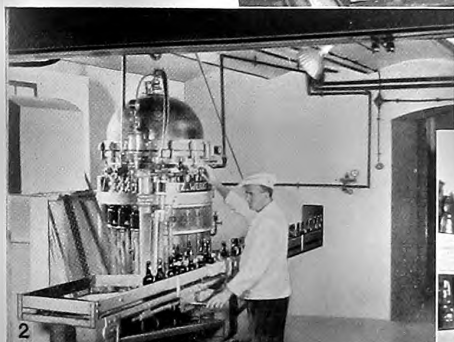
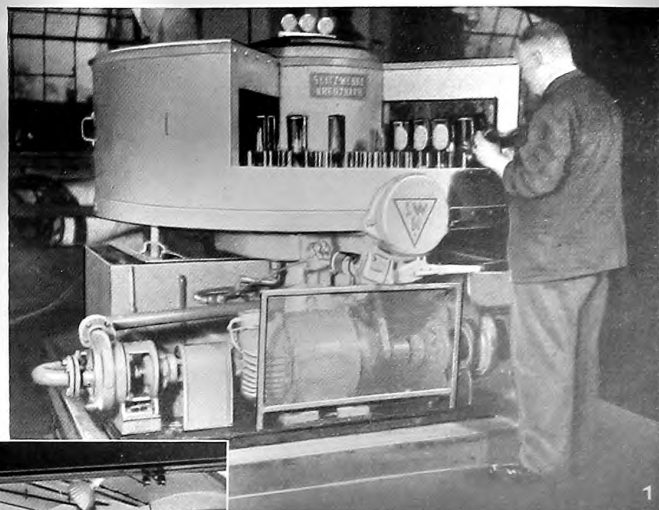
Um alle berechtigten Wünsche der Konsumenten nach kristallklarem Bier zu befriedigen, wird von der Brauereiverwaltung nur das beste und sicherste Klärmittel vor der Abfüllung auf die Versandfässer eingeschaltet: Eine neuzeitliche Filteranlage aus Bronze, deren Filtermasse auf einer Spezialwaschmaschine sauber gehalten und sterilisiert wird, sorgt letzten Endes für ein Bier, dem nicht nur jede mechanische Beimischung ferngehalten wird, sondern das auch in biologischer Beziehung einwandfrei bleibt. Diese Anlage ist eine der modernsten auf dem Gebiete der Brauindustrie.

Die Abfüllung des reifen Bieres auf Fässer vollzieht sich auf einer vollautomatischen isobarometrischen Anlage.

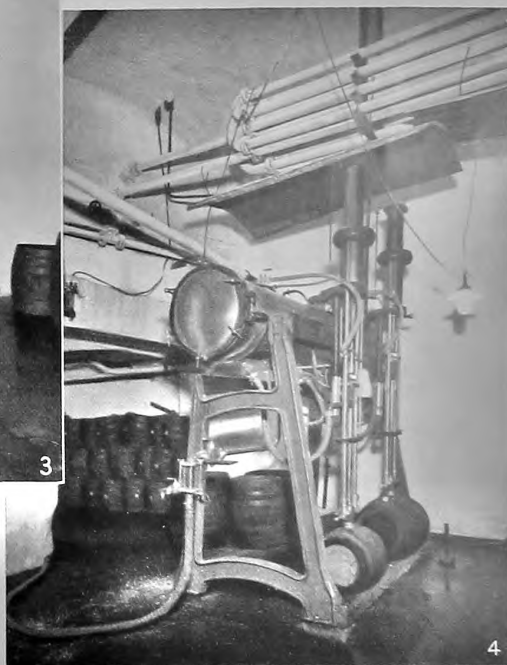
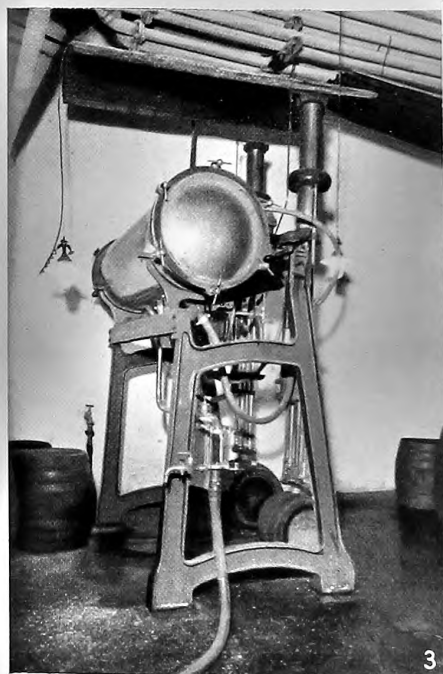
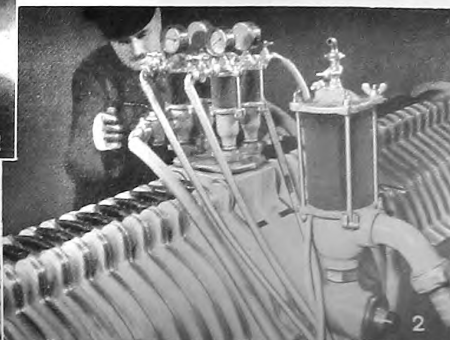
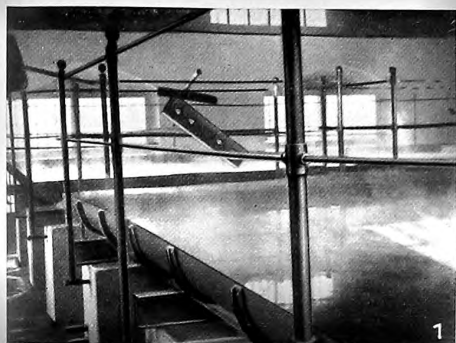
Es sei noch erwähnt, daß sämtliche Fässer vor jeder neuen Füllung frisch gepicht und nach einer gründlichen Reinigungsprozedur auf einer Spezialmaschine auf Dichtigkeit nachgeprüft werden.

Ganz besonderer Wert wird auf die Flaschenabfüllung gelegt, da im allgemeinen die Nachfrage nach Flaschenbier in letzter Zeit besonders stark zugenommen hat. Hier war der Schloßbrauerei zur Erreichung vollkommenster Qualität das beste Mittel gerade gut genug: Die Flaschenreinigung, ebenso wie die Flaschenfüllerei ist mit den zur Zeit modernsten hygienischen Maschinen und Apparaten ausgestattet worden. Anstelle der vielfach noch üblichen Bürstenreinigung ist eine neuartige vollautomatische Wasserdruckstrahl-Reinigung getreten, die eine reißlose mechanische wie biologische Reinigung garantiert.

Auf laufendem Band gelangen die sterilen Flaschen an die gleichfalls vollautomatische Abfüllmaschine, welche in der Stunde über 2000 Flaschen abfüllt. Die neue Abfüllmaschine füllt die Bierflaschen aus einer direkt an das Lagerfaß angeschlossenen Bierleitung unter vorgeschriebenem und genauestens kontrolliertem Druck. Das Bier erfährt also nach seiner Reise auf dem Wege vom Lagerfaß in die Bierflasche eine derartig sorgfältige und naturgemäße Behandlung, daß es gerade als Flaschenbier als das Bierprodukt in seiner höchsten Qualität bezeichnet werden kann und dem Verbraucher das lieblich herbe Aroma und den süßigen Genuß eines Edelbieres vermittelt, welches eben erst dem großen Lagerfaß in der Brauereikellerei entnommen sein könnte.



1. Vollautomatische Druckstrahl-Flaschenwaschmaschine. — 2. Vollautomatische Flaschenabfüllmaschine. — 3. Flaschenlagerkeller. — 4. Maschinenhaus mit Ammoniak Kondensator und Zentralschalter. — 5. Dynamo.



1. Kühlschiff. — 2. Vierfilter. — 3. und 4. Abziehböck.

Eine automatische Etikettiermaschine gibt den gefüllten Flaschen das erforderliche Ursprungszeugnis mit auf den Weg.

Die Schloßbrauerei verfügt über eine eigene Kraftmaschinenanlage mit eigener Elektrizitätserzeugung, welche den hohen Strombedarf des Brauereibetriebes, der Schloßwirtschaft, des Verwaltungsgebäudes und der anliegenden Gefolgschaftshäuser deckt. Eine moderne Kühlanlage sorgt für die erforderliche gleichbleibende Tieftemperatur in den Kellereien. Eine zu dieser Kühlanlage gehörige Eismaschine macht die Schloßbrauerei in hohem Maße vom Natureis unabhängig.

So vereint die Herzogliche Schloßbrauerei die altbewährten Grundsätze der Biererzeugung mit den neuzeitlichen Errungenschaften auf dem Gebiete der Bierpflege und des Biervertriebs.

Der Kundenkreis der Schloßbrauerei erstreckt sich auf die Stadtkreise Ratibor, Gleiwitz, Cosel und auf die Landkreise Ratibor, Leobschütz, Gleiwitz, Cosel. Ein moderner Kraftwagen- und Fuhrpark sorgt dafür, daß die verschiedenen Bierarten auf dem schnellsten Wege immer frisch und bestgepflegt zu den Verbrauchern gelangen. Überall in Stadt und Land deuten die bekannten blauen Schilder die Auschankstellen des heimatischen „Schloßbräu“ an.

Trotz alledem ist die Entwicklung und der Ausbau der Brauerei mit diesem Stande der Dinge nicht abgeschlossen. Unentwegt wird an dem Ausbau und der Modernisierung weitergearbeitet, um auch den höchsten Ansprüchen an einen modernen Betrieb gerecht zu werden. Die Betriebsführung der Herzoglichen Verwaltung, die Betriebsleitung der Schloßbrauerei und ein treuer, langjähriger und erfahrener Gefolgschaftsstamm sind bemüht, die Schloßbierabnehmer, von denen ein großer Teil jahrzehntelang ausschließliche Schloßbierbezieher sind, zufriedenzustellen.

Es ist der Schloßbrauerei gelungen, sich trotz mannigfacher Schwierigkeiten, trotz Brand und Not, Krieg und Inflation und schwersten wirtschaftlichen Niederganges durch 370 Jahre hindurch zu behaupten. Sie verkörpert mit ihren alten trutzigen Gebäuden, auf historischem Boden stehend, ein Stück alter Ratiborer Geschichte; sie wird auch in der Zukunft ihre Tradition wahren, ihren Ruf befestigen und ihren Platz als wichtiger Bestandteil im Ratiborer Wirtschaftsleben ausfüllen.

Die Herzogliche Schloßwirtschaft

Eine beliebte Gaststätte Ratibors ist die Herzogliche Schloßwirtschaft, welche im Zuge des Ausbaues und der Modernisierung der Schloßbrauerei und als deren Spezialauschank in der letzten Zeit eine neuzeitliche Gestaltung erfahren hat.

Ein Teil dieser Schloßwirtschaft ist in einem Flügel des alten Schlosses untergebracht, wovon noch die mächtigen Mauern zeugen. Der restliche Teil der Schloßwirtschaft steht ebenfalls auf historischem Boden. Hier besand sich das Fruchthaus, eine Orangerie, in der 1795 der Engländer Joseph Beaumont aus Leeds in Auftrage Friedrich des Großen, betreut durch Minister Högm, eine Fabrik für Wedgewood-Feinporzellan einrichtete. Zahlreiche recht schöne Stücke aus seiner Fabrikation befinden sich noch heute in Museumsbesitz.

Im Jahre 1803 kam die Fabrik, die große Zuschüsse erforderte, nach vergeblichen Sanierungsbemühungen des Barons von Eichendorff auf Lubowitz und des Kaufmanns Bordolfo in Ratibor in andere Hände, wurde auf Steingutwaren umgestellt und ging 1828 ein. 1859 wurde in diesen Räumlichkeiten bzw. auf diesem Gelände die Herzogliche Schloßwirtschaft errichtet.

Seitdem hat es eine Anzahl Pächter in der Schloßwirtschaft gegeben. Den ältesten Ratiborern werden die Namen Wahl, Ewald und Andersch noch in bester Erinnerung sein, der Name des letzteren vor allem durch die großen Wasserfeuerwerke, die in ganz Oberschlesien bekannt waren.

Um die Jahrhundertwende, als die Pachtung in den Händen des Schloßwirts Reißdorf lag, erfuhr die Gaststätte durch Anbau des heutigen Schloßsaales eine wesentliche Erweiterung.

Sein Nachfolger Filor führte die Schloßwirtschaft durch Kriegs- und Besatzungsjahre sowie durch die Inflationszeit, sein Nefse Josef Hollesch ist heute Pächter der Schloßwirtschaft, nachdem in der Zwischenzeit noch die Familien Zylla und Pelz die alte Tradition des Lokals als Pächter wahrten.

Auch hier zeigte sich der neue Gestaltungswille, welcher in der Herzoglichen Verwaltung seit dem Wiederaufleben der Wirtschaft im neuen Deutschland und seit der Aenderung in der Leitung der Generalverwaltung wieder fühlbar ist. Das beweist der großzügige Umbau und die Ausgestaltung des Saales und die Schaffung der Schloßterrassen, welche die Schloßwirtschaft zu einem der schönsten Gartenlokale Oberschlesiens und darüber hinaus machten.

Hier liegen ebenfalls weitere Verbesserungen und Pläne für die nächste Zukunft vor.



W5, —