

BRAUPFANNE UND BIERTONNE

Einbeck war im Mittelalter berühmt für qualitativvolles Bier. Ort des Brauvorganges war bis um 1600 die häusliche Diele, erst danach wurden spezielle Brauhäuser eingerichtet. Nach den gängigen Vorstellungen wurde die Braupfanne, die dem Rat gehörte, vom Braumeister und seinen Gehilfen jeweils in der Diele in einen Herd eingemauert, der nach Beendigung des Brauvorganges wieder beseitigt wurde. Diese Vorstellung stimmt mit bildlichen Darstellungen aus dem Rheinland bzw. Süddeutschland überein, bei denen ein kreisrunder, tiefer Bottich in einen Herd eingemauert ist. Bau und Abbruch eines solchen Pfannenherdes, der nach einer Einbecker Quelle des späten 16. Jh.s eine Braupfanne mit einem Fassungsvermögen von immerhin 2300 Litern getragen haben müßte, kann eigentlich nicht spurlos geschehen sein. Die archäologische Wirklichkeit sieht jedoch anders aus: Es gibt keinerlei Hinweise, daß derartige Pfannenherde in Einbeck errichtet wurden.



Im Erdgeschoß benachbarter Häuser des 15. Jh.s lagen die großen Herdstellen oft an einer gemeinsamen Wand. Der Rauch wurde vermutlich über Rauchfänge und einen gemeinsamen Schornstein abgeleitet. Auf den rechteckigen Herdstellen wurde auch der Sud gekocht.



Der heilige Georg wird in einem Braukessel in Blei gekocht. Meister der Georgslegende, Köln um 1460.



Till Eulenspiegel als Brauknecht in Einbeck: in einem seiner derben Scherze kocht er statt echten Hopfens den Hund des Braumeisters mit Namen „Hopf“ im Sud. Holzchnitt der Straßburger Ausgabe von 1515.

Einbecker Schriftquellen des 15. Jh.s berichten von „Pfannen-eisen“. Daher ist anzunehmen, daß die Braupfanne auf ein eisernes Untergestell aufgesetzt wurde. Dabei läßt ihr Volumen (s.o.) wohl nur einen flachen, kastenartigen Pfannentyp zu. In der Einbecker Polizeiordnung von 1573 ist wiederholt von Pfannenherden an der Wand die Rede. Daher können wir davon ausgehen, daß die häusliche Herdstelle zugleich auch der Ort des Sudes war. Entsprechend die Grundfläche dieser Herdstellen (meist ca. 4 x 1,5 m) etwa dem Maß der Braupfanne, so müßte der Pfannenrand mindestens 40 cm hoch gewesen sein, um die Füllmenge von 2300 Litern zu erreichen. Dies Bild kommt der zeitgenössischen Darstellung Till Eulenspiegels als Brauknecht sehr nahe.

Für den Export von Einbecker Bier wurden natürlich hölzerne Fässer benötigt. Sie wurden von lokalen bzw. regionalen Böttcherwerkstätten hergestellt. Die auf eine Füllmenge von etwa 416 Litern geeichten Tonnen waren so teuer, daß sie auch als Leergut wieder nach Einbeck zurücktransportiert wurden. Hier blieben sie nur erhalten, wenn sie anschließend zweckentfremdet, z.B. als Faßkloake, weiterverwendet wurden.

Einbecker Biertonne des 15. Jh.s aus Eichenholz mit einem Fassungsvermögen von über 400 Litern. Sie wurde in der Mitte des 15. Jh.s hinter einem Haus am Petersilienwasser sekundär als Faßkloake verwendet. Die Faßbreifen bestehen aus Weidenholz.

