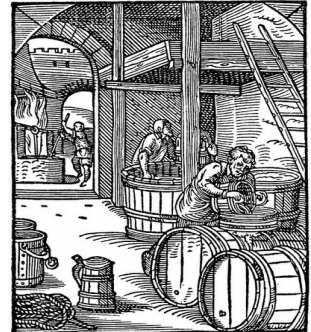


## Kindermuseum 2022: Coburger Handwerk im Wandel der Zeit

### Die (Bier-)Brauer

Für die Menschen war Wasser zum Trinken zu allen Zeiten lebenswichtig gewesen. Deshalb siedelte man bei Quellen oder Gewässern oder grub Brunnen. Aber im Wasser lauerten auch Gefahren für die Gesundheit, denn Durchfall und Typhus waren Folgen verschmutzten Wassers! Aber die Hitze beim Brauen tötete die krankmachenden Bakterien ab. Deshalb trank jeder Bier, selbst Kinder haben es bekommen. Allerdings besaß das Bier nicht viel Alkohol, sodass man davon nicht so schnell betrunken werden konnte. Und im Konvikt des Gymnasiums Casimirianum wurde den Schülern sogar täglich Bier zugesprochen.



aus Jost Ammans Ständebuch:  
[https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:  
Bierbrauer.jpg](https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Bierbrauer.jpg)



In Coburg wurde schon 1399 Bier gebraut. Von den Bürgern wurde in den Kommunbrauhäusern, wie es immer noch in Seßlach zu besichtigen ist, eigenes Bier gebraut bzw. wurde es von einem Braumeister nach Rezepten hergestellt. Wer Bier kaufen wollte, ging in eine Gastwirtschaft oder auch zu einem Bäcker, da der Bierausschank häufig mit dem Bäckergewerbe verbunden war. So betrieben die Bäckerei in der Loreley und einige andere die Bierwirtschaft nebenbei. Dort wurde das Bier in einen mitgebrachten Krug – vgl. den Krug in der Vitrine! - eingeschenkt. Allerdings war das Bier nicht lange haltbar. Man lagerte deshalb das Bier in großen Fässern in Bierkellern wie z. B. im Foto. Dort war es sehr kühl, wodurch sich das Bier länger hielt.

Doch wie wurde das Bier hergestellt? Nun, beim Bierbrauen werden die Rohstoffe Wasser (aus eigenen Quellen), Hopfen und Malz miteinander vermischt und durch Hefe biochemisch verändert. Dass nur diese Rohstoffe verwendet werden dürfen, gebietet das Reinheitsgebot.

1858 eröffnete mit der Coburger Hofbräu – vgl. das Bild an der Wand! - die erste große Brauerei in der Stadt. Sie stellte in großen Mengen Bier her und verkaufte es in Coburg und in andere Städte. Dazu benötigte sie die Eisenbahn. Danach entstanden weitere Brauereien. Dazu gehörte die Brauerei Sturm's Bier und die Brauerei St. Scheidmantel. Als um 1900 die Menschen kein Fassbier mehr trinken wollten, stellten sich die Brauereien um und füllten ihr Bier nun in Flaschen, die von den Bürgern einfacher zu transportieren waren. Zur gleichen Zeit entstanden auch Bierkästen, in denen mehrere Bierflaschen einfacher zu transportieren waren. Heute gibt es in Coburg keine eigene Brauerei mehr. Die letzte schloss 2011. Das Bier kommt heute aus anderen Orten und wird in Getränkemärkten verkauft, wo es viele andere Getränkesorten gibt.

In den Vitrinen zeigen wir nur Objekte, die mit den Brauereien und dem Biertrinken zu tun haben. Ein Sudkessel wäre viel zu groß für ein Museum. In Kulmbach gibt es aber das Bayerische Brauereimuseum und in Coburg kannst du durch das Fenster in der Nägleinsgasse eine kleine Brauerei mit Kessel und allem Drum und Dran bewundern.

Quellen: <https://www.brauereiwanderungen-staffelstein.de/coburg-und-bier>

