

„Glocke“-Serie „Ich war einmal“ (Folge 82)



Hier wird's heiß: In Sudpfannen wird bis heute Bier gebraut.



Das Auge trinkt mit: Leuchtend gelb schimmert das Bier im Glas.



Aller Anfang ist grün: Hopfen ist damals wie heute die wichtigste Zutat für ein gepflegtes Bier. Dass die Pflanze einst auch in Westfalen – und somit auch in Rheda – kultiviert wurde, ist über die Jahrhunderte jedoch nahezu in Vergessenheit geraten.

Zur Serie

„Ich war einmal...“ Wenn Häuser, Plätze, Bäume, Straßenzüge oder Kirchen sprechen könnten, hätten sie bestimmt viel zu erzählen. Die Lokalredaktion der „Glocke“ und Dr. Wolfgang A. Lewe vom Heimatverein Rheda leihen diesen stummen Zeugen vergangener Zeiten in ihrer geschichtskundlichen Serie eine Stimme.

Folgende Serienteile sind zuletzt erschienen:

- Ärzte bis 1945 (61)
- Am Wasser gebaut (62)
- Schröder-Essen (63)
- Jüdische Künstler (64)
- Schäfergerechtigkeit (65)
- Rhedaer Baugeschichte (66)
- Pfeifenkopf (67)
- Armgard Erich Balke (68)
- Nazi-Architektur (69)
- Totentafeln (70)
- Moosstraße (71)
- Doktorplatz (72)
- Hof Meiners (73)
- Steinweg (74)
- Tempelritter (75)
- Maire Misch (76)
- Apotheker (77)
- Maitagsweg (78)
- Natürliche Kinder (79)
- Abraham Leeser Ems (80)
- Fleischindustrie (81)

Hopfen wächst und gedeiht in Rheda

Von unserem Redaktionsmitglied NIMO SUDBROCK

Rheda-Wiedenbrück (gl). Bier aus Rheda ist noch im vorletzten Jahrhundert keine Seltenheit. Damals gibt es mehrere Brauereien in der Stadt. Und der Hopfen wird zum Teil sogar direkt vor Ort angebaut. Die Geschichte der Rhedaer Braukunst reicht aber noch deutlich weiter zurück.

Dass Hopfen nur im Süden Deutschlands wächst und gedeiht, ist ein Trugschluss. Auch in heimischen Gefilden kann man die Hauptzutat für ein „kühles Blondes“ kultivieren.

Heute denkt man bei Stangenfeldern mit hohen Drahtverbindungen, an denen Hopfenpflanzen ranken, vor allem an die süd-

lichen Bundesländer wie Bayern und Baden-Württemberg. Es gibt aber Hinweise darauf, dass Westfalen das älteste Anbaugelände für Hopfen im deutschen Sprachraum ist.

Eine Schlüsselrolle nimmt hierbei eine Urkunde der Reichsabtei Corvey bei Höxter aus dem Jahr 822 ein. Als gesichert gilt, dass Hopfen zu dieser Zeit aber nicht nur entlang der Weser, sondern auch andernorts in Westfalen kultiviert wird. Im Mittelalter findet sich die Pflanze in zahlreichen Bauerngärten. Selbst in Südengland, in der Grafschaft Kent, sprießt damals der Hopfen. Heute zeugen

davon noch die Hopfentrockentürme, die überall in der Grafschaft anzutreffen sind.

Die Klöster rund um Rheda kommen ebenfalls schon früh auf den Geschmack. Die Anlage in Herzebrock hat einen eigenen Hopfengarten. Im Jahr 1560 wird das Areal verkauft. Der neue Eigentümer verpflichtete sich, zusätzlich zur Zahlung eines Geldbetrags jährlich eine gewisse Menge Hopfen („fünf Müdde“) ans Kloster abzutreten. Bis 1740 wird der Hopfengarten genutzt.

In Clarholz hält sich die Hopfenzucht deutlich länger. Noch 1868 besitzt die Rentei des dortigen Klosters eine Wulfsbreite, eine Hanfbreite sowie einen Kraut- und Hopfengarten, die allerdings verpachtet sind.

Die Rhedaer Landesherren messen dem Hopfenanbau offenbar eine weniger große Bedeutung bei. 1734 verkauft das Adelshaus einen Hopfenzehnten, den es im Amt Bevergern innehat, an das Stift Gravenbrück. Dabei weiß man auf dem Schloss den Geschmack des goldgelben Getränks scheinbar schon zu schätzen. Eine Ausgabenrechnung des Grafenhauses von 1528 belegt den Ankauf von Hopfen und „Porstenn“. Bei Letzterem dürfte es sich um Porst handeln, eine Kräutermischung, die beim Bierbrauen den Gärungsprozess fördert. Sie ersetzt zudem einen Teil des vergleichsweise teuren Rohmaterials Hopfen.



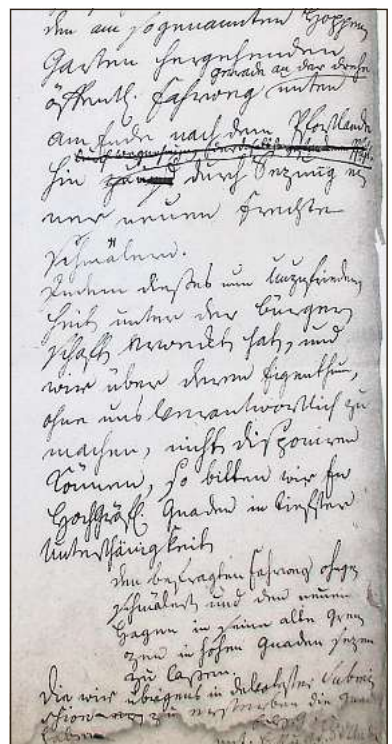
Dieser Ort atmet Geschichte: Fachwerkhäuser stehen noch heute an der Hopfenstraße in Rheda. Einst führte die Gasse mit hoher Wahrscheinlichkeit zu einer innerstädtischen Anbaufläche für die Pflanze.



Weiß auf Blau: Die Hoppenstraße existiert seit mehr als 400 Jahren. Sie gilt als Beleg dafür, dass in Rheda früher Hopfen wuchs.



Trugschluss: Auch wenn es die Straßenbezeichnung Hoppenkamp vermuten lässt – die Hauptzutat für Bier wurde hier wohl nie kultiviert.



Beleg: In dieser alten Urkunde wird der Hopfengarten erwähnt.

Bier mit Schafgarbe gestreckt

Rheda-Wiedenbrück (sud). Porst, auch Gruut genannt, besteht aus Gagel, Sumpfporst, Schafgarbe und weiteren Kräutern. Seinerzeit wird es im gesamten Nordseebereich ins Bier gemischt, um es würziger und haltbarer zu machen. Das reine, unverfälschte Hopfenbier gilt schon zu dieser Zeit als hochwertiger – und teurer.

Das besagte, fast 500 Jahre alte Schriftstück wird heute noch im Rhedaer Schlossarchiv aufbewahrt. Weil die darin erwähnten Namen aber eher untypisch für die Region sind, wird es sich wahrscheinlich um eine dokumentierte Transaktion aus dem Tecklenburger Bereich der Adelsdynastie handeln.

In Rheda selbst lassen sich hingegen nur wenige Hinweise auf den Anbau der begehrten Bierzutat finden. Ein sicheres Indiz ist jedoch die Bezeichnung Hoppenstraße, die sich bis heute gehalten hat. Die Altstadtgasse führt in

früheren Zeiten offenkundig zu einem Ort, an dem Hopfen kultiviert wird. Es wird angenommen, dass in Verlängerung des Schlossgartens entlang des Stadtgrabens seinerzeit sonnendurchflutete Flächen liegen, die sich besonders für den Anbau der anspruchsvollen Pflanze eignen.

Der Name Hoppenstraße lässt sich in historischen Unterlagen bis ins Jahr 1626 zurückverfolgen. Anders verhält es sich mit der Straßenbezeichnung Hoppenkamp außerhalb der Stadt. Dieser Name wird erst seit den 1990er Jahren verwendet. Belege, dass dort ebenfalls einst Hopfen wuchs, gibt es keine.

Etwas dichter ist die „Beweislage“ beim gräflichen Hopfengarten vor dem früheren Kirchturm auf dem heutigen Gelände der Wenenerschule an der Fürst-Bentheim-Straße. Dieser Garten ist seit 1595 nachzuweisen. Gepflegt wird er zu jener Zeit offenkundig von Johann Eickholt, der von ei-

nem Kötterhof in Nordrheda stammt.

Doch die Rhedaer Grafen scheinen schnell die Lust am Hopfen zu verlieren. Ab 1606 gehört der Garten „außerhalb der Pforten“ zum Drostenhof. Diesen hat das Adelshaus samt weiterer Ländereien dem amtierenden Drosten von Twickel überlassen. Erst 1690 fällt der Hopfengarten nach mehreren Verkaufsprozessen wieder an die blaublütige Familie zurück.

In Unterlagen aus dem Jahr 1801, die einen Streit zwischen der Bürgerschaft und dem Grafen Friedrich dokumentieren, wird ein „sogeannter Hopfengarten“ erwähnt.

Während die Ursache für die Meinungsverschiedenheit uninteressant ist, wird der Ortsbezeichnung besondere Bedeutung beigegeben: Der Zusatz „sogeannter“ deutet darauf hin, dass das Grafenhaus den Hopfenanbau in Rheda eingestellt hat.

Magd setzt Wiedenbrück in Brand

Rheda-Wiedenbrück (sud). Nicht so in Clarholz: Dort wird laut Aufzeichnungen von 1805 die Hopfenernte aus dem Vorjahr zu 20 Losen à 50 Pfund zum Einheitspreis angeboten. Der Rest wird meistbietend verkauft, wobei die Familien Kalthoff und Hagedorn den Zuschlag erhalten.

Dass es in Rheda ansonsten kaum Berichte über Hopfenanbau gibt, erklärt Heimatforscher Dr. Wolfgang A. Lewe so: „Die Bürger produzierten das Bier für ihren Eigenbedarf selbst. Das Braurecht für größere Mengen lag hingegen bei der Stadt und ging auch mit dem Besitz der Braupfanne einher.“ Wer damals also brauen will, muss sich die erforderlichen Sudpfannen ausleihen. Geht die Produktion über den Eigenbedarf hinaus, ist eine spezielle Abgabe, die Bieracciese, zu zahlen. Dabei ist die Bierherstellung

alles andere als ungefährlich, da die Braupfannen auf dem offenen Feuer stehen müssen. Im Jahr 1685 schläft bei diesem Herstellungsprozess in Wiedenbrück angeblich eine Magd ein. Das Ergebnis ist der größte Brand in der Geschichte der damaligen Nachbarstadt Rhedas. Bei Hofe in Rheda genießt man zu dieser Zeit längst kein selbstgebranntes Bier mehr. Man lässt es sich liefern, wie Rechnungen von Hermann Koster und Hinrich Möller aus dem Jahr 1634 belegen.

In der Preußenzeit erfolgt die Professionalisierung der Bierproduktion. 1834 gibt es fünf private Bierbrauereien in Wiedenbrück und vier weitere in Rheda. Eine befindet sich zu dieser Zeit auf dem Gelände von Neuhaus, eine weitere am Emstor an der Poststraße nach Neuenkirchen unweit des damaligen Evangelischen

Krankenhauses. Dieses Brauhaus lässt 1794 der Wiedenbrücker Bürger Josef Schwenger errichten.

Hinter den Gebäuden von Kettenschau und Höpker gibt es ein weiteres Brauhaus, das der Bäcker und Brauer Heinrich Wilhelm Bonne betreibt. 1844 gründen Heinrich Aschoff und Ludwig Grimm, die zu diesem Zeitpunkt noch minderjährig sind, in Rheda eine weitere Brauerei, die Bier nach bayerischer Art herstellt.

1842 kostet in Rheda ein Quart Bier, also 250 Milliliter, so viel wie ein Pfund Salz – nämlich einen Silbergroschen. Zu diesem Zeitpunkt hat sich bereits eine Gasthaus- und Kneipenkultur in der Stadt entwickelt. Man genießt das Bier lieber in Gesellschaft am Tresen als allein zu Hause vorm Ofen. Damit endet gleichzeitig die Eigenproduktion von Bier in den Bürgerhäusern.



Relikt: Ein typischer Hopfentrockenturm, wie es in der englischen Grafschaft Kent noch viele gibt.



Enklave: Vor der Stadt befand sich einst der Hopfengarten des Grafenhauses, wie diese Karte zeigt.