

Die größte schwäbische Brauerei der Welt

Heinrich Beck



Na ja, ein gewisses Augenzwinkern gehört schon dazu, um die Brauerei von Heinrich Beck so zu nennen.

Am 21. Dezember 1832 kam Heinrich Beck in Eislingen an der Fils zur Welt. Als Sohn eines Metzgers bzw. Fleischers lernte er in der Brauerei und Gaststätte zum Adler in Eislingen das Handwerk des Bierbrauers. Die Brauerei gibt es nicht mehr, den Gasthof schon.

Er war ein aufgeweckter Lehrling, der hinter alle Geheimnisse des Biers kommen wollte. Damals braute man braunes, obergäriges Bier – die Bierhefe schwamm also oben. In den Sommermonaten konnte man nicht brauen, es war zu warm. Meist war Ende März schon Schluss mit dem Brauen – also braute man als letzten Sud ein besonders süffiges Bier mit höherer Stammwürze, um es bis in den Sommer hinein lagern zu können. Durch die höhere Stammwürze war der Alkoholgrad höher und es hielt dadurch länger. Daraus entstand mit der Zeit der Biertyp „Märzen“. Gelagert wurde das Bier in tiefen Kellern, dessen Wände mit Natureis ausgekleidet waren. Dieses Eis wurde im Winter aus besonderen Eisseen gebrochen und herausgesägt und gleich in die Keller gebracht. So konnte man das Bier, das ja auch noch reifen musste, in



den Sommer retten. Waren allerdings nicht genug Vorräte gebraut oder wurde das Bier schneller getrunken als gedacht, dann musste man bis in den Frühherbst warten, um wieder Bier brauen zu können. Generationen von Bierbauern tüftelten an Lösungen herum, wie man besseres, von der Jahreszeit unabhängiges Bier brauen könnte.

Auch Heinrich Beck wollte experimentieren. Das aber ging in der Adler-Brauerei nicht. Da setzte man auf das Altbewährte, auf das, was gewünscht wurde und was sich verkaufen ließ. Beck machte seine Erfahrungen mit den eingangs des Buches erwähnten schwäbischen Glaubenssätzen.

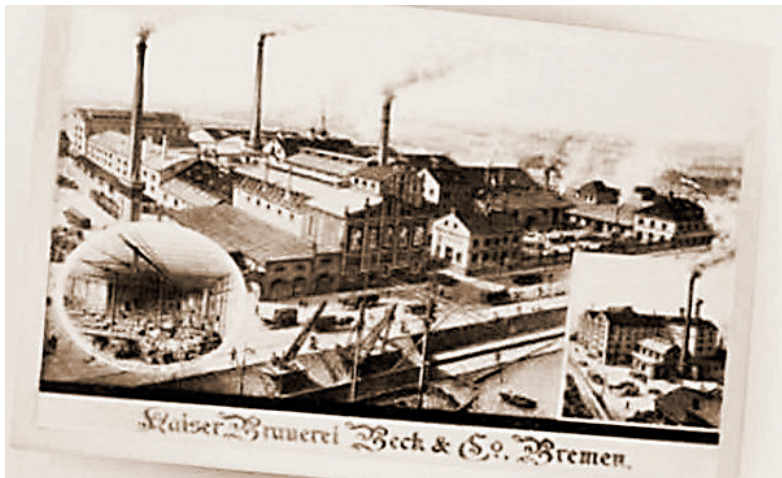
Mit 22 Jahren packte er zusammen mit seinem Bruder Joseph seine Sachen und sie gingen als Auswanderer in die USA. In Fort Wayne im Bundesstaat Indiana fanden beide eine neue Heimat. Hier gab es viele Deutsche, und die fanden Geschmack am Sud der beiden Deutschen, die dort Bier brauten.

1864 kam er zurück nach Bremen – besuchsweise. Es gibt eine schöne Geschichte, die besagt, er sei nach Deutschland ge-

reist, um seinen kranken Vater zu sehen und seine vier Schwestern bei ihrer Aussteuer zu unterstützen. In Bremen angekommen, seien ihm Pass, Ticket und Geldbeutel gestohlen worden. Mit nichts in der Tasche habe er sich um Arbeit als Brauer bemüht und sei bei der Bavaria-Brauerei St. Pauli zu Brot und Arbeit gekommen.

Mag sein – historisch belegt ist jedenfalls, dass er 1865 dort Christine Duering geheiratet hat, mit der zusammen er vier Kinder bekam. 1872 beantragte er die Bremer Staatsbürgerschaft. Das war kein leichtes Unterfangen, denn als schwäbisch sprechender Amerikaner wird man nicht so einfach Deutscher. Im neuen, preußisch orientierten Kaiserreich schon gar nicht. Aber schließlich klappte es doch und so konnte er 1873 mit dem Bremer Baumeister Lüder Rutenberg und dem Kaufmann Thomas Mayr die „Kaiserbrauerei Beck & May o.H.G.“ gründen. Seine Braukunst war schon aufgefallen – auch dem Kronprinzen und späteren deutschen Kaiser Friedrich III., der ihm eine goldene Medaille verlieh für das beste Bier, das er nach eigener Aussage je getrunken hatte.

Beck experimentierte unentwegt. Bier musste lagern und reifen, bevor man es trinken konnte. Lagerzeit aber bedeutet totes



Kapital. Das gefiel ihm nicht, da war er Schwabe. Gleichzeitig machte er die Beobachtung, dass die Kapitäne der Schiffe sehr oft den Hafen leer verließen, weil immer noch nach Deutschland mehr eingeführt als ausgeführt wurde. Um die Segelschiffe nicht zu hoch aus dem Wasser ragen zu lassen – bei Schräglage konnten Segelschiffe so leicht kentern –, nahmen die Kapitäne Steinbrocken als Ballast mit. Mit dialektischem Denken konnte man sich doch fragen, warum die Kapitäne dann nicht gleich Bierfässer auf die Reise mitnahmen? Beck schlug ihnen das vor und als Mehrwert gab es gleich noch ein Geschäft: Wenn sie die Fässer unterwegs verkauften, sollten sie am Erlös beteiligt werden. So konnte man bald überall auf der Welt Beck's Bier kaufen – es wurde weltweit zum Synonym für deutsches Bier. Und Beck brauchte keine aufwendige Lagerhaltung.

Dafür baute er die neue Brauerei direkt am Hafen und nahm eine neue Anwendungsform der Dampfmaschine gleich in den Betrieb mit auf: Als es nämlich Carl Linde gelang, mithilfe der von ihm entwickelten Kaltdampfmaschine Kälte künstlich zu erzeugen, war Beck wieder mit dabei. Mit Kälte konnte man nicht nur Fässer kühlen und musste somit im Winter nicht mehr Eis brechen, sägen, transportieren und aufwendig lagern, mit Kälte konnte man auch den Gärprozess steuern und somit die neuen Hefen einsetzen, die niedere Temperaturen brauchten. Es waren Hefen aus dem tschechischen Pilsen, mit denen dort erstmalig ein helles

Ein großer Fortschritt war der Einsatz von Edelstahlfässern.





Das charakteristische Etikett der Biermarke gibt es seit jeher.

Bier gebraut worden war. Im deutschen Radeberg wurde es bereits in kühlen Kellern nachgebraut. Beck machte das nun mit Kältemaschinen von Linde industriell – und verschifft deutsches Pils weltweit. Damit wurde auch der Biertyp Pilsener weltweit bekannt.

So bekam Heinrich Beck 1876 auf der Weltausstellung in Philadelphia/USA die Goldmedaille für das beste kontinentale Bier. Diese Goldmedaille zielt zusammen mit der Goldmedaille des Kaisers bis heute noch jede Flasche Beck's Bier.

1881 ist Beck in Bremen gestorben. Seine Brauerei gehört heute Anheuser-Busch InBev mit Sitz in Leuven (Belgien) bzw. Brüssel, der größten Brauerei der Welt.

Nebenbei: Die Schulden seines Vaters in Eislingen hat er damals beglichen und auch dafür gesorgt, dass die vier Schwestern eine ordentliche Aussteuer erhielten.