

## Ihr Begleiter durch die Ausstellung

Hopfen  
Malz  
Wasser  
Hefe  
Vier Elemente

### Grundlagen

Energie  
Kälte  
Kapital  
Wissen

### Hopfen und Malz ... die Rohstoffe des Bieres

Die Kunst des Bierbrauens ist Jahrtausende alt: Schon vor über 5000 Jahren wussten die Mesopotamier, wie sich ein Gemisch aus Wasser und Getreideschrot zunächst in ein süßliches Gebräu verwandeln ließ, das anschließend gären konnte. Bier, wie wir es heute kennen, wird in Deutschland seit etwa 600 Jahren hergestellt. Nach dem historischen Reinheitsgebot darf es nur aus Hopfen, Malz, Wasser und Hefe bestehen. Schauen wir uns diese Stoffe genauer an.



### Technik, Wissen, Geld ... Bedingungen für technisiertes Brauen

Trotz Zunftwesen und staatlicher Reglementierung gelang noch vor 150 Jahren längst nicht jeder Biersud. War das „Gebräu“ missraten, so waren „Hopfen und Malz verloren“. Zu einem kalkulierbaren und lukrativen Geschäft wurde das Brauen erst durch wissenschaftliche Erkenntnisse und mechanische Hilfsmittel. Diese standen seit dem 19. Jahrhundert bereit. Doch um eine technisierte Brauerei aufzubauen und betreiben zu können, war viel Kapital nötig.

Schroten  
Maischen  
Läutern  
Würzekochen

### Herstellung

Abkühlen  
Gären  
Klären  
Lagern

Filtern  
Fassabfüllung  
Flaschenabfüllung

### Sudhaus ... die Bereitung der Würze

Das Sudhaus ist das Zentrum jeder Brauerei, ein heller, großzügiger und warmer Ort, oft auch mit großem Aufwand gestaltet. Dort entstehen aus den Rohstoffen in mächtigen Gefäßen Maische und Würze – die Vorstufen des Bieres.



### Gär- und Lagerkeller ... aus Würze wird Bier

Das Umfeld der nächsten Arbeitsschritte ist ungemütlicher: Nach dem Abkühlen und Klären der heißen Würze vergärt diese in kalten Kellergewölben zu Jungbier. Um zu reifen, verbleibt das Jungbier anschließend wochenlang in Lagerkellern.

### Fass- und Flaschenkeller ... frisch abgefüllt

Erst die Abfüllung geschieht wieder bei Tageslicht, doch kalt und feucht geht es auch hier zu. Zunächst wird zur besseren Haltbarkeit gefiltert, dann abgefüllt. Traditionell kam das Bier ins Holzfass – später in Alu und Edelstahl. Seit den 1960er Jahren ist die Flaschenabfüllung der gleichwertige Vertriebsweg.

Transport  
Verwaltung  
Werbung

### Konsum

Ladenverkauf  
Gaststätten  
Feste

### Vertrieb und Werbung ... holprige Wege zum Kunden

Je höher die Investitionen in moderne Anlagen, desto größer mussten Bierausstoß und Absatzgebiet werden. Dadurch wuchs der organisatorische und logistische Aufwand des Vertriebes. Außerdem kamen die regionalen Brauereien in immer schärfere Konkurrenz. Werbung und Verkaufsförderung wurden noch wichtiger. Außerdem verschärfte der stetige Rückgang des Bierkonsums seit Mitte der 1970er Jahre die Situation.

### Sorten und Orte ... Konsumverhalten im Wandel

Geschmack und Gewohnheiten der Bevölkerung veränderten sich seit Bestehen der Malsfelder Brauerei deutlich. So wurde z. B. seit den 1970er Jahren das vollmundige Exportbier fast völlig vom herberen Pilsner verdrängt. Noch weitreichender war die Verbreitung des Flaschenbieres: Wurde früher Bier überwiegend in Gaststätten oder bei großen Festen getrunken, so nahm seit den 1950er Jahren der „Heimkonsum“ zu. 1965 verkaufte die Brauerei erstmals gleich viel Flaschen- wie Fassbier.



## Braugeschichte und Braugegenwart an einem Ort

Vor etwa 100 Jahren gab es in Nordhessen fast 200 Brauereien – eine Dichte, die es heute nur noch in Oberfranken gibt. Malsfeld ist einer der wenigen Orte der Region, in denen bis heute Bier gebraut wird.



Der erste Hinweis auf die Malsfelder Brautradition stammt aus dem Jahr 1579, seit dem 17. Jahrhundert ist ein Brauhaus nachweisbar. Eine Brauerei als Wirtschaftsunternehmen gibt es allerdings erst seit 1865. Der Grundstein am heutigen Brauereistandort wurde 1874 gelegt. Das große Brauereisterben während des I. Weltkrieges konnte die Malsfelder Rittergutsbrauerei überstehen. 1928 übernahm eine Gastwirte-Genossenschaft die Brauerei und das frische Kapital sorgte für einen massiven Innovationsschub. Die Geschäftsentwicklung nach 1945 bescherte den Anteilseignern gute Dividenden. Doch im letzten Viertel des vergangenen Jahrhunderts nahm der Bierkonsum in Deutschland immer weiter ab. 2003 erreichte die schleichende Krise Malsfeld.

Durch den Konkurs der Brauerei wurde vielen Bürgern der Stellenwert der lokalen Brautradition erst richtig bewusst. Ein Verein wurde gegründet, der sich erfolgreich für den Erhalt der Brauerei einsetzte. Durch den neuen Besitzer ist der Fortbestand des Braustandortes gesichert. Das erwachte Traditionsbewusstsein mündete in der Idee, ein Brauereimuseum einzurichten. So kann heute auf dem Brauereigelände beides besichtigt und erlebt werden: die Geschichte des Brauwesens und der Malsfelder Brauerei in der stillgelegten Abfüllerei sowie die Entstehung des mehrfach prämierten Hessischen Löwenbieres in der weiterhin aktiven Brauerei.

Als Teil des Netzwerks Industriekultur Nordhessen (NINO) wird das Museum die Attraktivität unserer Region nachhaltig steigern. Die Gemeinde Malsfeld, als Träger des Museums, dankt folgenden Institutionen und Personen:

- dem Land Hessen und dem Hessischen Museumsverband für die finanzielle Unterstützung durch Mittel aus dem Kommunalen Finanzausgleich und dem Stadtumbauprogramm;
- der Hessischen Löwenbier Brauerei für die Überlassung des Museumsgebäudes und die Übernahme der laufenden Betriebskosten;
- dem Förderverein Brauerei Malsfeld e. V., der das Museum betreibt
- sowie dem Kulturwissenschaftler Eckart Büxel (textwert, Bad Hersfeld) für die Konzeption und der Grafikerin Heike Volkert für die Gestaltung der Ausstellung.



**BRAUEREI**  
*Museum*  
**MALSFELD**

Hessische Löwenbier Brauerei · Brauereistraße 7 · 34323 Malsfeld  
[www.brauereimuseum-malsfeld.de](http://www.brauereimuseum-malsfeld.de) · [info@brauereimuseum-malsfeld.de](mailto:info@brauereimuseum-malsfeld.de)