

Schätze
des
Bodens

KAROLA KRÖLL

Humpen, Pinten, Schnellen

Bierkrüge aus
sieben Jahrhunderten



Verantwortlich:
Lüneburger Heide Tourismus GmbH,
Projektbüro, Postfach 2160, 21311 Lüneburg
Foto: Claudia Spill

Karola Kröll

Humpen, Pinten, Schnellen

Bierkrüge aus sieben Jahrhunderten

Mit Beiträgen von
Marc Kühlborn und Heinz Gabriel



Lüneburg 2002

Begleitheft zur Ausstellung:
Humpen, Pinten, Schnellen
Bierkrüge aus sieben Jahrhunderten

Museum für das Fürstentum Lüneburg
28.4. - 2.6. 2002
Rundlingsmuseum Wendlandhof, Lübeln
7.6. - 15.8. 2002
Historisches Museum Schloss Gifhorn
7.9. - 17.11. 2002
Museum Soltau
20.3. - 15.6. 2003

ISBN: 3-932520-06-8

Herausgeber: Lüneburger Heide Tourismus GmbH
Barckhausenstr. 35, 21335 Lüneburg
www.lueneburger-heide.de

Redaktion: Stadt Lüneburg, Stadtarchäologie
Layout: Marianne Haustein, Hamburg;
Stadt Lüneburg, Stadtarchäologie
Fotos: Claudia Spill, Lüneburg
Karten: Kreisarchäologie Gifhorn; Stadtarchäologie Lüneburg

Vorwort

Ein Bierchen in gemütlicher Runde schmeckt noch mal so gut! Warum sollte diese Erfahrung nicht auch für ein Ausstellungsprojekt, zumal zum Thema Bier, getrunken aus Humpen, Pinten und Schnellen, gelten?

Das Historische Museum Schloss Gifhorn und die Kreisarchäologie Gifhorn, das Rundlingsmuseum Wendlandhof in Lübeln, das Museum für das Fürstentum Lüneburg, die Stadtarchäologie Lüneburg und die Lüneburger Heide Tourismus GmbH gründeten einen Stammtisch, um über dieses bierselige Thema zu diskutieren. Doch im Gegensatz zu echten Stammtischen, an denen nur große Worte geschwungen werden, entstand aus den Zusammenkünften eine Ausstellung. Ideen und der Wille zu deren Umsetzung sind aber nur die eine Seite eines Bierdeckels, auf der anderen steht die Frage nach der Finanzierung. Einen wesentlichen Beitrag leisteten die Gaststättenbrauereien „Gifhorer Brauhaus“ aus Gifhorn, „Mälzer“ aus Lüneburg und das „Brauhaus Joh. Albrecht“ aus Soltau.

Die eigentliche Arbeit leistete Karola Kröll M.A. Sie erstellte das Konzept der Wanderausstellung, entwarf die Texte für die Ausstellung und schrieb die vorliegende Publikation. Unser Dank gilt auch Doris Beeker, Frauke Dreger M.A. und Marc Kühlbörn M.A., deren tatkräftige Hilfe das Ausstellungsprojekt voranbrachte.

Damit die Wanderausstellung „Humpen, Pinten, Schnellen“, die Bierkrüge aus sieben Jahrhunderten präsentiert, auch ein wissensdurstiges Publikum erreicht, ist sie Teil des Kulturprogramms „Schätze des Bodens“ mit dem Motto „Ton, Steine und Scherben“. Jochen Fischer, Lüneburger Heide Tourismus GmbH, bewirtete großzügig unseren Stammtisch. Nicht zu vergessen ist die Arbeit, die Friedrich Konstanzki vom Regionalbüro Gifhorn geleistet hat.

Jürgen Conrad
Wolfgang Jürries
Edgar Ring
Andreas Wallbrecht

„Hopfen und Malz - Gott erhalt's“

Bier wird seit langer Zeit in aller Welt getrunken und stellt ein wichtiges Nahrungsmittel dar. Um Bier herzustellen braucht man nur vier Zutaten: **Malz, Wasser, Hopfen** und **Hefe**.

Getreide, meist Gerste wird zunächst zu **Malz** verarbeitet. Dazu feuchtet der Brauer das Getreide an und lässt es keimen. Dabei werden im Korn inneren Enzyme gebildet. Sie bauen die Kohlehydrate im Korn zu einfachem Zucker ab. Anschließend wird es getrocknet (gedarrt). Die Verweildauer auf der Darre bestimmt, ob helles oder dunkles Malz und damit der Rohstoff für helle oder dunkle Biersorten bereitet wird.

Das gequetschte (geschrotete) Malz wird zusammen mit **Wasser** in einem Topf oder Bottich erhitzt. Dieses Gemisch wird Maische genannt.

Nach dem Filtern der Maische wird **Hopfen** zugesetzt und nochmals gekocht. Vom Hopfen einem zweihäusigen Nesselgewächs, das sich an bis zu 7 m hohen Gerüsten emporrankt, werden ausschließlich die Fruchtzapfen der weiblichen Pflanze verwendet. Sie enthalten die Bitter- und Aromastoffe, die dem Bier nicht nur einen herben Geschmack verleihen, sondern auch für die Haltbarkeit des Getränks von Bedeutung sind.

Nach dem Kochen, erneuten Filtern und Kühlen sorgt die zugesetzte **Hefe** für den Gärungsprozess. Der vorhandene Zucker wird in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Bis zur Einführung von gezüchteten Hefepilzen verließ man sich auf die in der Luft vorhandenen Pilzsporen. Bei Temperaturen zwischen 15 und 20° C wächst diese Hefe an der Oberfläche und wird deshalb auch **obergärige** Hefe genannt. Die später entwickelte **untergärige** Hefe, die sich am Ende der Gärung unten auf dem Boden absetzt, gedeiht bei Temperaturen zwischen 4 und 9° C. Anschließend muss das so erzeugte „Jungbier“ in Lagertanks noch mehrere Wochen nachgären und reifen.

Durch unzählige Variationen in der Herstellungstechnik, der Art, dem Verhältnis und Qualität der Zutaten, ergeben sich zahlreiche Biersorten und viele unterschiedliche Geschmacksrichtungen. (K. K.)

Zur Geschichte des Bierbrauens

Im Mittelalter und in der frühen Neuzeit gehörte Bier als „flüssiges Brot“ zu den Grundnahrungsmitteln. Nachdem es zuerst von den Frauen nur für den Hausgebrauch gebraut wurde, ging „mann“ spätestens im 12. Jahrhundert dazu über, für einen größeren Markt zu produzieren und Bier über weitere Strecken zu verhandeln.

Die Geschichte des Bierbrauens ist eng mit der Geschichte der Städte verbunden. Dort war die Bierherstellung zunächst nur ein Nebenberuf der Kaufleute. Erst später fanden sich die Brauer und ihre Knechte zu eigenen Gilden oder Zünften zusammen.

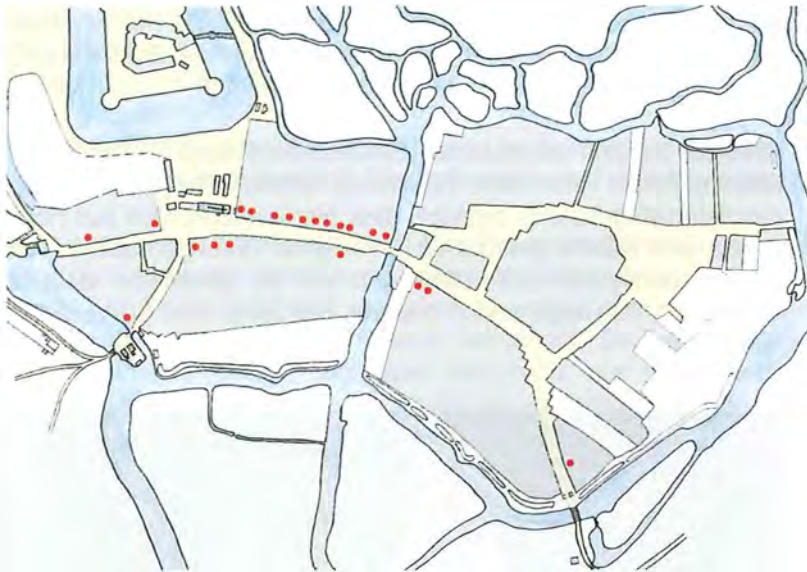
Eines der ältesten Lebensmittelgesetze, die bis heute Gültigkeit haben, ist mit dem Bier verbunden: 1516 erließ Herzog Wilhelm IV. von Bayern das Reinheitsgebot. Es besagte, dass Bier ausschließlich aus Hopfen, Gerste und Wasser gebraut werden durfte. Anfangs hatte es nur in Bayern Gültigkeit, seit 1906 galt es im gesamten deutschen Kaiserreich. Es wurde erst in neuerer Zeit durch eine EU-Verordnung aufgehoben. (K. K.)



Waldenburger Gesichtskrug, (Fragment, 15. Jahrhundert) und rheinische Bartmannkrüge (17. und 16. Jahrhundert)

Das Bierbrauen in Gifhorn

Bereits im Mittelalter war Gifhorn, bedingt durch seine Lage ein bevorzugter Unterkunfts- und Versorgungsort. Neben den ansässigen Ackerbürgern entstanden nach und nach zahlreiche Handwerksbetriebe, darunter waren auch mehrere Bierbrauer. Bis 1740 besaßen 21 Bürger das Braurecht.



16 Braugerechtigkeiten wurden vom Hausbesitzer selbst oder durch einen Braumeister wahrgenommen und die restlichen fünf verpachtet. Einige waren auch mit dem Privileg des Branntweinbrennens ausgestattet.

Die Bierbrauerei in Gifhorn

1519 wurde Gifhorn durch Kriegshandlungen der Hildesheimer Stiftsfehde in Schutt und Asche gelegt, so auch die Burg am Standort des heutigen Rathauses. Danach wurde das Schloss, so wie wir es heute kennen gebaut.

Unmittelbar neben dem Schloss in nördlicher Richtung auf dem Exberg, entstanden mehrere Wirtschaftsgebäude mit der Brauerei. Das Gifhorer Bier soll von guter Qualität gewesen sein, da ausgezeichnetes helles Wasser aus einer Quelle am Hohen Feld benutzt wurde. Im Laufe der Jahrhunderte wurden bis auf die Brauerei die anderen Wirtschaftsgebäude abgerissen. Die Amtsbrauerei wurde weiterhin immer gewinnbringend verpachtet. Der letzte Pächter war Carl Renneberg. Am 12.3.1891 brannte die Brauerei ab und wurde nicht wieder aufgebaut.

(H. G.)

Die Bierbrauereien in Lüneburg

Im Mittelalter und der frühen Neuzeit war Lüneburg nicht nur als Salzstadt bekannt, sondern die Hansestadt hatte auch einen guten Ruf als Braustadt. So gab es im 16. und 17. Jahrhundert 80 Häuser mit einer Braugerechtigkeit.



Um 1400 kam es zur Herausbildung eines eigenen, selbstständigen Brauwesens, dazu verlautete der Rat der Stadt Lüneburg im Jahre 1401: „En jewelk Borger to Luneborg, dem dat bequeme is, mach bruwen Luneborger Ber, also he best kann, und verkopen dat bi Tunnen, also he durest kann.“

In der Mitte des 15. Jahrhunderts wurde es aber notwendig eine Erlaubnis des Rates zum Brauen zu besitzen. Die Brauer durften nur im eigenen Hause brauen. Auch die Häufigkeit des Brauens war geregelt. Gegen ein Entgelt mussten die städtische Braupfanne und die Braueisen genutzt werden. Fest eingestellte städtische Brauerknechte „reisten“ mit der Braupfanne mit. Nachdem das Bier 14 Tage in den Fässern gereift war, begutachteten zwei Rats-Bier-herrn das Gebräu. Erst danach durfte das Bier in den Handel.

1488 erfolgten einschneidende Veränderungen. Nur Lüneburger Bürger durften den Brauerberuf ausüben und keine Brauerei mehr als einmal wöchentlich brauen. Der Einkauf von Hopfen und Malz wurde noch stärker als bisher kontrolliert. Die Ratsverordnung ging auch gegen die „Doppelverdiener“ jener Zeit vor. So war es keinem Amtsmeister erlaubt im Nebengewerbe auch noch den Brauerberuf ausüben. Die wichtigste Änderung betraf aber die Braupfanne. Die Brauer konnten nun ihre eigene Pfanne besitzen und selbst Brauerknechte anstellen. Im 16. Jahrhundert blieb diese Situation weitgehend unverändert.

Das 17. Jahrhundert brachte einen gewissen Niedergang für die Lüneburger Brauer. Der Fern- und Regionalhandel mit Lüneburger Bier brach teilweise zusammen. In wichtigen Absatzorten wie Winsen, Dahlenburg und Bleckede entstanden in dieser Zeit eigene Brauereien. Durch die Ereignisse des 30jährigen Krieges stockte der Fernhandel. Zudem kam es durch Missernten zu Teuerungen und damit zu einer Verknappung des Malzes. In Lüneburg selbst entstanden mehr und mehr private Brauhäuser, die nur für den eigenen Bedarf produzierten. Die Ausstattung eines solchen Brauhauses bestand 1653 aus folgenden Gegenständen: 1 eingemauerte Braupfanne; 1 Bodden, 1 Seyküfen, 1 klein Kufen, 3 Rönnen und 1 Seykorp.

Wurden 1666 noch 82 Brauer verzeichnet, so waren 1687 dreizehn Brauhäuser „in Concurso“ gegangen. Die erlaubten 52 Brau-möglichkeiten reduzierten sich auf 30.

Die Bemühungen das Brauwesen wieder zu beleben, gipfelten in der Brauordnung von 1719. Diese war fast hundert Jahre gültig und wurde noch 1800 gedruckt.

Doch auch diese Ordnung verfehlte letztendlich ihren Zweck. Die Braukapazitäten der Stadt waren hauptsächlich auf den Export ausgerichtet, dieser kam aber nie wieder auf den Stand des 16. und frühen 17. Jahrhunderts. Von den 80 Berufsbrauern, die in der Brauordnung von 1719 noch vorgesehen waren, blieben am Ende des 18. Jahrhunderts nur 33 übrig.

Der Niedergang setzte sich im Laufe des 19. Jahrhunderts fort. Der Malzverbrauch sank von 28105 Himten im Jahr 1800 auf 6841 Himten im Jahr 1843. Auch in dieser Zeit waren noch alte Traditionen in Gebrauch. Das Recht des Brauens war an die fest im Haus eingemauerte Braupfanne gekoppelt. 1844 erwarb ein Schmied ein solches Brauhaus und wechselte damit auch den Beruf. 1860 wurden im ältesten Adressbuch der Stadt Lüneburg nur noch 25 Brauer verzeichnet. Diese Zahl sank weiter bis schließlich im 20. Jahrhundert nur die Kronenbrauerei übriggeblieben war. Erst in letzter Zeit knüpfen zwei Lüneburger Gaststättenbrauereien wieder an die alte Tradition an.

Biervertrieb

Häufig hatten die Brauereien auch einen Ausschank für ihr Bier. Diese Gasthäuser besaßen nicht nur die üblichen glorifizierenden Namen, wie „Goldener Stern“, sondern auch eher derbe Bezeichnungen wie „Im dreckichten Saum“, „Im halben Schweinskopf“, „In der verstörten Bibel“, „In der Hölle“ aber auch „Im Himmelreich“. Nach dem Niedergang der Brauereien wurden viele der Häuser als reine Gastwirtschaften weitergeführt. Zahlreiche Kneipen, Restaurants und Gaststätten haben somit eine mittelalterliche Tradition.

In Lüneburg wurde nicht nur einheimisches Bier ausgeschenkt. Bereits im 15. Jahrhundert wird der Ausschank von Hamburger, Goslarer, Halberstädter und Salzwedeler Bier genannt.

Um die heimische Produktion zu schützen waren die Importe auf wenige Ausschänke beschränkt.

Der gravierendste Unterschied zu heute war die strikte Polizeistunde um 10 Uhr abends. Das Unterlaufen dieser Beschränkung galt aber als Kavaliersdelikt. Die Ordnung von 1719 regelt denn auch etwas großzügiger das „Schwärmen und Saufen in die Nacht hinein“. Dies solle nur an Sonn- und Festtagen stattfinden, da es an „Werckeltagen unstatthaft“ sei.

Meisterknechte und Lehrknechte

Als man am Ende des 15. Jahrhunderts eine neue Brauordnung einführte, die es jedem Brauhaus gestattete eine eigene Braupfanne zu betreiben, wurde es auch notwendig, dass die Brauhäuser eigene Brauerknechte einstellten. In jeder Brauerei sollten ein Meisterknecht und ein Lehrknecht angestellt sein. Sie zählten zum Hausstand des Brauers und wurden dort mitverpflegt. Die Lehre der Brauerknechte dauerte zwei Jahre. Wenn die Knechte daraufhin sechs Jahre ununterbrochen bei einem Brauer beschäftigt waren, konnten sie sich selbst als Brauer niederlassen. Daneben lebten in Lüneburg die sogenannten „Schope(n)brauer“, die ihr Gewerbe selbstständig ohne feste Anstellung ausübten. Über die Bezahlung der Knechte wissen wir nur wenig. Um 1600 bezog ein Knecht jährlich 15 Taler, Kleidungsstücke wie Schuhe und Hemden, ein Weihnachtsgeschenk in bar (1 Taler) und den Erlös aus der Bierhefe, die er weiterverkaufte.

Die Geschichte der Brauereien in Lüneburg unterscheidet sich nicht von der anderer norddeutscher Städte. Einer Blüte im 15. und 16. Jahrhundert folgte in den nächsten Jahrhunderten ein schleichender Niedergang. Dies hatte verschiedene Gründe. Zum einen störten die großen kriegerischen Auseinandersetzungen die alten Handelswege, d. h. der Absatzmarkt brach weg. Zum anderen entstanden in den alten Absatzmärkten eigene Brauereien, die nur für den lokalen Bedarf produzierten. Im 18. und 19. Jahrhundert traten die „neuen“ Getränke Kaffee, Tee und Schokolade und Branntwein in Konkurrenz zum Bier und verringerten dessen Bedeutung.

(M. K.)

„Am Becher erkennt man den Zecher“ Die Trinkgefäße

Nachdem das Bier hergestellt wurde, sollte es nun auch getrunken werden. Jedes Jahrhundert hat seine individuellen Trinkgefäße hervorgebracht. Sie unterscheiden sich nicht nur im Design, sondern auch im verwendeten Material. Neben einfachen Irdenwaren mit oder ohne Glasur finden sich Steinzeug, Fayence und Steingut (selten auch Porzellan). Außerdem stellte man auch aus Materialien wie Glas, Metall, Holz oder Horn Trinkgefäße her.

Bierkrüge aus Irdenware

Gefäße aus **Irdenware** wurden meist auf der Töpferscheibe hergestellt. Durch ihren porösen Scherben, sind sie wasserdurchlässig. Erst mit einer Glasur oder nach längerem Gebrauch werden sie wasserdicht. Gewöhnlich produzierten ortsansässige Töpfer diese Keramik und verhandelten sie nur in einem kleinen Umkreis.

Vom 13. bis zum 15. Jahrhundert waren **Mehrpasgefäße** in Norddeutschland weit verbreitet. Ihre dunkle Färbung erhielten sie durch einen reduzierenden Brand, der unter Luftabschluss stattfand. Typisch ist der mindestens vierfach eingedellte Rand.

Es sind auch Mehrpasgefäße aus Steinzeug bekannt. Nicht sicher ist, ob aus diesen Gefäßen tatsächlich nur Bier getrunken wurde. Mit dem Beginn der frühen Neuzeit (etwa um 1500) löste das Steinzeug die Trinkgefäße aus Irdenware vollständig ab. Ausnahmen stellen die irdenen Steinzeugimitate dar.





Aus der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts stammt eine merkwürdig anmutende Warenart. Die Gefäße aus glasierter Irdenware wurden vor dem Brand in einem groben Kiesgrus gewälzt, der auf der Oberfläche haften blieb. Aus diesem Grund werden Gefäße wie diese Schnelle, die in ihren Proportionen den rheinischen Vorbildern entspricht, als „**gesandelte Ware**“ bezeichnet.

Durch Funde von Fehlbränden ist bekannt, dass diese Warenart in Nordhessen und Südniedersachsen hergestellt wurde. Dort waren in dieser Zeit innovative Töpfer am Werk, die hauptsächlich eine mit dem Malhorn verzierte Irdenware, die sogenannte Werraware herstellten.

Bierkrüge aus Steinzeug

In der europäischen Kulturgeschichte ist eine Warenart primär für die Lagerung von Flüssigkeiten und den Gebrauch an der Tafel geschaffen worden.

Es handelt sich dabei um das **Steinzeug**, das in seinen verschiedenen Ausprägungen seit dem 13. Jahrhundert genutzt wird. Steinzeug ist klingend hart gebrannt, d. h. der Scherben ist vollständig gesintert, die Bestandteile des Tons sind miteinander verschmolzen. Dafür sind relativ hohe Temperaturen notwendig. Da Sinter- und Schmelztemperatur oft dicht beieinander liegen, besteht immer die Gefahr, dass die Gefäße bei den hohen Temperaturen ihre Form verlieren. Nur bestimmte Tone eignen sich für diese Verarbeitung. Besondere Tonlagerstätten finden sich im Rheinland, aber auch in Sachsen oder in Südniedersachsen.

Sehr häufig werden feinkörnige Tone für die Produktion eingesetzt, mit denen sich gut Reliefs darstellen lassen. Gerade im 16. und 17. Jahrhundert erlebt diese Verzierung eine Blüte. Biblische Szenen, Allegorien, Wappen, Jagdszenen oder Bauerntänze sind auf Steinzeuggefäßen zu sehen.

Durch die Sinterung sind keine Poren mehr vorhanden, das Gefäß ist auch ohne Glasur wasserdicht. Glasuren werden meist nur zur Zierde aufgebracht.

Ein Beispiel dafür ist die Salzglasur. Dabei werden während des Brennvorgangs große Mengen Salz in die Brennkammer geworfen. Das Salz verschmilzt dann untrennbar mit dem Gefäßkörper. Aber auch bleihaltige Glasuren fanden Verwendung.

Durch den sehr harten Scherben ist die Warenart allerdings so spröde, dass sie keine abrupten Temperaturschwankungen verträgt. Steinzeug eignet sich deshalb nicht als Kochkeramik.

Bis heute wird Steinzeug hergestellt und genutzt, der rustikale, graue Bierkrug mit dem Zinndeckel findet sich in fast jedem Haushalt. (M. K.)

Rheinisches Steinzeug

Für die Frühzeit des Steinzeugs ist das Steinzeug „**Siegburger Art**“ prägend. Ausgehend vom rheinischen Siegburg wurde diese Warenart nach und nach auch an anderen Orten gefertigt.

In Siegburg wurden diese Gefäße vom späten 13. Jahrhundert bis in die erste Hälfte des 17. Jahrhunderts produziert. Nach der beinahe vollständigen Zerstörung des Siegburger Töpferzentrum, der „Aulgasse“, im Jahre 1632 wanderten die Töpfer ab und die Produktion kam nahezu zum Erliegen.

Das Steinzeug „Siegburger Art“ kommt in zwei Varianten vor. Neben Gefäßen mit beigem Scherben und rotgeflämmten Bereichen, findet sich zum anderen das einheitlich hellgraue Steinzeug.

Die erste Variante wurde hauptsächlich für das wenig verzierte Steinzeug z. B. für **Jacobakannen** oder **Enghalskrüge** genutzt.



Das hellgraue Steinzeug ist besonders für reich verzierte **Schnellen** mit großformatigen Auflagen gebraucht worden, deren Blütezeit im ausgehenden 16. Jahrhundert liegt.

Aus dem Rheinland erreichten uns mehrere andere Steinzeugarten. Ganz in der Nähe zu Siegburg liegt Frechen, dort wurde auch wie in Köln direkt ein sehr qualitativvolles Steinzeug gefertigt. Auch dieses Steinzeug zeichnet sich durch seine feinplastischen Dekore aus. So stammen der **Bartmannkrug** und die **Pinte** aus Kölner Produktion. Die Oberflächenstruktur ist sehr fein genarbt, und das Steinzeug ist mit einer farblosen Salzglasur versehen, die der durchscheinenden Oberfläche eine tiefbraune Farbe verleiht.



Auf der anderen Rheinseite im Westerwald etablierte sich am Ende des 16. Jahrhunderts eine Steinzeugproduktion, die an Qualität und Masse für die nächsten Jahrhunderte dominierend war. Es handelt sich um das Steinzeug „**Westerwälder Art**“.



Dieses Steinzeug wurde um 1575 in Raeren (s.u.) entwickelt, die Produktion verlagerte sich nur kurze Zeit später in den Westerwald. In den Orten um Höhr-Grenzhausen floriert die Herstellung dieser Keramik bis heute. Charakteristisch für dieses Steinzeug ist der graue Scherben mit kobaltblauer oder manganvioletter Bemalung. Die Blüte der hochqualitativen Steinzeuge liegt im frühen 17. Jahrhundert.

Im heute belgischen **Raeren** wurde gleichfalls ein hochqualitatives Steinzeug hergestellt. Es hat in der Regel eine hellbraune Oberflächenfarbe und besitzt ebenfalls eine Salzglasur. Raeren gehörte zu den wichtigsten Steinzeugproduktionszentren des 16. Jahrhunderts.

Von dort stammen große zylindrische Humpen mit reicher Verzierung. Einer dieser Krüge trägt ein großes Zentralmotiv und mehrere Reihen von verschiedenen kleinen Rosettennuppen. Das Zentralmotiv stellt ein Wappen dar, das mit der rheinländischen Familie von Schwarzenberg in Verbindung gebracht werden kann. Diese Art von Krügen ist bislang relativ selten, selbst am Produktionsort sind kaum Parallelen bekannt. Umso höher muss man bewerten, dass gleich zwei dieser außergewöhnlichen Trinkgefäße in einer Lüneburger Kloake gefunden wurden. Zeitlich kann die Produktion in das 17. Jahrhunderts gesetzt werden. Interessant ist das Fassungsvermögen: mit etwas über 1,8 l entspricht es einem halben Stübchen, einer Maßeinheit, die in Lüneburg über Jahrhunderte in Gebrauch war. (M. K.)



Sächsisches und Thüringisches Steinzeug

Aus dem späten 16. und frühen 17. Jahrhunderts stammen zwei sogenannte **Bienenkorbhumpen**. Ihre äußere Form erinnert an einen Bienenkorb, deshalb der signifikante Name.

Die Bienenkorbhumpen sind während des 16. und 17. Jahrhunderts hauptsächlich in Sachsen entstanden. Insbesondere Waldenburg wird immer wieder mit der Herstellung dieser qualitativollen Stücke in Verbindung gebracht. Für eine Entstehung in Sachsen sprechen auch die aufgelegten Verzierungen.

Der kleine Bienenkorbhumpen trägt in der Mitte ein kursächsisches Wappen. Auf beiden Seiten ist das gleiche Motiv einer springenden Hirschkuh und eines Hahnes zu sehen. Zwischen diesen Hauptmotiven sind kleine Rosetten eingefügt.



Die Proportionen des Gefäßes lassen eine Datierung in das ausgehende 16. Jahrhundert zu. Aufgrund der Warenart ist eine Entstehung im sächsischen Waldenburger wahrscheinlich.



Im Gegensatz dazu steht ein Bienenkorbhumpen aus Irdenware. Wie seine Vorbilder aus Steinzeug ist dieser Humpen nur auf der Außenseite glasiert. Auch dieser Krug war mit ehemals drei großen Auflagen versehen. Das Zentralmotiv ist hier ein Reichsadler, der auf einer Seite von einer Reiterdarstellung flankiert wird. Das dritte Wappen hat sich leider nicht erhalten. Auch hier liegen zwischen den Hauptmotiven Rosetten. Die Reiterdarstellung ist ungewöhnlich: Auf einem reichgeschmückten Pferd sitzt ein Reiter mit Spitzbart. Um das Pferd wuchern zahlreiche Ranken. Unter dem Pferd ist ein merkwürdiger Gegenstand abgebildet. Vermutlich handelt es sich um die sehr verfremdete Darstellung eines Helmes mit Helmzier. Damit würde das Stück in der Tradition der gläsernen Kurfürstenhumpen stehen.

Auf diesen emailbemalten Gläsern sind die sieben Kurfürsten als Reiter dargestellt. Sowohl die Körperhaltung, als auch der Pferdeschmuck ähneln diesen Darstellungen sehr.

Über die Herkunft des Humpens herrscht ebenfalls Unklarheit. Zum einen liegen ähnliche Stücke aus Hannoversch Münden und Großalmerode in Südniedersachsen, bzw. Nordhessen vor. Andererseits ist es auch möglich, dass die Kopien direkt in Sachsen im Umfeld der Originalproduktion entstanden sind. (M. K.)



Eine Besonderheit des 18. Jahrhunderts stellen zwei-farbige Humpen aus Sachsen dar. Es handelt sich um Steinzeughumpen, die mit einer Glasur überzogen wurden. Aufgrund ihrer Herkunft bzw. ihrer Färbung wurden sie volkstümlich als „Rochlitzer Krüge“ oder „Honigkrüge“ bezeichnet. 1978 fasste sie J. Horschick unter dem Begriff **„Rochlitzer Honigkrüge“** zusammen.

Ebenfalls aus Steinzeug sind die sogenannten **„Perlhumpen“** mit einer hellgrauen bis farblosen Salzglasur, die die Töpfer aus Altenburg in Thüringen im 18. Jahrhundert fertigten. Es handelt sich dabei um schmale, hohe, walzenförmige Humpen, deren Figuren oder Ornamente aus aufgesetzten, winzigen, verschiedenfarbigen Tonperlen gebildet werden. (K.K.)



Südniedersächsisches Steinzeug

Im südlichen Niedersachsen befand sich eine weitere Region in der Steinzeug hergestellt wurde. Das sogenannte „Pottland“ liegt zwischen der Oberweser und der oberen Leine.

Als einer der wichtigsten Orte gilt neben Dreihausen der Töpferort Duingen. Bereits vom 16. Jahrhundert bis in das 20. Jahrhundert produzierte man hier Keramik. Es handelt sich dabei um ein braunes Steinzeug mit einem grauen Scherben, das häufig mit kleinen Reliefaufgaben verziert ist. Dieses Steinzeug fand seine Hauptverbreitung in Niedersachsen.

Der von der Obrigkeit festgesetzte Bierpreis verlangte nach einer Standardisierung der Trinkkrüge in den Gastwirtschaften. Ovale oder runde Prägungen wie z. B. ein Reichsadler auf Duinger Humpen weisen auf ein geeichtes Quartiermaß von etwas mehr als einem Liter hin.
(M. K.)



Bierkrüge aus Fayence

Die Bezeichnung **Fayence** geht auf den italienischen Ort Faenza zurück. Dort wurde diese Warenart bereits im 15. Jahrhundert häufig gefertigt. Ihre mittelalterlichen Ursprünge liegen jedoch im maurischen Spanien, ihr Handelsweg über Mallorca brachte ihr auch die Bezeichnung Majolika ein.

Bei der Fayence handelt es sich um Irdenware, die mit einer weißdeckenden zinnhaltigen Glasur versehen ist. Bereits im späten Mittelalter fanden sich vereinzelt Fayencegefäße.

Ihre Blüte erlebte die Fayence jedoch im 17. und 18. Jahrhundert. In vielen Orten entstanden in dieser Zeit Fayencemanufakturen. Die hergestellten Gefäße orientierten sich in Form und Verzierung am Porzellan. Erst mit dem massenhaften Aufkommen von Steingut im frühen 19. Jahrhundert (s.u.), verlor die Fayence an Bedeutung.



Es gibt drei Möglichkeiten, die Gefäße zu bemalen. Zunächst die **Scharfffeuerfarben**, auch Inglasurfarben genannt, die auf die Glasur aufgetragen und mit der Glasur eingebrannt werden. Bei diesem Verfahren sind nur wenige Farben möglich: kobaltblau, manganviolett, antimongelb, schwarz, bolusrot und grün als Mischfarbe. Da Korrekturen schwierig sind, wird mit Punktschablonen gearbeitet und das Muster mit Farbpulver aufgestäubt.

Eine größere Farbauswahl bieten die **Muffelfarben**. Sie werden nach dem Glasurbrand aufgetragen und in feuerfesten Kapseln, den Muffeln, die die Farben schützen soll, mit einem dritten Brand bei niedrigen Temperaturen auf dem Gefäß fixiert. Sie ähneln der Porzellanmalerei, sind aber weniger haltbar.

Noch leichter blättert die Farbe bei der dritten Bemalungsart, der **Kaltbemalung** mit Lackfarben, ab.

In Niedersachsen hatte die Fayencemanufaktur in Hannoversch-Münden eine große Bedeutung. Sie wurde 1732 von Karl Friedrich von Hanstein gegründet. Als Markenzeichen dienen drei Halbmonde aus dem Wappen der Familie von Hanstein.



Dem Zeitgeschmack folgend wurden in Hannoversch-Münden häufig Chinoiserien dargestellt. Hierbei handelt es sich um europäische Darstellungen von chinesischen Szenen. Daneben treten auch rein europäische Motive auf.

Ein typisches Motiv auf den mangangespritzten Walzenkrügen ist ein springendes, blaues Pferd in einer weißen Kartusche. Es lässt sich durchaus als Niedersachsenross interpretieren. (M. K.)

Bierkrüge aus Steingut

Steingut ist ein keramisches Produkt aus den Rohstoffen Ton, Quarz und Feldspat mit Kaolin und Kreide. Die aufbereitete Masse wurde von Hand auf der Töpferscheibe geformt oder in Formen gegossen.

Bei Temperaturen von bis etwa 1200 Grad brennt Steingut zu einem feinen, weiß- bis cremefarbenen porösen Scherben, der zur Erzielung der Wasserundurchlässigkeit mit einer durchsichtigen Glasur versehen wurde.

Bereits im 18. Jahrhundert wurde Steingut in England von der Töpferfamilie Astbury „erfunden“ und später durch Josiah Wedgwood verbessert. Noch im Laufe des 18. Jahrhunderts entstanden in England aber auch in Deutschland etliche Manufakturen. Eine Massenproduktion für Gebrauchsgeschirr fand jedoch erst Anfang des 19. Jahrhunderts statt. Steingutgeschirr eignete sich besonders als preiswerte Alternative zum teuren Porzellan.

Die häufigste Verzierungsart war der Umdruck. Mit Hilfe eines präparierten Papiers wurde die in eine Metallplatte gravierte und mit Farbe eingeriebene Zeichnung in der Art von Abziehbildern auf die zu dekorierende Fläche übertragen.

Beim anschließenden Brand verband sich das Bild mit dem Grund. Gelegentlich wurden nur die Umrisse aufgedruckt und der Rest mit der Hand ausgemalt. (K. K.)



Zinndeckel

Damit das Bier nicht abstand oder verunreinigt wurde, bekam der Humpen oder Walzenkrug einen Deckel. Dazu beauftragte gewöhnlich der Besitzer oder Händler des Humpens vor Ort einen ansässigen Zinnmeister, um einen passenden Deckel anfertigen zu lassen. Neben dem eigentlichen Deckel stellte der Zinnmeister auch Daumenrast, Scharnier und die Befestigung am Henkel her, für die der Töpfer bereits Löcher oder kleine Dellen vorgesehen hatte.

Der Meister versah den fertigen Deckel auf der Innenseite mit seiner Meistermarke und der Marke der Stadt, in der er tätig war. Ein Großteil der Marken sind bekannt und können so einem bestimmten Meister zugeordnet werden. Dabei ergeben sich auch weitere Anhaltspunkte für die Datierung der Stücke. Nicht vergessen darf man dabei, dass auf einem alten Humpen durchaus ein sehr viel jüngerer Deckel sitzen kann und umgekehrt.

Heutige Zinndeckel bestehen gewöhnlich aus Reinzinn und werden fabrikmäßig mit einem genormten Innenmaß von 9,5 cm Durchmesser hergestellt. Einzig der Daumenrast variiert. (K. K.)



Literaturauswahl:

Christine von Blanckenburg, Die Hanse und ihr Bier. Brauwesen und Bierhandel im hansischen Verkehrsgebiet (Köln/Weimar/Wien 2001).

Andreas Büttner, Steinzeug Westerwälder Art des ausgehenden 16. Jh. bis 1800 in Lüneburg. Archäologie und Bauforschung in Lüneburg 3 (Lüneburg 1997).

Josef Horschick, Steinzeug. 15. bis 19. Jahrhundert, Von Bürgel bis Muskau (Dresden 1978).

David Gaimster, German Stoneware 1200-1900. Archaeology and Cultural History (London 1997).

Hermann Kaiser, Der große Durst (Cloppenburg 1995).

Marc Kühlborn, Der Papageu im blechern Bauer. Haushaltsinventare des 17. und 18. Jahrhunderts und ihre Aussagekraft zu Hausrat und Hausstruktur. Archäologie und Denkmalpflege in Lüneburg 4, 1999, 73-108.

Wilhelm Reinecke, Zur Geschichte des Lüneburger Brauwerks. Festschrift 450 Jahre Kronenbrauerei (Lüneburg 1935).

Ulrich Roshop, Gifhorn. Das Werden und Wachsen einer Stadt (Gifhorn 1982).

Renate Scholz, Humpen und Krüge. Trinkgefäße 16.-20. Jahrhundert (München 1978).

Andreas Wallbrecht, Die Stadt Gifhorn. Ein Beitrag zur Ersterwähnung der Stadt Gifhorn vor 800 Jahren. Archäologische Fundstellen im Landkreis Gifhorn 2 (Gifhorn 1997).

Abgekürzt zitierte Autoren:

H. G. = Heinz Gabriel; M. K. = Marc Kühlborn; K. K. = Karola Kröll