

## Das Steinbierbrauen in der Steiermark

Von FRANZ PICHLER

Während das Steinbier — als ein „altkärntnerisches Gebräu“<sup>1</sup> — in unserem westlichen Nachbarland sowohl in Reise- und Landesbeschreibungen wie in der heimatkundlichen und volkswirtschaftlichen Literatur seit langem mehrfach besprochen und behandelt ist<sup>2</sup>, wird man in ähnlichen steirischen Werken kaum mehr als seinen Namen finden. Das könnte zu dem Schluß verleiten, daß es sich hierbei eben um eine spezifisch kärntnerische Bierart handelt, die in der Steiermark so gut wie unbekannt geblieben ist. Zweck dieser Studie sei es, zu zeigen, daß dies keineswegs zutrifft, wenn auch die auffallende Tatsache bestehen bleiben wird, daß das Steinbier in der Steiermark zumindest gegen Ende seiner Verbreitung auf jene obersteirischen Gebiete — um Neumarkt, St. Lambrecht, Murau und Oberwölz — beschränkt ist, die unmittelbare Nachbarn Kärntens sind.

Zunächst aber wird es unerlässlich sein, die Sache selbst zu erklären, da „Steinbier“ heute kaum jemandem noch ein Begriff sein dürfte.

Der eigenartige Name leitet sich von der etwas urtümlich anmutenden Art des Brauens her. Während das heute allgemein verbreitete Kesselbier im untergeheizten kupfernen Braukessel, der Braupfanne, zubereitet wurde, erzielte man beim Steinbierbrauen das Sieden des Wassers und das Kochen der Würze durch glühend gemachte Steine, die mit der eisernen Steinzange in den hölzernen Maisch- und Sudbottich gelegt wurden.

Ich habe leider vergeblich versucht, eine befriedigende *steirische* Beschreibung der Steinbierbereitung aufzutreiben; die einzige, die ich ausfindig machen konnte, ist von P. Romuald Pramberger in St. Lam-

<sup>1</sup> Rud. Waizer, Kulturbilder und Skizzen aus Kärnten (Neue Folge). Klagenfurt 1890, S. 130.

<sup>2</sup> R. Dürnwirth, Vom Steinbier. Carinthia I. Mitteilungen des Geschichtsvereines für Kärnten, 95. Jg., S. 10—19. Klagenfurt 1905. Mit der älteren Literatur. — M. Wutte, Eine alte Beschreibung der Steinbiererzeugung. Carinthia I, 123. Jg., S. 212. Klagenfurt 1933. — Dr. Karl Dinklage, 350 Jahre Schleppe-Brauerei. 1607 bis 1957. Festschrift zum 350jährigen Jubiläum der Schleppe-Brauerei. Klagenfurt 1957. Mit weiteren Literaturhinweisen.

brecht aufgezeichnet worden<sup>3</sup>. Sie ist jedoch unvollständig und läßt gerade die charakteristischen Vorgänge und Bestandteile außer Betracht, da dem Aufzeichnenden anscheinend selbst jede Vorstellung vom Wesen der Sache fehlte.

Ich bin daher genötigt, mich hier doch an die gut belegte kärntnerische Überlieferung zu halten. Dies sei aber auch noch damit gerechtfertigt, daß ich mich aus der Zusammenstellung aller Einzelhinweise der quellenmäßigen und beschreibenden Überlieferung, sowohl was die Geräte als die Beigaben betrifft, überzeugen konnte, daß das Steinbier auch in der Steiermark im wesentlichen auf dieselbe Art und Weise hergestellt worden sein muß.

Gerade bei Berücksichtigung dieser steirischen Anhaltspunkte glaube ich am besten auf die „Manipulation des Steinbierbräuens“ zurückzugreifen, wie sie der Hofrichter beim Verwaltungsamt der Staatsherrschaft Ossiach, Franz Hierzegger, in seiner „Historischen Beschreibung der k. k. Staatsherrschaft Ossiach“ im Jahre 1803 festgehalten hat<sup>4</sup>.

Demnach lief die Zubereitung des Steinbiers in folgenden Arbeitsgängen ab: Das erste war das Erhitzen der Steine und des Wassers. Ein mit Wasser gefüllter Kessel wurde kräftig untergeheizt und in diesem Feuer zugleich auch die geeigneten Steine<sup>5</sup> zum Glühen gebracht.

Nach anderwärtigen Überlieferungen<sup>6</sup> erfolgte das Erhitzen der Steine im sogenannten Grumetl, einem Scheiterhaufen, der in einem offenen, überdachten Raum, etwas in den Boden eingetieft, aus einer doppelten Schicht von Ästen, langen Holzscheitern und Reisig, zwischen die die Steine gelegt waren, aufgebaut worden war. Daneben stand der Vorwärmboittel, dessen Wasser durch das Einsenken der glühenden Steine erwärmt wurde. Die Steine wurden mit Steingabeln und Steinzangen aus dem Feuer geholt. Zum Transport benützte man Steinwiegen aus Eichenholz, die vorher ausgiebig eingewässert wurden, um sie vor dem Verkohlen zu schützen.

Dann folgte das Maischen. Zunächst wurde die Hälfte des geschroteten, zum Verbrauen bestimmten Malzes in den Maischboittel eingefüllt, frisches und vorgewärmtes Wasser aus dem Kessel darübergegossen und beides miteinander verrührt. Hernach wurde auch noch das übrige Malz

<sup>3</sup> Steirisches Volkskundemuseum, Graz, P. Romuald Pramberger. Handschr. Volkskunde. Bd. XXI. „Volksleben“, S. 216. — Ich habe Herrn Kustos Dr. Sepp Walter für diesen Hinweis herzlich zu danken.

<sup>4</sup> R. Dürnwirth, l. c. S. 14.

<sup>5</sup> In Kärnten wurde der Diorit-Porphyr, daher auch *Bierstein*, bevorzugt, als Surrogat auch der rote Triassandstein des Ulrichsberges verwendet. (Dürnwirth, l. c. S. 11.)

<sup>6</sup> R. Dürnwirth, l. c. S. 11 (nach V. Hartmann und R. Waizer). — So auch K. Dinkl age, l. c. S. 12 f.

dazugeschüttet, aber nicht umgerührt, heißes Wasser daraufgegeben und das Ganze eine starke Stunde lang der Auflösung überlassen.

Währenddessen ist auch der Hopfen in einem Schaff mit heißem Wasser, das durch Hineinlegen glühender Steine zum Kochen gebracht wurde, abgebrannt worden.

Nun wurde der Sudboittel zugerichtet. Er war am Grund mit einem Spundloch versehen, das durch einen über den Boittel aufragenden Zapfen verschlossen werden konnte. Er wurde über dem Grantner aufgestellt, einem länglichen, in urtümlicher Weise aus einem einzigen Baumstamm ausgehöhlten Läutertrog, der nach Öffnen des Zapfens die Bierwürze aufzufangen sollte. Der Boden des Sudboittels wurde mit Wacholderzweigen ausgelegt und auch der Zapfen damit umwunden. Die Zweige sollten sowohl dem Aroma wie dem Filtrieren der Bierwürze dienen. Sie wurden mit Wasser bedeckt, in das wieder heiße Steine kamen. Darauf wurde nun der versottene Hopfen samt dem Abbrennwasser gegossen und weiteres siedendes Wasser aus dem Kessel aufgefüllt. Nun konnte auch das aufgelöste Malz aus dem Maischboittel dazugeschüttet und unter Beigabe von heißem Wasser und glühenden Steinen unter ständigem Umrühren zum Kochen gebracht werden.

Nach anderen Überlieferungen bediente man sich für die bisher geschilderte Prozedur nur des mit Wacholderzweigen ausgelegten Sudboittels, in dem zuerst der Hopfen abgebrüht, dann darüber das Malz eingeschüttet und verrührt und schließlich unter Beigabe von siedendem Wasser und glühenden Steinen das Kochen durchgeführt wurde. Durch die glühenden Steine wurde nicht nur die Temperatur gesteigert, sondern auch eine „für den Rauch- und Malzgeschmack des Steinbieres ausschlaggebende Karamelisierung der Würze“ erzielt<sup>7</sup>.

Nachdem die Würze etwa eineinhalb Stunden gekocht und dann zwei bis drei Stunden ruhig stehen gelassen worden war, wurde sie durch Öffnen des Zapfens in den untergestellten Läutertrog abgelassen und von hier mittels einer Rinne in den Kühl- und Gärbottich im Keller geleitet. Dort wurde sie unter beständigem Aufschöpfen abgekühlt, mit obergäriger Hefe versetzt und schließlich nach erfolgter Gärung in Fässer abgefüllt.

Der Steinbierbrauer bedurfte also zur Erreichung seines Zweckes eines verhältnismäßig einfachen Apparats<sup>8</sup>. Dem Steinbier wird ein angenehmer, malziger Rauchgeschmack mit leichtem Wacholderaroma nach-

<sup>7</sup> K. Dinkl age, l. c. S. 13 f.

<sup>8</sup> Die Original-Einrichtungen zweier Kärntner Steinbierbrauereien sind heute noch im Technischen Museum zu Wien und im Kärntner Landesmuseum in Klagenfurt zu sehen.

gesagt<sup>9</sup>. Infolge seines hohen Gehalts an Kohlensäure schäumte und mousierte es stark. Da es sich nie vollständig abklärte und daher meist trübe blieb, wurde es gerne aus Steinkrügen getrunken. Bei einem Würzegehalt von sechs bis sieben Grad war es sehr leicht. Die meisten Autoren bezeichnen es als ein „gesundes, nahrhaftes, durststillendes und stärkendes Getränk“, das durch seinen billigen Preis für jedermann erschwinglich war<sup>10</sup>.

Das zum Brauen von Steinbier verwendete Malz wurde aus Hafer und Gerste, in jüngster Zeit auch aus Gerste und Weizen hergestellt und in der Regel zu gleichen Teilen vermischt<sup>11</sup>. Die Qualität hing von der Menge des verwendeten Malzes ab. Ursprünglich soll es ein reines Haferbier gewesen sein, wie es zu Beginn unseres Jahrhunderts noch in Skandinavien in großen Mengen erzeugt wurde.

Die ältere Literatur hat dem Steinbier in Kärnten den Charakter eines „slawischen Nationalgetränks“ zugewiesen, da man sein Verbreitungsgebiet im 19. Jahrhundert auf die von slowenischen Bauern bewohnten Landesteile beschränkt sah. Aber schon 1905 hat R. Dürnwirth am Beispiel der Staatsherrschaft Ossiach und durch Hinweis auf andere rein deutsche Teile Kärntens nachgewiesen, daß auch der deutschen Bevölkerung dieses Landes die Steinbierbrauerei keineswegs fremd gewesen war<sup>12</sup>.

Heute sieht man, daß dieses „weit über ein Jahrtausend lang“ in Kärnten heimisch gewesene Gewerbe erst mit dem beginnenden 18. Jahrhundert durch die Einführung der Kesselbierbrauerei verdrängt zu werden begann, ursprünglich aber weit über das Land verbreitet war<sup>13</sup>.

Es wird nunmehr meine Aufgabe sein, diese Entwicklung auch für das steirische Gebiet zu untersuchen und damit die Grenzpunkte der Verbreitung noch weiter auseinanderzurücken. Als gegebene Ausgangspunkte bieten sich naturgemäß jene Plätze an, in denen die Steinbierbrauerei historisch noch einwandfrei faßbar ist. Hier gilt es, Ablauf und Ende der Entwicklung in den charakteristischen Details zu durchleuchten und daraus möglicherweise auch Anhaltspunkte dafür zu gewinnen, inwieweit Analogieschlüsse auch noch für jene Gebiete möglich sind, für die durch Besonderheiten der Überlieferung keine eindeutigen Aussagen mehr vorliegen.

<sup>9</sup> K. Dinklage, l. c. S. 15.

<sup>10</sup> R. Dürnwirth, l. c. S. 15.

<sup>11</sup> Ebenda, l. c. S. 13.

<sup>12</sup> Siehe Anm. 2.

<sup>13</sup> K. Dinklage, l. c. S. 7 und 11 f.

Zunächst ist hier nämlich eine eigenartige Situation der Quellenlage zu berücksichtigen, die den Einblick in die allgemeine Entwicklung wesentlich erschwert. In der schriftlichen Überlieferung begegnen uns die Steinbierbrauer unter eigenem Namen erst von dem Augenblick an, als die Kesselbierbrauer mit dem beginnenden 18. Jahrhundert für sich einen zunftmäßigen Zusammenschluß anstreben und sie als Winkelbrauer, Fretter, Stimpler und Störer diskriminieren und auszuschalten versuchen. In Wirklichkeit sind sie auch bei uns viel älter.

Nirgends aber wird vorher eine namentliche Unterscheidung zwischen Stein- und Kesselbier gemacht. Vom 12. bis zum ausgehenden 17. Jahrhundert ist schlechthin nur vom Bier die Rede. Es wird höchstens nach seiner Qualität — gutes, minderes oder schlechtes — und nach seinem Preis — Pfennig-, Groschen- und Kreuzerbier — unterschieden. Die Gerechtsame, auf Grund der es im gewerbsmäßigen Betrieb hergestellt wird, erscheint als „Preygerechtigkeit“ ohne irgendeine Einschränkung, wie es gebraut werden darf. Wohl treten Hafer und Gerstenmalz auf, ohne daß daraus aber ein zwingender Schluß gezogen werden könnte, daß jenes auf Steinbier-, dieses auf Kesselbierart zubereitet worden wäre. Und auch der, der es bereitet, tritt uns, gleichgültig auf welche Art er braut, als Prey, Pierprey, Pierpreyer entgegen. Ob auch der bei uns nicht seltene Familienname Pierer mit der Bierbereitung zusammenhängt, wäre möglich, urkundlich bewiesen fand ich es nicht<sup>14</sup>. Es kam also auf das Produkt selbst, nicht aber auf die Art der Zubereitung an, sofern diese nur dem Geschmack entsprach.

Ist es also von der Terminologie her unmöglich, vor dem 18. Jahrhundert eine sichere Unterscheidungslinie zwischen Stein- und Kesselbierbrauern zu ziehen, so bleibt zu prüfen, inwieweit sie sich von anderen Faktoren, etwa der Art des verwendeten Malzes, dem Inventar und dem Standort der Braustätten oder der Person des Brauers selbst ablesen ließe.

Es wurde schon aus den Kärntner Beispielen klar, daß Steinbier keineswegs nur aus Hafermalz hergestellt wurde. Das wäre ein unberechtigter Rückschluß aus späterer Zeit, denn auf dieses ist es über Betreiben der Kesselbierbrauer erst 1773 gesetzlich festgelegt worden.

In mittelalterlicher Zeit scheint der Hafer in der Bierbrauerei *allgemein* eine größere Rolle gespielt zu haben. Das bezeugen die von Hzg. Albrecht II. den Städten Bruck a. d. Mur und Leoben 1347 erteilten

<sup>14</sup> Hans Pirchegger, Das steirische Bier im Mittelalter. Blätter für Heimatkunde, 17. Jg., 1939, S. 69—72, nimmt es an. Max Gottschald, Deutsche Namenskunde (3. Aufl.), Berlin 1954, S. 192, versieht den Zusammenhang mit Fragezeichen.

Braugenehmigungen, mit denen die Magistrate angewiesen wurden, jeweils festzusetzen, wieviel Hafer von den Brauern monatlich verbraucht werden dürfe<sup>15</sup>. 1474 und 1479 wird für das Bierhaus in Judenburg bestimmt, daß es dem dortigen Hl. Geist- und Barbaraspital einen „gemain gueten Zuber Pier“ geben und dafür einen guten Vierling Hafer, der „zu Malcz gut ist“, erhalten soll<sup>16</sup>. Aber es gibt keine Möglichkeit zu sagen, auf welche Art das Hafermalz jeweils verbraucht worden ist.

Das Malz bestimmte lediglich die *Qualität* des Bieres. Reines Gerstenmalz ergab besseres Bier als ein mit Hafermalz vermisches. Hier sei auf das Banntaiding des Stiftes Heiligenkreuz für seine Gült St. Peter ob Judenburg aus dem 16. Jahrhundert verwiesen. „Der taverner soll geben zwai (♁) püer von drei tail gersten und soll geben ain (♁) püer von 2 tail habern“<sup>17</sup>. Hier handelt es sich um eine typische Preis- und Brauordnung, in der das reine Gerstenbier mit zwei Pfennig, das zu  $\frac{2}{3}$  mit Hafermalz vermischte mit einem Pfennig taxiert wird. Ein Preisverhältnis von 2 : 1, das später allerdings auch zwischen Kessel- und Steinbier üblich ist. Auf eine zweite, bessere Biersorte läßt auch das Malz „ze Pier, daz di Herren trinchen“, schließen, mit dem 1333 eine Kapellenstiftung zu Großlobming dotiert wird<sup>18</sup>. Aber ist in den genannten Fällen auch auf zweierlei Art gebraut worden?

Wenn ein Rückschluß aus späterer Zeit erlaubt ist, dann ist auch in der Steiermark Steinbier in der Regel aus einer Mischung von Hafer- und Gerstenmalz gebraut worden. Das zeigen etwa Preisverordnungen für das Oberwölzer Bier, das zu diesen Zeiten sicher Steinbier war. 1652 rechtfertigen die dortigen Brauer ihren Biersatz mit den hohen Einkaufspreisen für Hafer, Gerste und Hopfen<sup>19</sup>. Die „Ordnung der Pierpreu und Pierwirthe“ vom 15. Februar 1655 sieht einen Bierpreis von 1 Xr. pro Viertel vor, wenn der Hafer 24 bis 33 Xr. und die Gerste 6 β — 1 fl. kosten<sup>20</sup>. Auch 1691 sind bei der Erstellung der Biersatzung die Preise von Hafer und Gerste gemeinsam berücksichtigt<sup>21</sup>. In gleicher Weise wird 1722 vom Stiftskämmerer zu St. Lambrecht der Preis des Steinbieres

<sup>15</sup> Fritz Popelka, *Schriftdenkmäler des steirischen Gewerbes*, I. Bd. Graz, 1950. Urkk. Nr. 15 und 16 ddo. 1347 IX 15, Bruck a. d. Mur. Kopien nach Landschaftl. Privilegienbuch, fol. 198<sup>r</sup> und 344. StLA.

<sup>16</sup> Urkk. Nr. 7498 ddo. 1474 III 18, — und Nr. 7774a ddo. 1479 V 25, —. StLA.

<sup>17</sup> F. Bischoff und A. Schönbach, *Steirische und Kärnthische Taidinge*. Österr. Weistümer VI, 1881, S. 266. — Ich habe bei zwai und ain „♁“ ergänzt, da die vorliegende, nur abschriftlich überlieferte Lesart sonst sinnlos erscheint. Auch eine Ergänzung „zwaier“ und „ainer“ Bier wäre möglich, was aber auf dasselbe hinauskommt. Es ist jeweils eine Maß Bier für 2 und 1 ♁ gemeint.

<sup>18</sup> Urk. Nr. 2049a ddo. 1333 VII 24, Lobming. StLA.

<sup>19</sup> Archiv Oberwölz 1/2, Ratsprotokoll 1652, fol. 144.

<sup>20</sup> Archiv Oberwölz 1/2, Ratsprotokoll 1655 fol. 198.

<sup>21</sup> Archiv Oberwölz 3/4, Ratsprotokoll 1691, fol. 382.

auf Grund des Gersten- und Haferpreises festgesetzt<sup>22</sup>. 1771 brachten die Neumarkter Steinbierbrauer beim Magistrat vor, daß sie bei dem „auf das Höchste gestiegenen Gerstenpreis“ das Steinbier unmöglich mehr um 2 Xr. verleiten könnten<sup>23</sup>.

Da wir aber nicht mit Sicherheit sagen können, daß Kesselbier immer schon nur aus Gerstenmalz gebraut wurde, bietet auch das verwendete Malz kein verlässliches Unterscheidungsmerkmal zwischen beiden Brauartarten, ganz abgesehen davon, daß wir den Malzanteil ohnedies kaum jemals werden nachweisen können. So ist auch das seit dem 12. Jahrhundert vielfach belegte Hafer- und Gerstenmalz<sup>24</sup> für die Klärung der vorliegenden Frage kaum auswertbar.

Nun hat bereits Pirchegger mit Recht darauf hingewiesen<sup>25</sup>, daß die Malz- und Hopfenzinse der Bauern, die sie im Mittelalter auf manchen obersteirischen Herrschaften dienten, den Schluß erlauben, daß sie, wenn sie schon solche Produkte anbauten und zu bereiten wußten, sicher auch selbst über die Kenntnis des Bierbrauens verfügten. Wenn nun die Bauern des Murauer Bezirkes z. B. noch im 18. Jahrhundert Steinbier brauten, so werden sie ihr Bier auch um 1160, 1305 und 1316, wo sie uns in Freisingischen Urbaren für die Herrschaften Oberwölz und Katsch mit solchen Zinsen entgegnetreten<sup>26</sup>, sicher auf dieselbe Art zubereitet haben.

Das gilt auch für die zahlreichen Taverner, die wir noch als Steinbierbrauer antreffen, beginnend mit den drei Tavernen im Amt Katsch, die schon 1160 für ihr Bier Hafer zinsen<sup>27</sup>. Für den Inhalt des Tavernrechtes mag das Banntaiding des Landgerichtes St. Lambrecht *allgemein* aufschlußreich sein. Es erlaubt dem Inhaber einer solchen Gerechtsame, zu verbrauen, was er von seinem selbsterbauten Getreide erübrige, und Bier daraus zu machen, verbietet jedoch jeden Fürkauf<sup>28</sup>. Auf die Brauordnung für den Wirt zu St. Peter ob Judenburg wurde bereits verwiesen. Zweifellos haben also viele Tavernen selbständig gebraut, woraus sich die häufige Verbindung von Tavern- und Braugerechtsame erklärt,

<sup>22</sup> Stiftsarchiv St. Lambrecht, Hofger. Prot. 39/126.

<sup>23</sup> Archiv Neumarkt 25/39, Akt ddo. 1771 XII 6, Neumarkt.

<sup>24</sup> Belege bei H. Pirchegger, *Das steirische Bier im Mittelalter*, I. c. und Ferdinand Tremel, *Die bäuerlichen Verhältnisse in einer obersteirischen Grundherrschaft* (Pfarre Pürgg). *Blätter für Heimatkunde* 16. Jg., 1938, S. 68 ff.

<sup>25</sup> H. Pirchegger, I. c. S. 70.

<sup>26</sup> J. Zahn, *Codex Diplomaticus Austriaco-Frisingensis*. *Fontes Rerum Austriacarum* 2/36. — Johann Tippl, *Die Biererzeugung auf dem Freisinger Gute Oberwölz-St. Peter am Kammersberg im Mittelalter*. „Tauernpost“, Tamsweg, vom 31. V. 1924. 17. Jg. Nr. 22.

<sup>27</sup> J. Zahn, I. c. S. 18.

<sup>28</sup> Bischoff-Schönbach, I. c. S. 236 f.

ohne daß für letztere irgendein Privileg nachweisbar wäre. Bei der kleinen obersteirischen Landtaverne wird dabei überwiegend an Steinbierbrauerei zu denken sein, sicher in jenen Gebieten, wo solche auch sonst vorkommt.

Es wäre naheliegend, die sichersten Anhaltspunkte für die Unterscheidung der beiden Brauarten vom Inventar der Braustätte her zu erwarten. Das unentbehrliche Requisit des Steinbierbrauers ist die Steinzange, die er zum Fassen der glühenden Steine brauchte. Als Kernstück der Kesselbierbrauerei aber erscheint der Braukessel. Doch es zeigt sich, daß die Brauereinventare manchmal beide Gerätschaften gemeinsam ausweisen<sup>29</sup>. Wenn 1534 im abgebrannten Brauhaus des Jacob Christallnigk in Murau sowohl die „Preyzang“ wie eine „eingemauerte Pyer- und Preypfanne“ vorgefunden wurden<sup>30</sup>, dann läßt sich dazu die Erklärung stellen, die 1672 auf Begehren der Herrschaft Murau nach einer Spezifikation derjenigen, „so das Steinpüer“ machen, vom Magistrat abgegeben wurde, daß es in der Stadt Murau „uraltersher observiert worden, daß jedem Püerpreu freigestanden, Stein- oder Kößlpüer zu machen“<sup>31</sup>.

Als 1776 wiederum der Steinbierbrauer am Schäferhöfl zu St. Marein bei Neumarkt durch einen Kessel in seiner überkommenen Braustätte auch eine alte Ausübung der Kesselbierbrauerei nachweisen will, wendet der Brauer zu Neumarkt dagegen ein, daß dies nichts beweise, da man in alter Zeit das Steinbier auch in Kesseln abgesotten habe, was erst durch das Bieraufschlagpatent von 1773 allgemein verboten worden sei<sup>32</sup>.

Damit scheint auch dem Inventar eine eindeutige Beweiskraft genommen. Wohl aber wird es uns dort eine verlässliche Auskunft geben, wo wir die Steinzange allein — die man hier wohl als das „Leitfossil“ ansprechen könnte —, bestenfalls noch im Verein mit einer Steingabel und einem Maischbottich, antreffen. Wenn wir derlei in Verlassenschafts- und Schätzinventaren von Wirten, Müllern und bäuerlichen Besitzern finden, so liegen hier wohl eindeutige Beweise für Steinbierbrauerei vor. So bietet das für die Herrschaft Rothenfels erhaltene Material eine ganze Reihe derartiger Zeugnisse an und zeigt damit die relativ starke

<sup>29</sup> So im Verlassenschaftsinventar des Mathias Rabensteiner auf der Wirts- und Steinbierbehausung bei der Brücke zu Scheifling vom 15. XII. 1768: Breukhöbl und Steinzange. Schwarzenbergische Archive Murau F. V. Unt. 426 Fasz. 9, Amt Scheifling. — Oder bei der Steinbierbrauerin Maria Dunkhlin in Oberwölz: Preukhöbl und Steinzange. Archiv Oberwölz 3/4, Ratsprotokoll 1684, fol. 182.

<sup>30</sup> Archiv Murau 24/34 f., Akt ddo. 1534 VIII 26.

<sup>31</sup> Archiv Murau 143/292e, Ratsprotokoll 1672, fol. 160.

<sup>32</sup> Archiv Neumarkt 25/39.

Verbreitung dieser Brauart im dortigen ländlichen Bereich. Ein solches Material aber, das für die steirischen Herrschaften in Tausende von Inventaren geht, wird nur durch eine systematische Kleinforschung aufzuschließen sein.

Nützliche Beiträge zur Klärung der Frage wären auch von der Herkunft der Brauer aus zu erwarten. Dieser wird daher in der örtlichen Forschung besonderes Augenmerk zu schenken sein. Die Kesselbierbrauerei scheint hier sehr weitgehend, vor allem vor der Ausbildung einer eigenen Zunft im Lande, von außersteirischen Brauknechten und Meistern getragen und hat auch einer Lehrzeit bedurft, während das Steinbierbrauen entschieden bodenständigen Charakter trägt und seine Technik einfach auf dem Wege der Tradition weitergegeben wurde. Häufig übt der Steinbierbrauer eigentlich ein anderes bürgerliches Hauptgewerbe aus, ist Wirt oder Handwerker und braut dann nur zu gewissen Zeiten. All das kann hier aber nur als Forschungsanliegen angedeutet werden, das zunächst der Einzeluntersuchung überlassen bleiben muß.

Zusammenfassend muß also gesagt werden, daß die Antwort auf die Frage nach der Verbreitung der Steinbierbrauerei vor dem 18. Jahrhundert hier noch vieler Teilarbeiten bedarf. Sie hängt auf das engste mit der Frage nach der Entwicklung des Brauwesens im Lande überhaupt zusammen, einer Frage, der erst von Ort zu Ort nachzugehen wäre.

Einen wesentlich festeren Boden gewinnen wir mit den Quellen der folgenden Zeit. Die Kesselbierbrauer beginnen sich nun scharf und entschieden gegen die Steinbierbrauer abzusetzen, gewinnen zusehends die Oberhand und drängen sie immer weiter zurück. Nun bekommt das Bild sehr rasch konkrete und lebendige Formen. Das bisher ungestörte und kaum auszunehmende Nebeneinander wird von ständigen Spannungen erfüllt, die uns die Entwicklung besonders deutlich machen.

Die zweite Hälfte des 17. Jahrhunderts hatte überhaupt zu einer starken Ausbreitung des Braugewerbes in Stadt und Land geführt. Es scheint zu einem anhaltenden Einsickern gelernter Kesselbierbrauer zu kommen, die sich auf alte Braugerechteste einkaufen oder als Brauknechte einheiraten. Auf diese Weise dürfte manche alte Steinbierbrauerei auf Kesselbier umgestellt worden sein.

Parallel damit scheinen auch gewisse Geschmackswandlungen einherzugehen, die zu einer Bevorzugung des Kesselbieres führten, so daß sich mancherorts das Bestreben zeigte, von dem „guten Ruhm, in welchen die Brauhäuser einmal geraten“, zu profitieren<sup>33</sup>.

<sup>33</sup> Schwarzenbergische Archive Murau, M VII. Brhs. 1 Nr. 333 fol. 1.

Das ist bis zu den großen Herrschaften hinauf festzustellen. 1666 erklärte der Oberverwalter der Herrschaft Murau auf die Beschwerde, die von den bürgerlichen Brauern der Stadt gegen die 1661 eingerichtete herrschaftliche Brauerei vorgebracht wurde, daß das „ius praxandi oder coquendi cerevisiae ein herrschaftliches Regale, auch das praune Pier vor hießiger Einführung von denen Bürgern niemahls gebräut worden sei“<sup>34</sup>. 1713 behauptete die Herrschaft, daß die Stadt nicht befügt sei, das „praune oder Khößlpierpreyen“ zu gestatten, da dies allorts ein herrschaftliches Regale sei, das nur die Herrschaft zu verleihen habe, weshalb alle Kesselbierbraustätten magistratlich abzuschaffen seien. Natürlich drang die Herrschaft mit diesem rechtlich unbegründeten, schon durch die althergebrachte Übung<sup>35</sup> widerlegten Standpunkt nicht durch, er zeigt aber, wie das Kesselbierbrauen nun in Kurs kam.

Und was der Große versuchte, erschien auch dem Kleinen als ein willkommenes Mittel, seine schmale Existenz zu verbessern. Es lag nun im Interesse der gelernten Kesselbierbrauer, diese Entwicklung in wirtschaftlich tragbaren Grenzen zu halten und vor allem die Ungelernten möglichst auszuschalten.

Ein bezeichnendes Beispiel dieser Art bietet der Oberwölzer Bäcker und „Steinbierbraugerechtigkeitsinhaber“ Johann Anthoni Müller, in dessen Prozeß um die Umwandlung seiner Steinbiergerechtsame auf Kesselbier eine Reihe interessanter Argumente zur Sprache kommen<sup>36</sup>. Er hatte bereits zweimal als Bäcker abgehaust, 1714 aber Haus und Steinbiergerechtsame seines Vaters geerbt und wollte nun mit Hilfe eines gelernten Brauknechtes wieder hochkommen.

Das hätte noch vor zwanzig Jahren kaum eine Schwierigkeit bereitet. Nun aber hatten sich hier, wo vorher das Kesselbier nie „in usu“ gewesen, seit 1699 bereits drei gelernte Kesselbierbrauer auf alten Steinbiergerechtigkeiten niedergelassen, die sich nun hartnäckig dagegen wehrten, sich auch noch von einem Ungelernten Konkurrenz machen zu lassen.

Während der Magistrat die alte Braugerechtigkeit als solche schützen zu müssen glaubte, unbeschadet, wie auf ihr gebraut werde, vertrat der Hauptmann der Herrschaft die Partei der gelernten Kesselbierbrauer. Zwischen Stein- und Kesselbierbrauen bestünde ein grundlegender Unterschied: Dieses sei ein erlerntes Handwerk, jenes nicht,

<sup>34</sup> Archiv Murau 102/159a, Akt ddo. 1666 II 9, Murau.

<sup>35</sup> Zur Brauereigeschichte von Murau siehe: Franz Pichler, 500 Jahre Murauer Braugewerbe — 50 Jahre I. Obermurtaler Brauereigenossenschaft in Murau. Murau 1960.

<sup>36</sup> Archiv Rothenfels 147/621, Akten von 1713—1714.

„maßen die mehriste Pauern in Obersteyer, bevoraus in Cärndten, des Stainpüerpreyen khundig und denenselben daz Stainpüer zu preyen ohne landtsfürstliche Befreyung verstattet wirdet“.

Müller hingegen strich heraus, daß auf seiner Behausung seit altersher eine „freybeliebte, unbeschränkte Bierpreygerechtigkeit“ hafte, auf Grund der der Besitzer brauen könne, „was Sorten Bier er nur immer wolle“. Daß auf seinem Haus einst nur Steinbier gebraut worden sei, habe seinen Grund darin, daß die Leute „nur auf dz Stainbier gewöhnt waren und sich des Khösslbier nit geachtet oder darnach getrachtet haben“. Jeder Wirt und Brauer aber müsse sich nach dem Geschmack der Gäste richten. Da sich diese nun „mehrist nur auf dz Khösslbier gewöhnen“, müsse er auch sein Gewerbe darauf einstellen, solle seine Gerechtsame nicht „effectlos“ darniederliegen. Die Obrigkeit habe das hergebrachte Recht der Alteingesessenen zu schützen, nicht aber auf Kosten desselben zugezogenen Anfängern aufzuhelfen. Die obrigkeitliche Entscheidung sei hier von großer Konsequenz für alle alten Brauhäuser in Obersteier und Kärnten, die ihr Recht „de praeterito auch nur in Stainbiersieden exerciert“ hätten, da früher nur dieses Bier in Schwung gewesen, nicht aber, daß sie nicht *alles* Bier zu brauen Fug und Macht gehabt hätten, welche Befugnis sie sich auch jetzt nicht werden nehmen lassen.

Zweifellos hatte Müller in manchem recht. Nirgends sind die alten Braugerechtigkeiten in der Art des zu brauenden Bieres beschränkt — übrigens ein Argument, das auch anderorts mehrfach angezogen erscheint — und sicher sind, wie in Oberwölz selbst, manche alte Steinbiergerechtsame auf Kesselbier umgestellt worden, weil es im Zuge der Zeit lag. Aber Müller war bereits zu spät daran. Drei gelernte Braumeister waren ihm hier zuvorgekommen. Vom Magistrat her gesehen wollte er dasselbe, was diese vor ihm, allerdings schon als gelernte Kräfte, anstandslos erreicht hatten, und was ihm anderorts, wo die Konkurrenz noch nicht so groß war, als Brauherr mit einem Brauknecht auch sicher noch geglückt wäre.

Die werdende Zunft mit ihren „zusammen gstudierten eigennuzigen Handwerchsarticlen“, wie Müller verbittert gesagt hatte, warf ihre Schatten voraus. Die Trennungslinie: hier Steinbierbrauer, hier Kesselbierbrauer, war angerissen. Erst wird nur abgegrenzt. Noch ist keine Rede davon, das Steinbierbrauen selbst zu beschränken. Bald aber sollten sich nach der Gründung der Hauptlade die Zielsetzungen wesentlich verschärfen.

Am 12. Oktober 1720 bestätigte Kaiser Karl VI. den gelernten Bierbraumeistern in Obersteier Privileg und Handwerksordnung, nicht zu-

letzt, um den in jüngster Zeit „alzu frey eingerissenen unbefugten Bierpreuen einiche Maas und Zihl“ zu setzen“. Zum Sitz der Hauptlade wurde Leoben bestimmt.

Der Schutz des Handwerks vor der Konkurrenz der ungelerten Fretter, Stimpler und Störer war demnach ein wesentliches Anliegen der Zunft. Artikel 13, 14 und 20 ihrer Handlungsordnung legten die diesbezüglichen Richtlinien fest. Jeder, der das Braugewerbe ausüben wollte, mußte um Incorporierung in die Zunft ansuchen. Als Meister konnte aber nur der aufgenommen werden, der das Handwerk redlich gelernt und sich darüber mit einem Lehrbrief ausweisen konnte. Ungelernte Besitzer von Brauhäusern wurden zwar als „Brauherren“ anerkannt, mußten das Gewerbe aber durch einen gelernten Brauknecht betreiben. Überall dort, wo bereits seit altersher Brauhäuser bestanden und mit gelernten und incorporierten Meistern versehen waren, sollten Winkelbrauer und Störer über Anrufen der Zunft von der Ortsobrigkeit abgeschafft und ihnen bei fernem Betreten Brauzeug, Malz und Bier beschlagnahmt werden.

Das Schutzpatent vom 27. März 1721<sup>38</sup> verpflichtete alle Obrigkeiten, dem Handwerk dabei jede Assistenz zu leisten. Namentlich den Mültern, Gastgebern und Bauersleuten wird bei Androhung der Konfiskation ihres Brauzeuges verboten, für den Verkauf zu brauen.

Auffallenderweise ist sowohl in der Zunftordnung wie im Schutzpatent ein direkter Hinweis auf die Steinbierbrauer vermieden, obwohl mit den Winkelbauern in erster Linie auf diese abgezielt war.

Dies zeigt schon der systematische Kampf, der nun von seiten der Zunft gegen sie einsetzte. Ja, mancherorts hatten die Brauer ihren Eintritt in die Lade überhaupt von der Aufnahme eines solchen Kampfes zur Ausschaltung ihrer Konkurrenz abhängig gemacht.

Die Klagen und Verhandlungen, die in dieser Sache an das Handwerk herangetragen wurden und in den Handlungsprotokollen<sup>39</sup> festgehalten sind, orientieren uns über das damalige Verbreitungsgebiet der Steinbierbrauer im Lande. Sie treten nur noch im oberen Murtal westlich von Leoben, mit zunehmender Dichte gegen Kärnten zu auf, wo ihnen etwa mit den 22 Steinbierbraurechten, die noch 1725 im Grund-

<sup>37</sup> Archiv Rothenfels 147/621, Akt ddo. 1721 III 15, Graz. — Zur Gründungsgeschichte und Zunftordnung des Handwerkes siehe: Franz Pichler, Die obersteirische Bierbrauerzunft, ihre Zunftordnung und ihre Handlungsprotokolle. Mitteilungen des Stmk. Landesarchivs, Folge 11, Graz 1961. — Das Original der Handlungsordnung ddo. 1720 X 12, Wien, erliegt im Heimatmuseum Leoben. Cop.Ppr. (1961) als Dipl. Nr. 256 i in der Dipl. Reihe des StLA.

<sup>38</sup> Dipl. Nr. 259d ddo. 1721 III 27, Graz. Orig.Pgt. StLA.

<sup>39</sup> Archiv Leoben 152/573 und 153/574. StLA.

buch von Friesach vermerkt sind, ebenfalls ein gehäuftes Vorkommen gegenübertritt<sup>40</sup>. Die übrige Obersteiermark scheint sie nicht mehr zu kennen. Darüber hinaus ist dann nur noch 1824 ein Steinbierbrauer in Feising bei Hohenmauthen im steirischen Drautal erwähnt<sup>41</sup>. Die Frage, ob nun damit auch schon die ursprüngliche Verbreitung oder nur ein Rückzugsgebiet faßbar ist, muß noch offenbleiben. Immerhin ist damit aber schon jetzt ein Gebiet umrissen, in dem auch in der Steiermark die Steinbierbrauerei auf jeden Fall als heimisch gelten kann.

Es sollte sich bald herausstellen, daß dieser Kampf nicht ganz so einfach zu entscheiden war, wie die Zunft sich das dachte. Sie hatte sich zwar mit Artikel 20 ihres Privilegs den Status quo der bestehenden „sowohl altherrschaftlichen als anderen rechtmäßigen und mit gelehrten, auch in dieser Zunft einverleibten Braumeistern versehenen Brauhäuser und Werkstätten“ gesichert. Aber auch die Steinbierbrauer konnten sich hinter ihren „rechtmäßigen“ und „altgewöhnlichen“ Bierbraugerechtigkeiten verschanzen und vorbringen, daß die Ausübung ihres Handwerks nicht Frettereie, sondern altes überkommenes Recht sei. Drangen sie auch mit der Definition der unbeschränkten Braugerechtigkeit nicht durch, so fühlten sich Magistrate und Regierung rechtsverbunden genug, sie doch in der bisher gewohnten Art weiterbrauen zu lassen. Damit waren die Versuche der Zunft, sie als Winkelbrauer überhaupt auszuschalten, gescheitert.

Die Praxis lief also darauf hinaus, daß die meisten Steinbierbrauer bei ihrer alten Gerechtsame verblieben, solange sich noch Bedarf und Absatz zeigte. Da und dort wurde eine alte Braugerechtigkeit durch einen Kesselbierbrauer abgelöst, wie beim Brauer in Kraubath durch einen Knittelfelder Braumeister, der die Gerechtsame stilllegte und das Kraubather und St. Stephaner Gebiet von sich aus belieferte<sup>42</sup>. Oder es lockte doch der Versuch, es mit einem gelernten Brauknecht zu wagen, wie 1743 der St. Lambrechtler Steinbierbrauer, der sich aber auf die Klage des gelernten Braumeisters am Orte mit einer Erlaubnis des Abtes ausweisen konnte, die ihm nach einer zustimmenden Rückfrage bei der Regierung erteilt worden war<sup>43</sup>. An manchen Orten scheint sich die Umstellung auf Kesselbier überhaupt stillschweigend und ohne Einwände vollzogen zu haben. So bringen 1749 die Murauer Brauer, als sie sich gegen die laufenden Erhöhungen ihres Bieraufschlages beschwerten, vor, daß in den letzten Jahrzehnten Kesselbierbrauer in Stadl,

<sup>40</sup> K. Dinklage, l. c. S. 12.

<sup>41</sup> Landschaftl. Archiv Sch. 1803.

<sup>42</sup> Archiv Leoben 152/573 fol. 14 und 294.

<sup>43</sup> Archiv Leoben 152/573 fol. 159'.

Schöder, St. Peter am Kammersberg und St. Lambrecht in Schwung gekommen seien<sup>44</sup>. In allen diesen Orten sind alte Braugerechtigkeiten nachweisbar!

Daß selbst noch in Städten die Zulassung des Steinbierbrauens als Druckmittel der Preisgestaltung gefordert wurde, zeigt ein Beispiel aus Murau. 1745 baten die Viertelmeister der Stadt für die Bürgerschaft, im Interesse eines wohlfeileren Getränkes eine alte Steinbiergerechtigkeit daselbst wieder aufleben und durch den gewesenen Schuhmacher Friedrich Koller ausüben zu lassen. Dieser nahm die Braustätte auch mit Zustimmung der Herrschaft in Betrieb, mußte sie aber über Einspruch der örtlichen Kesselbierbrauer bald wieder aufgeben<sup>45</sup>.

Einen ersten zusammenfassenden Querschnitt gewinnen wir aus einer Spezifikation der im Kreis Judenburg, Enns- und Paltental eingelegten Bierbraugerechtigkeiten vom 10. November 1751<sup>46</sup>. Neben vierzig Kesselbierbauern werden hier noch 21 gewerbliche Steinbiergerechsamte ausgewiesen: sechs im Markt Unzmarkt, je drei in der Stadt Oberwölz und im Markt Neumarkt, je zwei im Markt St. Peter am Kammersberg und in Mühlen und je eine an der Trientnerhube in St. Georgen bei Neumarkt, am Schönhof in der Gemeinde Kulm, in St. Margarethen am Silberberg, in Scheifling und Niederwölz. Der Brucker Kreis hat keine solche Gerechsamte zu melden.

Die vorstehende Liste ist allerdings nur auf Grund von Meldungen erstellt, soweit solche von Magistraten und Herrschaften einliefen. Sie ergibt daher kein vollständiges Bild und hat außerdem, dem praktischen Zweck dieser Bestandsaufnahme entsprechend, in erster Linie die noch ausgeübten Gerechtigkeiten im Auge. Sie läßt sich schon aus den ergänzenden Erläuterungen vom 19. April 1755 in einigem ergänzen<sup>47</sup>.

So hatte Neumarkt vor kurzem noch vier, Unzmarkt sieben Braugerechtigkeiten. Unter der Herrschaft Neu-Teufenbach werden sechs, unter dem Gut Mühlen zwei genannt, aber nicht näher lokalisiert. Unter der Herrschaft Velden stehen zwei, beim Gut Doblhof in Kulm eine Braustätte schon lange außer Betrieb. Von der Wirtstaverne der Kirche St. Veit in der Gegend wird ausdrücklich vermerkt, daß auf ihr gebraut werde, was man aber nicht legalisieren könne. Für die Taverne bei der Kirche St. Marein bei Neumarkt und eine Taverne der Propstei St. Mauritzen sei nur eine Schenkgerechtigkeit erwiesen, weshalb darauf zu

achten sei, daß auf ihnen nicht auch gebraut werde, was offenbar vorkam. Einem Untertanen der Herrschaft Pichelhofen gelingt es, 1756 die Anerkennung seiner Stein- und Kesselbiergerechsamte zu erreichen<sup>48</sup>. Einem Admonter Untertanen im Neumarkter Gebiet wird die Ausübung seiner Steinbiergerechsamte verwehrt, da er sie nur von einem anderen Gut gepachtet habe<sup>49</sup>. Aus Klagen der Zunft lernen wir noch den Steinbierbrauer zu St. Georgen bei Judenburg kennen<sup>50</sup>. Für 1724 ist ein solcher zu Staindorf bei Neumarkt nachzuweisen<sup>51</sup>. Jener zu St. Lambrecht und am Schäferhöfl zu St. Marein wurde schon erwähnt. Auf etliche andere im Neumarkter Gebiet wird noch später zu verweisen sein. Dazu ist noch eine große Zahl von Bauern zu rechnen, die nur für ihren Hausgebrauch brauten.

Wie wesentlich dichter das Bild noch durch die historische Ortsforschung werden könnte, zeige das Beispiel von Niederwölz, wo ich bei der Bearbeitung der dortigen Häusergeschichte allein auf fünf alte Braugerechtigkeiten gestoßen bin<sup>52</sup>. Auch Scheifling hatte im 16. Jahrhundert fünf Steinbierbrauer<sup>53</sup>. Und wenn der Einnnehmer der „Türkenhilfe“ 1557 allein von Unzmarkt aufwärts nur auf dem Lande mehr als hundertfünfzig Tavernen verzeichnet, so läßt sich leicht vorstellen, wie diese die Anzahl der tatsächlichen Braustätten noch erhöhen würden<sup>54</sup>.

Die geforderten Nachweise der Rechtstitel können in den Eingaben von 1751 nur aus alten Urbaren, Stiftsregistern, Kaufbriefen oder Verlassenschaftsinventaren beigebracht werden. In der Regel handelt es sich dabei aber, besonders in den ländlichen Orten, nur um Tavernengerechtigkeiten, auf denen jedoch seit „unvordenklichen Zeiten“ auch das Steinbier selbst gebraut worden sei. Zur Frage, wie sich Braugerechtigkeit und Tavernerecht vereinbarten, führte der Verwalter der Herrschaft Lind und Feistritz an, daß wegen des hohen Weinpreises in diesen hochgelegenen „Confinorthen von Ober-Cärnthen der gemeine Mann sich bloß mit dem Stainbiergetränk erquicken müsse“, ein

<sup>48</sup> Ebenda, Akt ddo. 1756 IX 12, Graz.

<sup>49</sup> Wie Anm. 47, unter Punkt 18.

<sup>50</sup> Archiv Leoben 152/573 fol. 42 und 281.

<sup>51</sup> Archiv Pichlschloß 8/25a, Verlassenschaftsinventar nach Johann Jakob Eberl ddo. 1749 IV 30, Neumarkt, Briefliche Urkunden Nr. 9.

<sup>52</sup> „Preybehausung nächst der Pruggen“, H. Neu-Teufenbach. — „Braugerechtigkeit am Mitterbacherhübl“. Herrschaft Frauenburg, Amt Teufenbach, Urb.Nr. 16. — „Brauergüt“, Herrschaft Frauenburg, Amt Niederwölz, Urb.Nr. 2. — „Der Preyer auf der Kollerkeusche am Moos bei Hinterbichl“. Schwarzenbergsche Archive Murau, Herrschaft Frauenburg, I. Cl. A. Nr. 33, Akt ddo. 1708 VII 23. — Die „Preyerechtigkeit“ am Fudihof, Herrschaft Thann, Amt Niederwölz, Urk. ddo. 1737 X 10, Thann. StLA.

<sup>53</sup> Hans Pirchegger, Geschichte der Steiermark, III. Bd., 1934, S. 127.

<sup>54</sup> Landschaftl. Archiv Sch. 1752. — „Türkenhilfe“-Patent ddo. 1556 XII 1, Graz. Patentenreihe, StLA.

<sup>44</sup> Landschaftl. Archiv Sch. 1747, Akt ddo. (1749 IV 14, —).

<sup>45</sup> Archiv Murau 151/300a, Ratsprotokolle 1745/47, fol. 429, 431, 438, 445, 459, 472, 479, 500, 502, 510, 580, 584, 594 und 616 und 152/301a, Ratsprotokoll 1748, S. 31.

<sup>46</sup> R & K S a c h. 139, Einlagen des Judenburger Kreises.

<sup>47</sup> Ebenda, Akt 1755 — Mai n. 53<sup>1</sup>/<sub>3</sub>.



Taverner aber, wenn er dieses nicht selbst herstelle, kein anderes zum Ausschank haben würde, da er wegen seiner geringen Mittel kaum Kredit finde und daher auch gewöhnlich keinen Wein verschleiße. Daher müsse sich das „Jus der Tavernergerechtigkeit auch auf die Steinbiereerechtigkeit extendieren“<sup>55</sup>.

Am längsten haben die Steinbierbrauer in Neumarkt ihren Vorrang zu behaupten vermocht. Noch 1733 bezeugen Richter, Rat und Gemain, daß hier „mannsgedenken lang“ niemals ein Kesselbierbrauer ansässig gewesen sei. Die, die sich in letzter Zeit als solche versucht hätten, seien alle bankrott gegangen, weil nicht nur im Markt selbst, sondern auch in der Umgebung durch die Bauern sehr viel Steinbier gebraut werde<sup>56</sup>. Der Ruf der Neumarkter Steinbierbrauer scheint übrigens schon von altersher kein schlechter gewesen zu sein. Bereits 1592 verlangte die Gemain, daß das Neumarkter Bier „nit weiter dann auf eine Meile Wegs“ ausgeführt werden dürfe<sup>57</sup>. 1602 beschwerten sich die Vierer im Namen der Bürgerschaft gegen den Brauer Mederdorfer, daß er sein Bier nach Judenburg und anderen Orten verführe, im Markt selbst aber keines verkaufe<sup>58</sup>. Auch 1765 beliefern sie noch die Geywirte in der Umgebung, während der Kesselbierbrauer nur für den Ort braut<sup>59</sup>.

Die Zunft hatte sich, nachdem ihr Versuch, die Steinbierbrauer von Gesetzes wegen gänzlich auszuschalten, fehlgeschlagen war, wohl oder übel damit begnügen müssen, darüber zu wachen, daß sie sich an die „alte Gewohnheit“ hielten und ihr Bier nicht in der Art des Kesselbieres brauten.

Im Steirischen Bieraufschlagspatent vom 10. November 1773 finden wir diesen Zustand dann auch obrigkeitlich sanktioniert<sup>60</sup>. Beide Bierarten stehen hier nun gleichberechtigt nebeneinander, der Eimer Kesselbier wird mit 18 Xr., der Eimer Steinbier mit 9 Xr. veraufschlagt. Auch in den Preisen liegt das Verhältnis 2 : 1. Allerdings trat für die Steinbierbrauer nun insofern eine Benachteiligung ein, als ausdrücklich gesetzlich festgelegt wird, daß sie ihr Bier „nicht anderst, als mittels derer gehitzten Steinen zu sieden (gleichwie es ihr alt erworbene Gerechtigkeit mit sich bringet)“ und „aus keiner anderen Frucht, als aus dem Haber“ zu brauen berechtigt seien. Wer von ihnen „einiges Bier aus Gersten und Waizen, oder wohl gar in denen Kesseln oder Pfannen zu sieden, und hierauf gelernte Kesselbier-Bräuknechte zu halten sich er-

<sup>55</sup> R & K Sach. 139, Akt ddo. 1752 VIII 2, —. Judenburger Kreis, Beilage Nr. 6.

<sup>56</sup> Archiv Neumarkt 25/39, Akt ddo. 1733 V 6, Neumarkt.

<sup>57</sup> Archiv Neumarkt 43/119, Gerichtsprotokoll 1592, fol. 32<sup>r</sup>.

<sup>58</sup> Archiv Neumarkt 45/121, Gerichtsprotokoll 1602, fol. 5.

<sup>59</sup> Archiv Neumarkt 25/39, Akt ddo. 1765 VI 28.

<sup>60</sup> Patent ddo. 1773 XI 10, Graz, Patentensreihe, StLA.

frechen wird, dem solle gleich seine Steinbier-Gerechtigkeit nebst allen vorfindigen Brau-Geräthschaften abgenommen werden und er derselben für allezeit verlustiget seyn“. (Art. 6.)

Allen übrigen aber, die über keinerlei Braugerechtigkeit verfügten, wurde nunmehr auch das Brauen für den „eigenen Trunk“ verboten. (Art. 12.)

Zu dem Stachel, den die Kesselbierbrauer hier in das Gesetz zu bringen vermocht hatten, verdient die Eingabe Beachtung, die die Neumarkter Steinbierbrauer anlässlich einer gegen sie erhobenen Anklage wegen Übertretung dieser Verordnung 1774 an das Gubernium richteten. Da sich § 6 des Bieraufschlagspatentes, der die Einschränkung der Steinbierbrauer auf das Hafermalz beinhalte, ausdrücklich auf das althergekommene Recht beziehe, so hebe er sich in seiner Formulierung von selbst auf; denn es könne aus alten Urkunden und Inventaren jederzeit nachgewiesen werden, daß die „von unerdenklichen Jahren her rectificierten Stein- oder 2 Xr.-Bierbrauer“ ihr Malz stets aus zwei Früchten, nämlich aus Hafer *und* Gerste, abgesotten und verbraut hätten, ohne Schaden für die Kesselbierbrauer, durch deren „ungleiches Angeben“ diese Einschränkung verursacht worden sei. Ein aus bloßem Hafer erzeugtes Bier sei sehr schlecht zu genießen und versauere vor allem im Sommer bereits nach wenigen Tagen. Der Schaden, der den Steinbierbauern bei Befolgung dieser Einschränkung erwachsen müßte, wäre hinreichend, sie in kurzer Zeit mit Weib und Kindern an den Bettelstab zu bringen. Das Gubernium möge daher gestatten, ihr Steinbier wie von altersher aus Hafer- *und* Gerstenmalz abzusieden, damit dem „armen Publicum ein genußbares Gedrankh“ erhalten bleibe<sup>61</sup>.

Da die Neumarkter Steinbierbrauer sich aber auch noch die folgenden Jahrzehnte hindurch zu halten verstanden, scheinen sie trotz der Tücken gesetzlicher Reglementierung nicht wesentlich von ihren alten Braurezepten abgewichen zu sein. So erhebt 1792 der dortige Kesselbierbrauer gegen sie sogar die bemerkenswerte Klage, daß sie „ihr 2-Xr.-Bier zu gut und fast auf Kesselbierart machten“, so daß er sein 4-Xr.-Bier nicht mehr an den Mann bringe und es daher in „besserer Qualität und Ächte“ erzeugen müsse, was seine Einbuße noch vergrößere<sup>62</sup>. 1804 wird dem dortigen Steinbierbrauer Matthias Pichler vom Gubernium erlaubt, sein Bier mit Gerstenmalzbeimischung und, zur Vermeidung der Feuergefahr beim Hitzen, mittels Steinen in ordentlichen Kesseln zu brauen<sup>63</sup>.

<sup>61</sup> Archiv Neumarkt 25/39, Akt ddo. (1774 III., —.)

<sup>62</sup> A. Neumarkt 26/40, Akt ddo. 1792 II 24, Neumarkt. Vgl. dazu auch Akt ddo. 1792 III, 8, Neumarkt.

<sup>63</sup> Gub. Fasz. 1/60 ad 18999—1823. Akt Zl. 29095—1823.

Damit scheint zu guter Letzt doch noch für kurze Zeit ein Stück alter Gewohnheit ihr Recht behalten zu haben.

Leider sind die mit Gubernial-Verordnung vom 15. September 1810 von allen Bezirken angeforderten Spezifikationen der Steinbierbrauer und ihrer Jahresproduktion in den Kreisamtsakten skartiert worden. Eine solche hat sich nur vom Bezirkskommissariat Neumarkt erhalten, in dessen Bereich jetzt noch acht Steinbierbrauer ihr Gewerbe betreiben: zwei in Neumarkt, zwei in Mühlen, einer in St. Lambrecht und je ein Wirt in Pöllau, Zeuschach und Adendorf<sup>64</sup>. Jene in Greith und Perchau übten ihre Gerechtsame schon längere Zeit nicht aus<sup>65</sup>.

Die Stärke des Steinbierverbrauches hänge, wie in der Spezifikation ausgeführt wird, eng mit dem Ertrag aus der Obst- und Getreideernte zusammen. Gäbe es viele Zwetschken, Kirschen und anderes Obst, so sei das Biertrinken von Juli bis Weihnachten unbedeutend, weil sich die Leute dann mehr an Obst und Most hielten. Wird genügend Getreide geerntet, so erzeugten die vermögenden Bauern, die sonst an den hohen Fest- und Faschingstagen ihr benötigtes Getränk von den Steinbierbauern bezogen, auf Grund der Belehrung des bekannten „Noth- und Hilfsbüchlein“<sup>66</sup> das Bier für ihre Haus- und Dienstleute mittels eines Malzbrottes selbst, wodurch den Brauern eine fühlbare Beeinträchtigung geschehe. Kein Brauer könne daher einen sicheren jährlichen Verschleiß angeben. Im übrigen sei das Steinbierbrauen eine Gerechtsame, bei der niemand ohne einen anderen Erwerbszweig leben könne. Das Getränk diene „nur der ärmsten und hart arbeitenden Menschenklasse und armen reisenden Handwerksburschen als Abwechslung des Wassers manchmal zu einiger Erquickung“.

Das ist nicht der schlechteste Abgesang, den das Jahrhunderte alte Getränk hier auf steirischem Boden erhält, bevor es mit ihm zu Ende geht. Fast fühlen wir dahinter noch etwas von der Mühe des langen, kargen Arbeitstages, den Staub der Landstraße, die sauer verdiente Rast,

<sup>64</sup> Archiv Neumarkt 26/40, Akt ddo. 1810 X 23, Bez. Kom. Neumarkt. Vgl. auch Akt ddo. 1811 VI 18, Mag. Neumarkt.

<sup>65</sup> Archiv Neumarkt 26/40, Akt ddo. 1799.

<sup>66</sup> „Noth- und Hilfsbüchlein für Bauersleute. Oder lehrreiche Freuden- und Trauer-Geschichte des Dorfs Mildheim“. Graz. Zu finden bei Franz Xaver Miller in seiner Buchhandlung in der Sporgasse und in seinem Gewölbe unter dem Murthor bei Allerheiligen. — Ein Nachdruck des gleichnamigen, 1790 bei Johann Esaias Seidel in Sulzbach erschienenen Buches. — Nach dem Rezept: Wie man ohne Malzdarre und ohne Pfanne und Kessel einen guten Haustrunk bereiten könne (S. 138—140) wurde für dieses angeblich aus dem Brandenburgischen stammende Brotbier luftgedörktes Malz mit etwas zerriebenem Hopfen und Roggenmehl zu Laiben verknetet, im Backofen braun gebacken, dann sogleich in kleine Stücke zerbrochen und noch heiß in ein mit abgekochtem Wasser gefülltes Gefäß geschüttet, dort zwei bis drei Stunden stehen gelassen, dann in einem Zuber abgefaßt, mit Hefe versetzt und nach der Gärung wie gewöhnliches Bier abgefüllt.

vor die der schäumende Krug gestellt wird. Und was hier vielleicht geringschätzig gemeint war, im Nachklang, der den Dingen so oft erst ihren tieferen Gehalt gibt, ist es, als sei es nicht das Geringste, wenn das von ihm gesagt werden konnte: der ärmsten und hart arbeitenden Menschenklasse zu einiger Erquickung.

Längst hat das Steinbier dem wohlschmeckenderen Bruder aus der Braupfanne das Feld geräumt. Wir aber können es ruhig auch als ein bodenständiges, „altobersteirisches Gebräu“ im Gedächtnis behalten.