

Die Aktien-Bierbrauerei in Essen

Jahresarbeit von Heinz Volkhausen

Ostern 1935

Gliederung

- A Geschichtliches
 - I. Der Metbräu
 - II. Entstehung der Brauereien
 - III. Entstehung der A.B.E.

- B. Das Wesen der A.B.E.
 - I. Der „Brau-“ Betrieb
 - II. Die Nebenbetriebe
 - III. Hilfsbetriebe und Werkstätten
 - IV. Die Arbeitnehmer der A.B.E.
 - V. Der feste Besitz der A.B.E.

- C. Die Konkurrenten der A.B.E.
 - I. Andere Brauereien
 - II. Der Weinbau
 - III. Alkoholfreie Getränke und Antialkoholiker

„Was wollen denn die Leute, ich bin in meiner Jugend mit Biersuppe großgezogen worden. Ihre Väter tranken nur Bier, und das ist das Getränk, was für unser Klima passt!“

So sagte schon Friedrich der Große, als seine Truppen über die Biersuppe murrten. Er hatte recht. Bücher und Schriften zeugen davon, dass die Germanen das Bier schon kannten. Tacitus schreibt in seiner „Germania“ von den alten Deutschen: „Ihr Trank ist ein Saft aus Gerste oder Weizen, der durch Gärung einigermaßen dem Weine gleichgeworden ist.“ Die Germanen hatten in ihren Wohnhöhlen große Tröge, die in das Gestein gehauen waren. Man bereitete ein Gemisch aus Hirse, Hefe und Honigwasser. Um dieses Gemisch, Maische genannt, zu erwärmen, machte man Steine glühend und warf sie hinein. So entstand der „Met“. Aber auch in anderen Ländern kannte und trank man Bier. Von Rom wurde behauptet, es habe nur den Wein gekannt, aber es wurde nachgewiesen, dass die Römer Bier getrunken haben, ebenso wie Ägypter, Assyrer, Babylonier, Kelten und Chinesen. Man kannte damals noch nicht das Mälzen. Es wird erst seit 1011 in Deutschland Hopfen angebaut. Das Bier wurde dadurch beliebter. Auch in Klöstern wurde nun gebraut. Die erste Blütezeit des Bieres war zur Zeit der Perser.

Die Klosterbrauereien fanden besonders in Bayern viele Anhänger. In Süddeutschland wurde das Bier wieder zum Nationalgetränk. Im Dreißigjährigen Krieg ging die Braukunst verloren, nur in Bayern wurde sie von den Kurfürsten hochgehalten. Von 1700 an verbreitete sich das Braugewerbe mehr und mehr. Es bildeten sich Gewerbe, die nur der Braukunst oblagen. So entstanden die Großbrauereien.

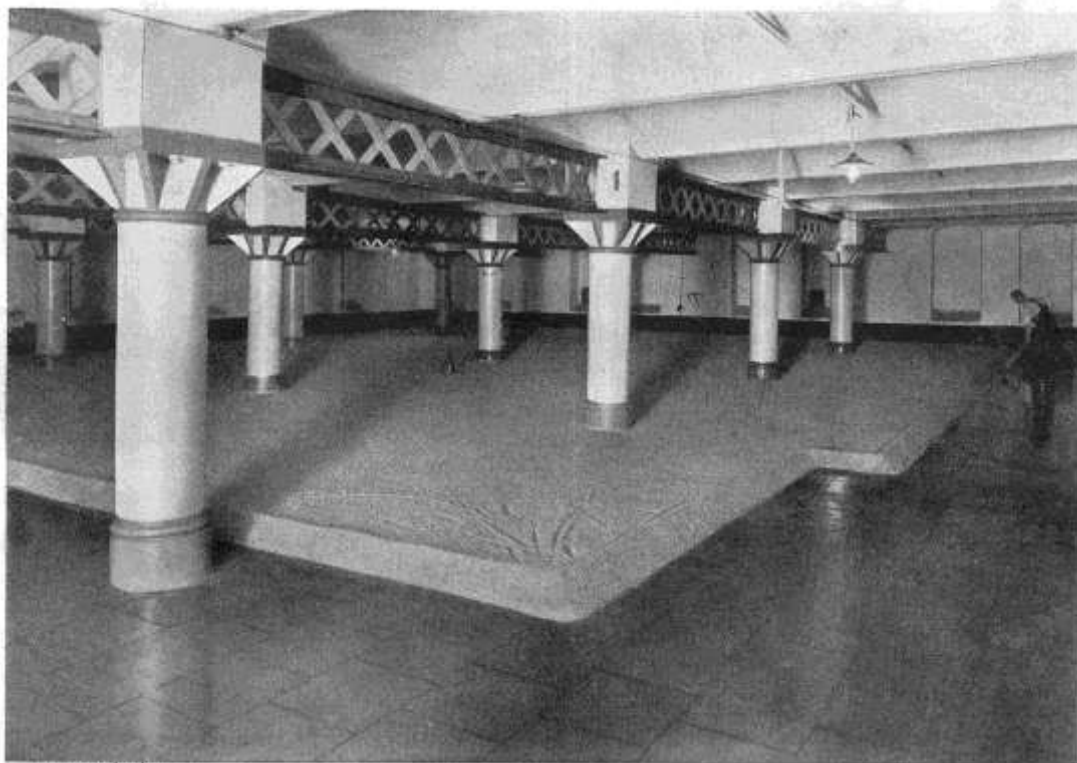
Im Jahr 1872 schlossen sich einige Herren aus Essen zusammen, um die erste Essener Brauerei, die Aktien-Bierbrauerei, zu gründen. Die Gründer waren: Fritz Funke, Wilhelm Schürenberg, Ewald Hilger, Ludwig von Born und Gustav Hicking. Sie begannen mit 500.000 Talern. Essen hatte damals 50.000 Einwohner. Für diese war die Brauerei zu groß, deshalb konnte viel Bier nach anderen Städten versandt werden. Diese „Ausfuhr“ verringerte sich von Jahr zu Jahr, trotzdem stieg der Umsatz, denn die Bevölkerung Essens wurde immer größer an Zahl.

Bis 1914 war es nicht nötig, irgendwelche Veränderungen vorzunehmen. Dann wurde die Brauerei zu klein. Durch den Weltkrieg wurde man aber gehindert, etwas zu vergrößern. Erst 1924 gelang es, die Brauerei umzubauen. Danach wurde die A.B.E. eine der größten Brauereien Rheinlands. Der ganze Betrieb war bis 1930 im Umbau begriffen. Das neue Verwaltungsgebäude wurde bereits 1926 in Betrieb genommen. Das neue Kesselhaus beherbergt 8 große Kessel mit etwa 900 qm Heizfläche. Bei Beginn der A.B.E. besaß diese für den Biertransport 10 Pferde. Vor dem Kriege war die Zahl der Pferde auf 100 herangewachsen, war aber dann dem Auto gewichen. Heute besitzt die A.B.E. zum Transport 25 Pferde mit 40 Wagen, 20 Autos mit 15 bis 20 Anhängern und 12 Waggons bei der Reichsbahn, welche vom Bahnhof E-Rüttenscheid durch ganz Rheinland und Holland fahren. Ganz Nord-

und Westdeutschland beherbergt Vertreter der A.B.E., sogar in Holland befinden sich deren Niederlassungen. Die Beliebtheit des Essener Aktien-Bieres machte sich stark bemerkbar. Im Jahre 1924 löste sich die Krayer Brauerei auf und trat dann mit der ganzen Belegschaft in den Betrieb der A.B.E. ein. In Südwestdeutschland wurde das Essener Aktienbier so gerne getrunken, dass die Brauerei „Linnich“ bei Aachen den Braubetrieb einstellte und als Niederlassung der A.B.E. weiter fungierte. 1932 starb der Besitzer der Phönixbrauerei. Diese wurde ebenfalls stillgelegt und mit der A.B.E. zusammengeschlossen. Im alten Phönixbetrieb sind jetzt S.A.-Büros und der Eisvertrieb.

Bei der Gründung lag die A.B.E. noch vor der Stadt im freien Feld, südlich des Bahnhofs der Bergisch-Märkischen Bahn und nördlich vom Stadtgarten. Heute liegt die Brauerei im Herzen der Stadt, in der Nähe des Hauptbahnhofs, des Kohlesyndikats, des Kreishauses und des Stadtgartens. Die beiden Hauptfronten liegen an der Rellinghauser- und an der Gutenbergstraße. Weil die Brauerei in Essen liegt, liegt sie auch im Herzen des Industriegebietes, welches sie hauptsächlich mit Bier versorgt. Ich habe die Brauerei mehrmals besucht, einen dieser Besuche will ich jetzt schildern. Ich besuchte und beschreibe jetzt alle Betriebe und alle Werkstätten der Aktien-Bierbrauerei, zuerst diejenigen, welche mit dem Brauwesen in direktem Zusammenhang stehen.

Zuerst steige ich in einen Keller hinab, es ist die Mälzerei. Hier stehen große Bottiche, darin wird die Gerste auf die Keimung vorbereitet. Hier lasse ich mir den Mälzungsverfahren erklären: „Die Gerste wird hier mit Wasser gemischt, dadurch beginnt sie zu keimen. Sie bleibt nun etwa 100 Std. im Wasser. Dann wird sie „aufgedarrt“. Die Darren sind große Drahtnetze. Darauf wird die keimende Gerste gelegt. Durch niedrige Temperaturen wird der Keimprozess verlangsamt. Jedes Korn hat bekanntlich zwei Keime, den Blatt- und den Wurzelkeim. Der Wurzelkeim nimmt dem Korn das Bittere. Er ist wertlos. Der Blattkeim enthält Stärke. Da er im Brauwesen nicht erforderlich ist, wird er verkauft. Man nennt ihn: Treber. Den beladenen Darren wird nun von unten Wärme zugeführt. Das Wasser entweicht. Nun wird der gerade entstandene „Grünmalz“ auf den „Malztennen“ aufgespeichert.



1. Malztenne

Wenn er endgültig trocken ist, wird er entkeimt und gemahlen. Das „innere Malzkorn“ ist das Brau-Material.

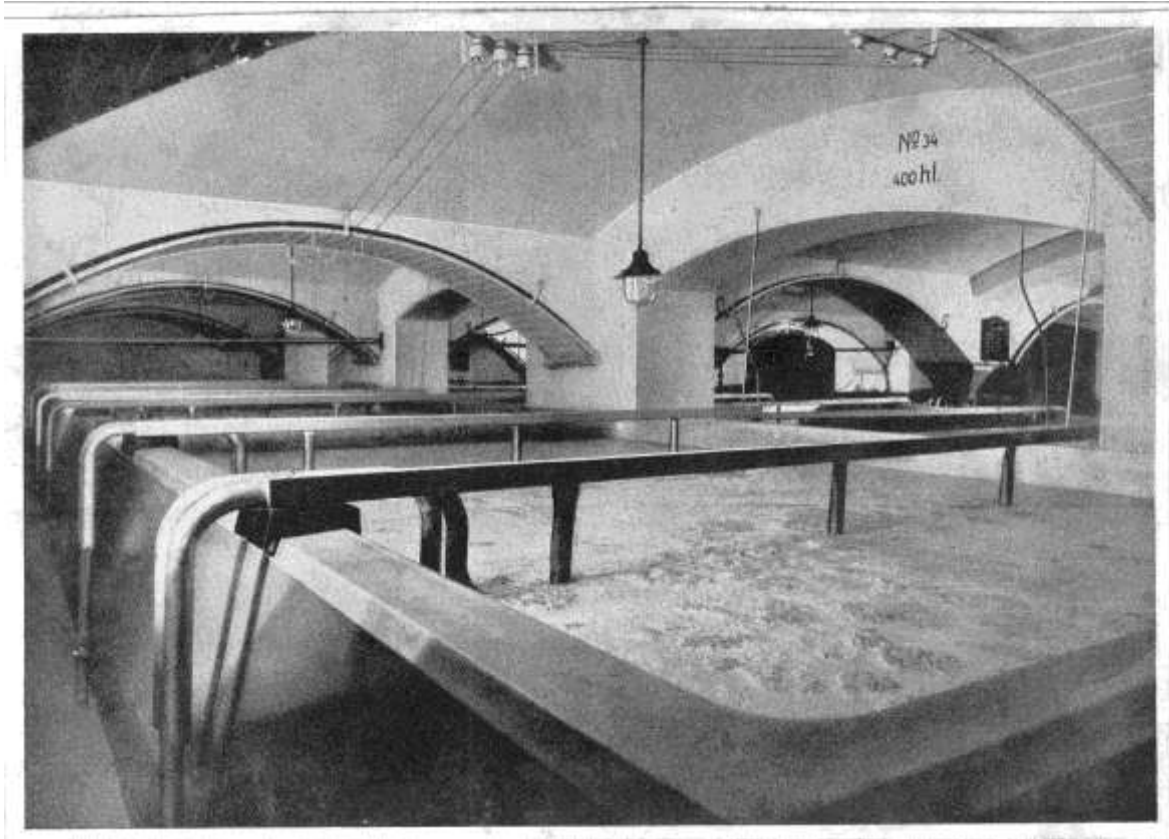
Das gemahlene Malz wird nun mit Wasser gemischt „der Brauer maischt ein“. Dann wird die Maische verzuckert. Das geschieht auf folgende Art: Ein Teil der Maische wird aus dem Maischbottich in die Maischpfanne gebracht. Diese befindet sich im Sudhaus. In der Pfanne wird die Maische gekocht und



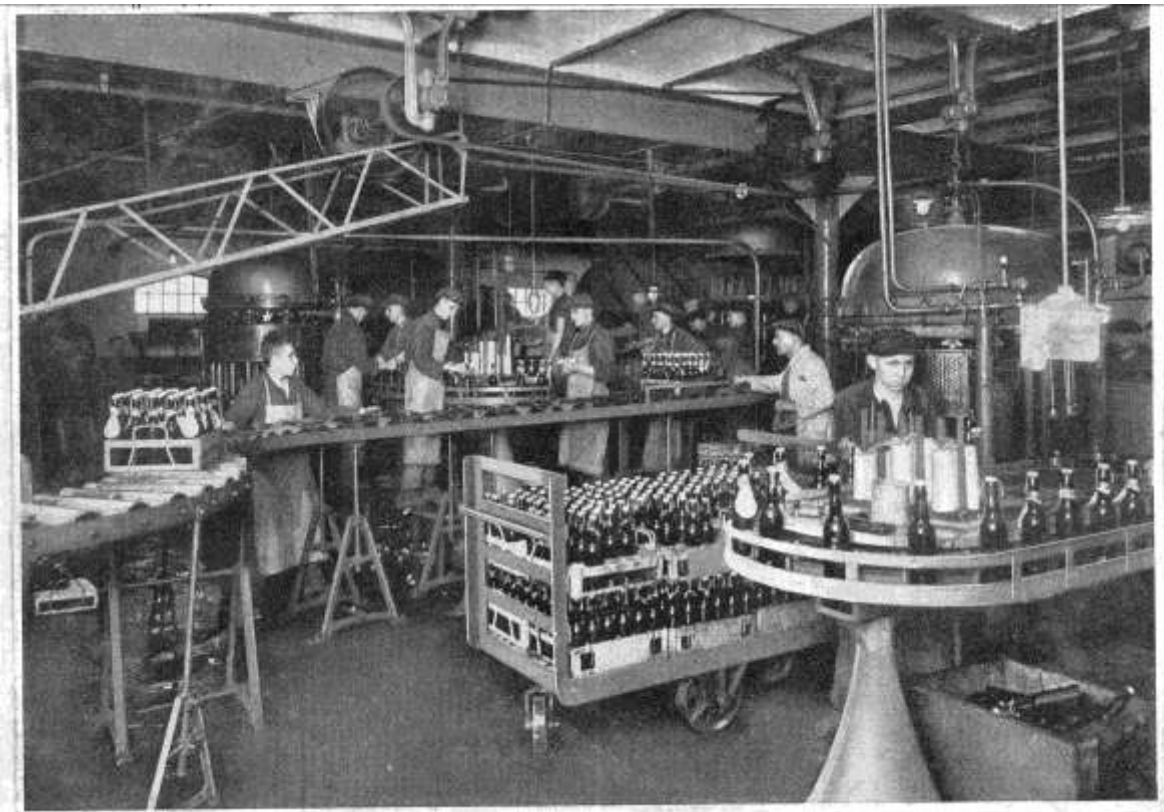
dann in den Bottich zurückgepumpt. Der Vorgang wird dreimal wiederholt. Dabei erhält die ganze Maische eine Temperatur von 75°C. Diese Maische läuft in den Läuterbottich, welcher sie säubert. Sie rinnt durch feine Siebe, welche die Spelzen zurückhalten. Unten rinnt die kristallklare Würze ab.

Ich sehe mich im Sudhaus um. Große Kupferkessel strahlen den goldigen Sonnenstrahl zurück. Überall größte Sauberkeit. Die weißen Kacheln glänzen und geben dem Sudhaus einen immer saubereren Anblick. Hier stehen die Sudpfannen. „In der Sudpfanne wird die Würze aufgefangen. Hier wird sie gekocht. Unten in der Pfanne befinden sich große Schaufelpropeller; diese halten die kochende Würze in Bewegung. Nach einiger Kochzeit wird Hopfen dazu gegeben. Wenn die Würze 2 Stunden gekocht hat, wird sie durch große Rohre zum Keller gepumpt.“ Wir folgen dem Weg und gelangen zum Kühlhaus. Hier sieht man große Bottiche, in denen das Bier zum Abkühlen steht. Auch hier finden wir wieder die großen Rohre, welche zur Weiterleitung der Brauwürze dienen. Die Würze fließt von hier zum Gärkeller.

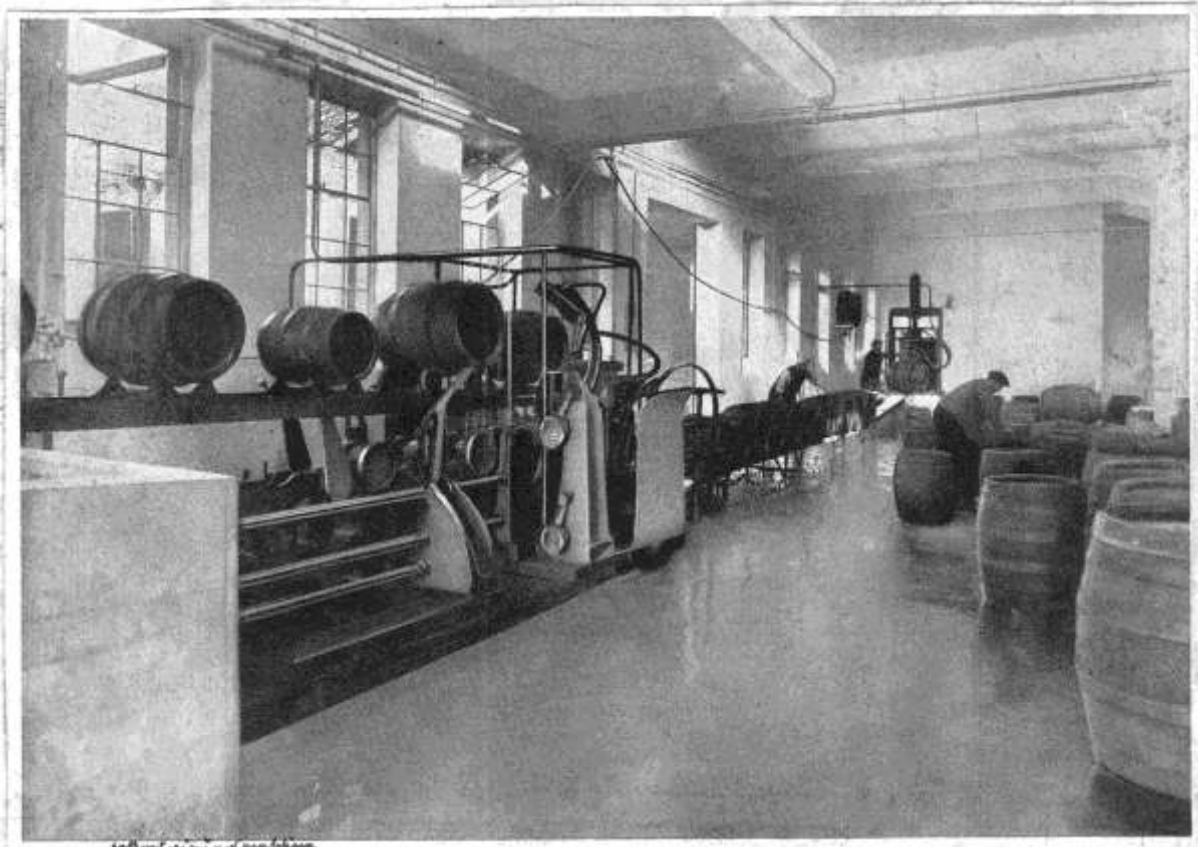
Tief unten, in der „II. Etage unter Tage“ befindet sich dieser. Ich finde dort große Bottiche, von denen der kleinste 200, der größte 600 hl fasst. Die Bottiche sind von Kühlrohren durchzogen, damit die



Temperatur der gärenden Hefe geregelt werden kann. Die Würze fließt durch große Rohre in die Gärbottiche. Bei einer Temperatur von 5°C wird die Hefe zugesetzt. Die Würze beginnt zu gären. Die Gärung dauert 10 Tage. Während dieser Zeit wird das Malzextrakt in Kohlensäure und Alkohol geschieden. Von nun an heißt die Würze „Bier“. Diese läuft in den Lagerkeller. Dort herrscht eine Temperatur von 0 bis 2°C. Hier macht das Bier eine Nachgärung durch. Es lagert für etwa 3 Monate. Während dieser Zeit wird es versandreif. Aus den eisigen Tanks heraus wird es zum Abfüllkeller geleitet. Eine weite Halle nimmt mich auf. Rechts vom Eingang befindet sich die Fassabfüllanlage. Sie kann stündlich etwa 600 hl Bier abfüllen. Die Füllanlage für Flaschenbier befindet sich im sogenannten Flaschenbierkeller. Sobald wir eintreten, umgibt uns der Lärm der vollen Kästen, die zum Aufbewahrungsraum laufen. In Abständen von 5 m laufen sie über Rollen, an verschiedenen Maschinen vorbei. Daran stehen die „Flaschenjungen“, nehmen die Flaschen heraus, und dann wird die Flasche beklebt. Die beklebte Flasche kommt in die Maschine, wird gefüllt, verschlossen und dann in den Kasten gelegt. Nun ist das Bier fertig zum Versand. Es wird nun zur Verladerampe gebracht. Dort werden die Autos und Wagen mit vollen Fässern beladen, welche sie am Abend wieder leer an der „Schwankhalle“ abliefern.



Dort befindet sich ein riesiges Lager von leeren Fässern. Es wird von Küfnern beaufsichtigt. Durch große Brausen werden die Fässer besprengt, damit sie nicht „spleißen“. Haben die Fässer nun geraume Zeit gestanden, so kommen sie in eine der 4 Fassreinigungsmaschinen. Von da läuft das Fass zum Abfüllkeller.



Wenn man durch die Stadt geht, so sieht man wohl hier und da einen gelb-blauen Wagen über die Straße fahren. Kommt man nach auswärts, so trifft man ab und zu einen großen Lastwagen der A.B.E. Schwere Wagen von 50-100 PS, mit und ohne Anhänger halten vor einer Gastwirtschaft oder einem Hotel. Das ist der bekannte Fuhrpark der A.B.E. Die Brauerei besitzt jetzt 25 Pferde mit etwa 40 Wagen. Letztere stehen nachts auf dem unteren Brauereihof, erstere im Pferdestall. Der Pferdestall liegt am unteren Ende des Betriebes. Dort ist Platz für 50 Pferde, aber bloß die Hälfte der Boxen ist besetzt. Hier stehen einige der besten Pferde Essens (die Brauereipferde teilen diesen Ruhm mit den Stadtpferden und denen von „van Eupen“).



Ein Teil des Stalles beherbergt Boxen für kranke Pferde und die Tränken. Das ist der „altmodische“ Teil des Fuhrparks. Der neue Teil wird durch 20 Autos mit Anhängern vertreten. Die Garagen der Autos sind neun, moderne Bauten, während die letzteren unter den Anhängerschuppen stehen. Zu der Garagenanlage gehört eine eigene Tankstelle und eine Autoschlosserei.

Auf der Brauerei, mitten im Betrieb, steht ein riesiger Kessel, darunter befindet sich ein 300 m tiefer Brunnen, aus welchem Tag für Tag ungeheure Mengen Wasser gepumpt werden. Von da aus fließen sie in ungeheure Kessel im Kesselhaus. Das sind 8 etwa 12 m lange und 4 m breite, hohe runde Kessel, welche in der oberen Hälfte das Wasser, in der unteren Hälfte das Feuer enthalten. Der Dampf wird durch Rohre geleitet, abgekühlt und das Wasser zum Brauen benutzt. Auch wird hier geheizt für die Fassreinigungsmaschinen, für die Laderäume, für die Darre, und im Winter für die Zentralheizung. Die Kessel sind in eine 14 m dicke Wand eingemauert. Vor den großen Türen liegen immer große Kohlenhaufen. Es werden täglich 20 Ztr. Kohlen gebraucht. Es brennen immer 6 Öfen. 2 werden immer ausgenommen und gereinigt. Es werden dabei manchmal Schlacken herausgeholt, die 2 oder 3 m lang sind und eine Breite von 50 cm haben. Diese werden meist von Schrebergartenbesitzern

abgeholt, welche damit Grotten bauen oder Beete einfassen. Auch zum Krippenbau werden öfters diese Schlacken gebraucht.

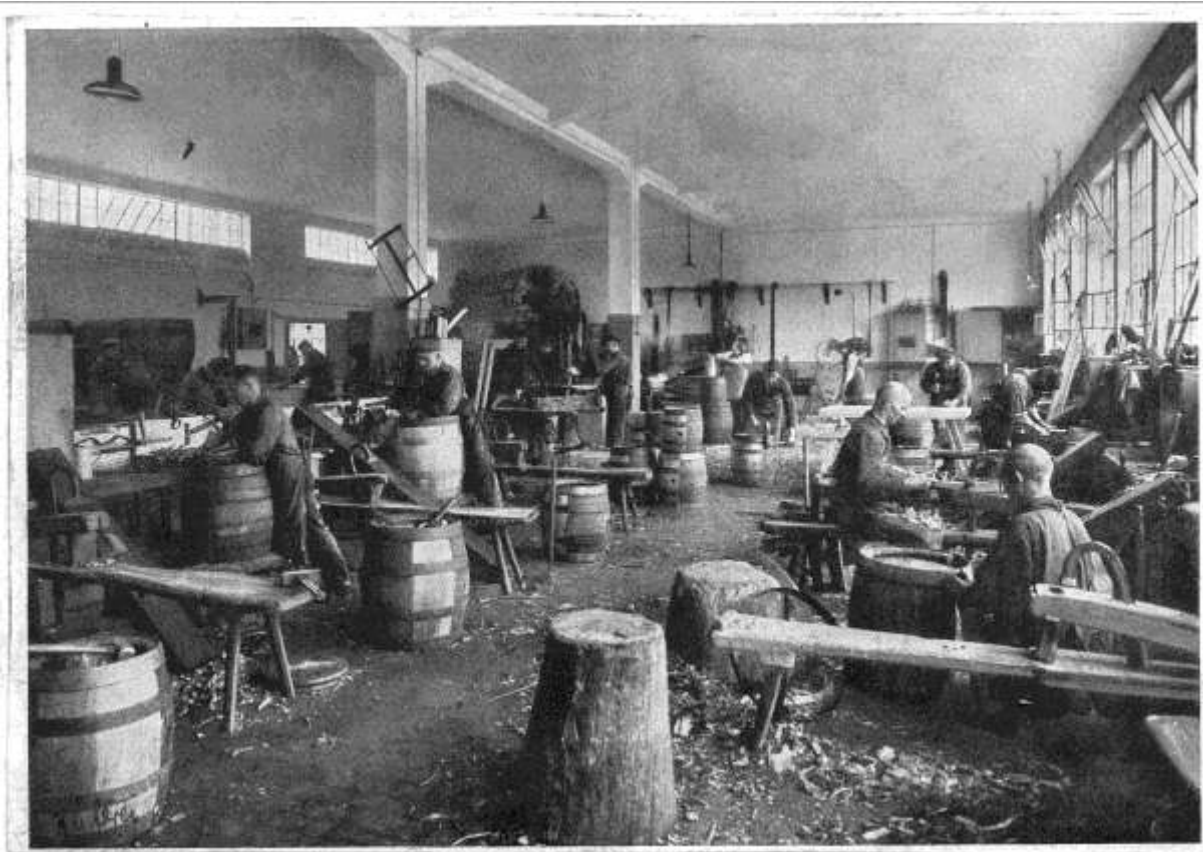
Den Strom braucht die A.B.E. aus eigenen Maschinen. Diese laufen bei Tage, und Speichermaschinen bewahren den Strom, solange der Betrieb RWE-Strom brennt. Im Maschinenhaus gibt es Hochspannungs-, Antriebs- und Gleichstrommotoren. Dann sehe ich die drei Dampfmaschinen mit den kolossalen Schwungrädern, von denen das kleinste 8, das größte 14 m im Durchmesser hat.

Wie ich schon erzählt habe, werden beim Mälzen die stärkehaltigen Blattkeime abgesondert. Diese, Treber genannt, sind ein gutes Futter für die Milchkühe. Daran knüpft die A.B.E. einen neuen Verdienst an: sie verkauft diese Treber an die Bauern der Essener Vororte. Diese finden sich zahlreich ein, um das gute Futter zu holen. Sie fahren ihre Wagen unter große Rohröffnungen, die einen Durchmesser von 80 cm haben. Hier werden die Wagen automatisch gefüllt. Der volle Wagen fährt dann, nachdem zuerst sein Leergewicht festgestellt ist, auf eine große Flachwaage. Hier wird er gewogen, und danach wird bezahlt. Da der Treber auch nach entfernten Ortschaften gebracht werden soll, wird er vorher getrocknet, weil die Nässe die Transportkosten erhöht. Das Trocknen geschieht in der Treberhalle. Der Boden dieser Halle ist stets mit dampfendem Treber gefüllt. Dieser wird mehrmals am Tage gewendet, so dass er in einer Woche trocken ist. Dann wird er verschickt.

Maschinengestampfe umfängt mich in der Eishalle. Draußen vor der Tür stehen einige Pferde des Essener Eisvertriebes. Drinnen bemerke ich sofort eine empfindliche Kühle. An den großen Rohren sitzen dicke Eiskrusten. Vollgepackte Eiswagen werden hinausgerollt, dann werden die Pferde davor gespannt. Hier werden in sechsstündiger Frierzeit mit 3 großen Ammoniakmaschinen die 5 – 10 kg schweren Eisblöcke gefroren. Alle 5 Minuten stoßen die Eismaschinen die fertigen Stangen aus. An den 3 Ausstoßplätzen erscheinen je 25 Stangen, abwechselnd große und kleine. In dem Betrieb der ehemaligen Phönixbrauerei wird ebenfalls noch Eis hergestellt. Während in der A.B.E. Eis für die Wirte und den Essener Eisvertrieb hergestellt wird, macht man in der „Phönix“ nur Eis für Metzger, Eis Händler usw.

So habe ich bis jetzt von der A.B.E. erzählt, was sie für andere schafft, für die Öffentlichkeit und für die Allgemeinheit. Jetzt will ich auch von den Orten sprechen, wo die Vorbereitungen für Bereitung und Verbreitung des Bieres getroffen werden. Das sind die Werkstätten und Büros, die „Betriebe im Betrieb“. Betritt man die Brauerei, so sieht man gleich am Eingang rechts die Pförtnerstube. Zuerst bemerken wir den Schreibtisch. Er trägt zwei Telefone. Eins reagiert auf den Anruf für die A.B.E., das andere ist für den Herva-Vertrieb. Mitten über dem Tisch befindet sich eine Alarmvorrichtung, durch welche in Gefahr die Polizei herbeigerufen wird. Rechts an der Wand befindet sich die Waage. Hier wird das Gewicht des Wagens angezeigt, der draußen auf der Flachwaage steht. (Gerste, Treber).

Links liegt die „Sanitätsstation“. Tragbahnen, Schienen, Binden, Salben, Fläschchen und Pflaster zeigen an, dass für etwaige Betriebsunfälle vorgesorgt ist. Dann fällt uns ein riesiges Schlüsselbrett auf, daran hängen die Schlüssel für alle Türen im Betrieb. Nun gehe ich zur Kfñnerei. Durch einen Aufzug ist sie mit der Schwankhalle verbunden.



Undichte und schadhafte Fässer werden heraufgebracht und ausgebessert. Auch neue Fässer werden hier gemacht. Dort hat jeder eine andere Arbeit (Arbeitsteilung!). Jeder stellt einen Teil des Fasses her. So wandert das Fass bis zur Teermaschine. Die Küfnerei ist ein heller, luftiger Raum. Rechts und links befinden sich Drehbänke, Hauklötze, Werkzeugschränke und Sitzbänke. Hier sind 15 Arbeiter beschäftigt. Ein ähnliches Bild finden wir in der Stellmacherei. Hier macht die A.B.E. ihre Fuhrwerke. Alles wird selbst gemacht, bis auf die Eisenteile und Motoren. Die Schreinerei liefert die fertigen Holzteile weiter zur Autoschlosserei. Hier werden die Autos mit Ketten, Rädern, Motoren und anderem Zubehör ausgestattet. Hier werden beschädigte Autos auch ausgebessert.

Nun gehe ich zur Anstreicherwerkstatt. Hier werden die Autos angestrichen. An den Wänden rundherum stehen große Fässer mit allen möglichen Farben. Mitten in der Werkstatt steht ein gelb angestrichener Wagen, daran steht mit Bleistift geschrieben: „Aktien Brauerei Essen“ und „Trinkt Sternpils“.

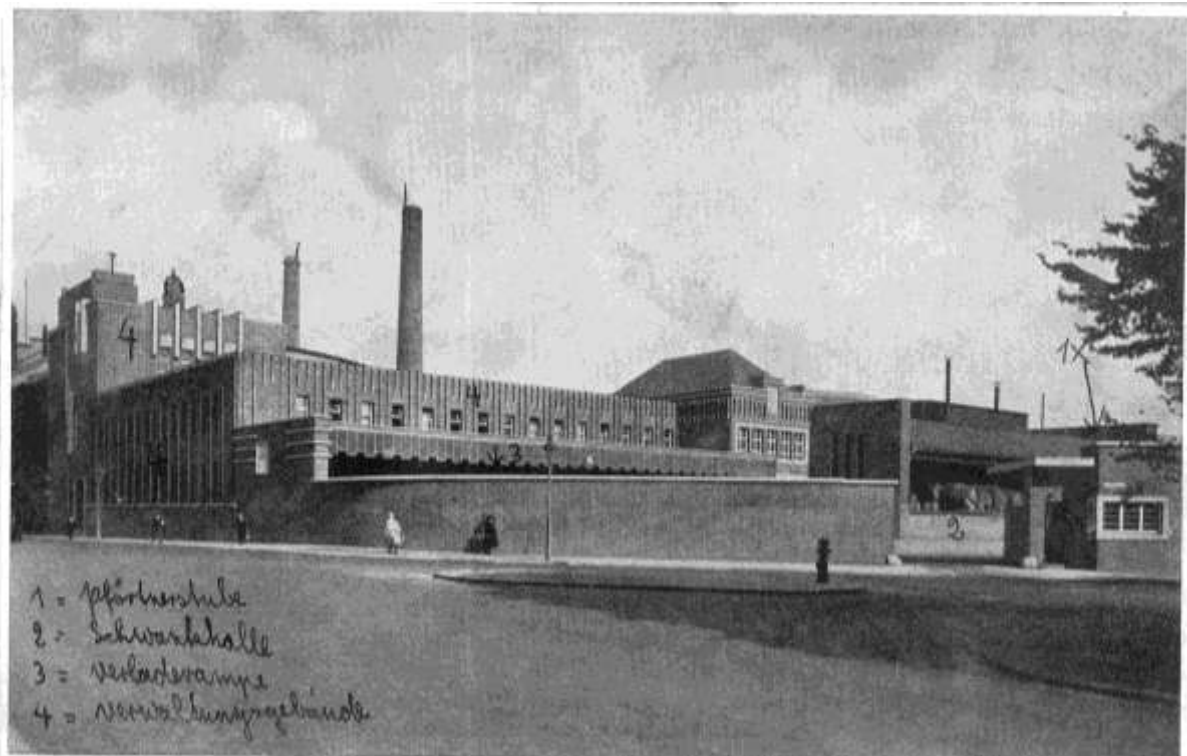
Ein Maler zieht gerade mit blauer Farbe diese Schrift nach. Ein anderer malt ein Schild für eine Gaststätte, welche Sternpils bezieht. Andere Anstreicher sind in den Garagen, um diese zu kälken.

Nun nimmt die Schlosserei mich auf. Das Surren der Bohrmaschinen und das Zischen der Schweißapparate ist so stark, dass keiner den anderen versteht. Die Schweißapparate teilen die Stahlplatten in mehrere Teile, diese werden von den Bohrern am Rand durchlöchert. Die Platten, die augenblicklich in Arbeit sind, sollen in die Autos geschraubt werden, dahin, wo die Fässer zu stehen kommen. Der älteste Schlosser sieht überall nach dem rechten, während die Lehrjungen mit einem Topf Rostschutzfarbe und einem Pinsel beschäftigt sind, die fertigen Platten anzustreichen. Hier feilt jemand einen Schlüssel zurecht, dort rührt jemand einen Topf Karbid an für den Schweißapparat. Von dem lärmenden Hexenkessel aus betrete ich die Sattlerei. Hier höre ich nur das Zischen der heißen Nadel und das Scharren des Leders. Zwei Leute arbeiten hier. Der eine ist dabei, das gerissene Pferdege-

schirr zu flicken, während der andere ein Kraftwagenpolster ausbessert. Eine heiße Nadel schafft Platz für den dicken Lederfaden. Einige Stiche noch, ein fester Knoten, und das Geschirr ist fertig. Der Raum enthält nur zwei Tische, einen Werkzeugschrank für Nadel, Leder und Schere und einige Stühle. An der Wand hängt ein zerrissenes Pferdegeschirr; auf dem Tisch liegt ein weiteres Lederkissen.

Noch ganz benommen von der Stille steige ich zur Schmiede hinunter. Hell dröhnt der schwere Hammer auf glühendes Eisen. Ein Schmied dreht mit der Zange das Eisen, während der andere den Hammer schwingt. Es entsteht eine Achse für einen Wagen. Nachdem die Achse fertig ist, wird ein Pferd beschlagen. Auch in der Schmiede sehe ich mich tüchtig um. Fast merke ich gar nicht, dass ich in der A.B.E. bin, sondern meine, dass ich in einer Dorfschmiede bin. Zwei Ambosse stehen in der Mitte. Dazwischen ist das zugedeckte, mit Wasser gefüllte Senkloch, in welchem die heißen Eisen abgekühlt werden. Im Hintergrund befindet sich die Esse. Durch einen elektrischen Blasebalg angefacht, flackert das Feuer hell auf. Rund um die Esse hängt eine Zange neben der anderen, damit wird das glühende Eisen aus der Esse gezogen und beim Schmieden gehalten. Zur Arbeit der Schmiede gehört aber auch die Bereifung der Wagenräder. Diese werden auch selbst gemacht und sind äußerst haltbar. – Das war von der Arbeitsstätte von 300 Arbeitern.

Der Gesamtbetrieb umfasst 350 Arbeiter der Stirn und der Faust. Die Angestellten, auch Arbeiter der Stirn genannt, sollen hier das Vorrecht haben. An ihrer Spitze steht der Chef, Direktor oder Verwalter des Betriebes. Er wird von den Aktionären eingesetzt. Ihm unterstehen die Prokuristen und Braumeister. Für Letztere müsste der Titel eigentlich in Brauereimeister umgeändert werden,



da sie nicht nur das Brauwesen, sondern auch die anderen Betriebe zu beaufsichtigen haben. Dann folgen die Schreiber. Sie haben den anderen gegenüber ein gutes Leben. Sie arbeiten von 8 bis 16³⁰ Uhr mit einer zweistündigen Mittagspause. Zu den Angestellten gehören auch die Pförtner. Jeder tut einen Dienst von 8 Stunden, und zwar von 6 – 14, von 14 – 22 und von 22 – 6 Uhr. Der Nachtpförtner muss auch als Nachtwächter dienen und die Brauerei durchstreifen. Die Tagpförtner haben die Auf-

gabe, die Wagen zu kontrollieren, die den Betrieb befahren bzw. verlassen. Sie müssen aufschreiben, wie viel Fass und Kasten jeder Wagen geladen hat. Sie müssen auch die Treberwagen wiegen und evtl. Verwundete verbinden. – Die Betriebsarbeiter sind fast alle gutmütige, gesunde Arbeiter. Ich habe immer ihre Freundlichkeit und ihr Entgegenkommen bemerkt. Als Hauptvertreter nenne ich die Brauer und Mälzer. Sie sind ohne Ausnahme dick. Sie trinken alle ganz so, als ob sie nur einmal im



Jahr dazu kämen. In Wirklichkeit sind sie nahe bei der „Quelle“ und bekommen jeden Tag ihre 3 Liter. Sie tragen alle ein ganz schmalziges Bäuchlein vor sich her. Sie bleiben abends schon mal länger im „Braustüble“ als die anderen, aber so viel sie auch trinken, man sieht kaum einen betrunkenen Brauer. Für sie gilt das kleine Gedicht:

„Frühmorgens tut ein Gläschen gut,
desgleichen zu Mittage,
nachmittags es nichts schaden tut,
‘s bringt abends keine Plage.
Dagegen soll ein Gläschen Bier
um Mitternacht nicht schaden dir.“

Schlosser, Autoschlosser, Kürfner, Sattler, Schmiede und Schreiner sind ganz lustige Leute. Meist flöten oder singen sie bei der Arbeit. Sie haben immer frohen Mut, ganz selten ist ein Missmutiger unter ihnen. Die Anstreicher und Maurer scheinen vom Nikotinteufler besessen zu sein. Stets haben sie eine Zigarette oder eine Pfeife im Mund.

Den Hauptbestandteil der Belegschaft bilden die Leute vom Fuhrpark. Es sind 15 Fuhrleute, 30 Auto-lenker und 30 Mitfahrer. Sie bekommen von der Kundschaft, das sind die Wirte, ab und zu „mal einen eingekippt“, trotzdem trinken sie in der Brauerei noch viel, aber kein Bier, sondern Herva, sonst

könnte es einmal vorkommen, dass ein Fahrer alles doppelt sieht, und das hat meist schlimme Folgen.



Aufmerksamkeit ist bei ihnen die Hauptsache, denn der Verkehr ist ihr Lebensgebiet, und der Verkehr erfordert Aufmerksamkeit von jedem.

Nun von der „Zukunft“ der A.B.E., den Lehrjungen. Es gibt Lehrjungen für das Schlosser-, Brauer- und Fuhrwesen. Die Braulehrlinge sind die sogenannten Flaschenspüljungen. Sie bedienen die Spül- und Abfüllmaschine, sie füllen, schließen und verladen die Flaschen. Alle Lehrlinge stehen noch unter 25 Jahren. Es sind etwa 50 „Mann“. Sie entwickeln nach Feierabend ein reges Leben. Sie haben einen 25 Mann starken Spielmannszug, eine Abteilung Fanfarenbläser und eine Fußballmannschaft. Der Spielmannszug gehört zu den besten Betriebs-Musikzügen Essens. Auch die Fußballmannschaft hat schon in Essen hohe Siege über andere Betriebsmannschaften errungen. – Die ganze Belegschaft der A.B.E. gehört zur „Deutschen Arbeitsfront“. Innerhalb der Gemeinschaft „Kraft durch Freude“ unternimmt die A.B.E. auch „Fahrten ins Blaue“ (siehe Schilderung am Schluss), Gemeinschaftsabende und dgl. Dadurch wird die Gemeinschaft zwischen Alt und Jung, zwischen Vorgesetzten und Untergebenen gehoben.

Nun habe ich von der Belegschaft gesprochen, wo und wie sie arbeiten. Jetzt will ich über ihr Lebensfeld auch sprechen. Die Werkstätten sind meist helle und gesunde Räume, außer den Kellern. Da brennt das elektrische Licht, da sind die Dünste der lagernden Stoffe, da sind der Kohlensäure- und der Hefegeruch. Doch das gehört in den Betrieb. Ein Gärkeller ohne Hefe-, eine Schreinerei ohne Holz-, eine Schlosserei ohne Karbid- und eine Autoschlosserei ohne Öl-/Benzingeruch ist garnicht denkbar. Das wissen die Arbeiter, und sie nehmen es gerne mit in Kauf. – Wenn die Dampfsirene ertönt („wenn es brummt“, sagen die Leute) gehen alle Leute ins „Schalander“. Warum das Haus so heißt, weiß ich auch nicht. Im 1. Stock sind die Tagesräume. An langen Tischen sitzen hier die Arbeiter und trinken ihr Bier. Hier nehmen sie ihr Frühstück, manche auch ihr Mittagessen, zu sich. Hier

wird disputiert und politisiert, hier wird gesungen und gelacht, hier werden ernste Sachen besprochen. Es ist das Herz des Betriebes. In dem Stockwerk darüber steht Spind neben Spind, Schrank neben Schrank, und Bank an Bank. Das ist der Umkleideraum. Vier Spindschränke bilden immer ein Quadrat, in welchem etwa 16 Leute ihr Zeug lassen. In den Parterreräumen befinden sich die Wascheinrichtungen. Das sind Brust- und Fußbecken, Brause- und Wannenbäder. – Unten tief im Keller befinden sich große Hefebottiche, das sind Läger. Auf höhen Böden liegt die frische Gerste, das sind Läger. In riesigen Hallen liegen große Fässer Bier, das sind Läger. Auf den Darren liegt das Grünmalz und trocknet, d.s. Läger. Die Kühlräume beherbergen Unmengen Eis. Auch das ist ein Lager – die ganze Brauerei liegt voller Läger. Diese Läger enthalten Arbeit für 300 Personen. Der ganze Betrieb, der auf einem Grund von 12 Morgen aufgebaut ist, hat eine Lagerfläche von 4750 qm. Wenn man durch den Betrieb geht, so fallen einem nicht nur Läger und Werkstätten auf, sondern man bemerkt auch Wohnhäuser. Dort wohnen Braumeister, Prokuristen und der Hausmeister. Die Wohnhäuser der Arbeitnehmer befinden sich nicht im Betrieb, sondern in naheliegenden Straßen. So hat die Brauerei für ihre Untergebenen folgende Häuser gebaut: Wiesenstr. 5, 6, 8, 10 und 37, ebenso Gärtnerstr. 12, 14, 16 und 18. Die Häuser sind vierstöckig, mit starken Mauern. In Essen gibt's wenige Häuser mit so dicken Wänden. Unsere Fensterbänke z.B. sind 0,55 m breit. Es sind schöne Häuser (ich wohne auch in einem davon) mit gemütlichen Zimmern, großen Fenstern, 2 Trockenböden, Waschküche, Hof, Wiese und Gärten. Die A.B.E. sorgt bestimmt gut für ihre Arbeiter, gleich, ob der Stirn oder der Faust. Das sah man beispielsweise am 2. September 1934, als die Aktien-Bierbrauerei mit allen Arbeitnehmern (einschließlich Familie) eine „Fahrt ins Blaue“ machte, für die die Betriebsleitung sämtliche Unkosten bestritt. Diese „Fahrt ins Blaue“ habe ich auch mitgemacht, so will ich kurz davon erzählen.

Morgens um 6 Uhr traten etwa 800 Personen auf dem oberen Brauereihof an. Sie hatten alle Freifahrkarten für den „Sonderzug nach X“, sowie Karten für Mittagessen, Kaffee und Kuchen von der A.B.E. geschenkt bekommen. Man hatte also einen Tag „ganz umsonst“. Mit klingendem Spiel ging es zum Hauptbahnhof. Dort stiegen wir in den 18 Wagen langen Zug ein, welcher sich um 6⁴⁵ Uhr in Bewegung setzte und zwar in Richtung Steele. Man riet hin und her, wo das Ziel wohl läge, aber der Direktor und die Bahnbeamten sagten nichts. Wir durchfuhren Steele, Hattingen, Sprockhövel, Schee, in Barmen ging's über die Wupper, Ronsdorf und Lennep. Dann dachten alle, es ginge nach irgendeiner bergischen Großstadt, aber wir landeten in einem Käsenest namens Wermelskirchen. Unsere Kapelle hatte sich noch nicht ganz zusammengefunden, und so zogen wir ganz „peniebelt“ durch die Sperre. Am Ausgang bot sich uns die erste Überraschung: der Verkehrsverein von Wermelskirchen hatte eine Musikkapelle der D.A.F. auf die Beine gebracht, und so wurden wir mit Musik empfangen. Die beiden Kapellen setzten sich dann an die Spitze des 800 Personen umfassenden Zuges. Dann wurden alle Wermelskirchener, die um 8⁰⁰ Uhr noch schliefen, durch unseren Zug geweckt. Nach einem Umzug durch die Stadt gings zum „Eifgental. Dort befindet sich ein großes Stadion mit Fußballplatz und Strandbad.



Auf dem Fußballplatz wurden wir von Vertretern der D.A.F., der NS-Gemeinschaft „Kraft durch Freude“ und des Verkehrsvereins Wermelskirchen begrüßt. Danach wurde uns Gelegenheit gegeben, in der Gegend spazieren zu gehen bzw. in die Kirche zu gehen. Es war eine herrliche Gegend mitten im bergischen Lande, ringsum von Bergen umgeben. Am Nachmittag fanden auf dem Sportplatz die

Spiele der Kinder und die Belustigungen der Erwachsenen statt. Hier fand ein Fußballspiel zwischen der Mannschaft „Sternpils“ und die Gastgeber mit 5:3 Toren gingen, wurden wir leider über- Der Regen dauerte, bis wir zu sich nicht mehr sehen. Nach Klassenkameraden und einem Gegend. In der Stadt sind keine Stadtkirche, dem Wahrzeichen sahen wir einige große Fabrik- erfuhren, die größte Herren- Deutschland existiert. Dann de, Rathaus, Gefängnis und die zur „Bergisch Märkischen“ Stunden. Ds Nest ist so klein,



„Wermelskirchen 09“ statt, welches gewannen. Als wir zur Stadt zurück rascht durch einen Regenschauer. Mittag gegessen hatten, dann ließ er dem Essen wanderte ich mit einem anderen Essener Jungen durch die Sehenswürdigkeiten, außer der der Stadt Wermelskirchen. Ferner gebäude, welche, wie wir später schuhfabrik beherbergten, die in haben wir uns über die Stadtgebäu- Saalbau amüsiert. Die Straßenbahn, gehört, verkehrte hier bloß alle dass man gar nicht begreifen kann,

dass hier 16.000 Einwohner wohnen. – Am Sportplatz herrschte buntes Treiben. Es war wirklich zum Lachen, wie die dicken Brauer Sackhüpfen machten und mit ihren Schmeerbäuchen gar nicht in die Säcke passten. Einige „Tollkühne“ wagten sich sogar ins Strandbad, wurden aber durch die Wasser- temperatur von 17° bald wieder „in den Anzug geworfen“. Dann kam ein großes Auto der A.B.E., und ab 17⁰⁰ Uhr gab’s „Freibier“. In Wermelskirchen gibt’s kein Essener Bier, also war auch Sternpils den Wermelskirchnern noch unbekannt. Man trinkt dort B.B.B. (Bremme-Bier Barmen). Zu allem Unglück für die Wermelskirchener gab’s nur ½- und 1 ltr.-Krüge. So war es gar nicht zu verwundern, dass abends um 20⁰⁰ Uhr viele Leute „nicht mehr ganz gerade waren“. So bewegte sich um 20³⁰ Uhr ein ganz munterer Zug in Richtung „Bahnhof“. Um 21⁰⁰ Uhr fuhr der Zug ab, und um 23 Uhr waren wir wieder in Essen. Mit der Kapelle voran zogen wir zur Brauerei. Nach dem üblichen Abschluss ging’s nach Hause und ins Bett. – Das war ein Teil aus dem Leben der Brauereiarbeiter. Er sollte zeigen, dass sie es noch ganz gut haben und dass sie nicht „ausgepresst“ werden wie in verschiedenen anderen Betrieben. – Da wird sich wohl mancher fragen: „Hat denn die Brauerei so viel Geld, dass sie ihren Arbeitern dergleichen bieten kann, hat die Brauerei denn keine Feinde bzw. Konkurrenten?“ Doch! Sie hat davon genug. Da sind zuerst die anderen Brauereien. Als Konkurrenten kommen davon in Frage: die „Dortmunder Bierbrauerei“, „Dortmunder Unionbrauerei“, „Ritterbrauerei“, „Stauder-“, „Schwaben-“, „Hansa-“ und „Kronenbrauerei“, „Thiers und Co“ und „Wicküler und Küpper“. Dann gibt es auch Wirtschaften, die selber brauen, z.B. „Zum Bremerhafen“ in Essen. Die meisten Braue- reien stellen obergäriges Braunbier her, während die D.A.B. und die A.B.E. untergäriges Bier herstel- len, und zwar verschiedene Arten. Die A.B.E. braut z.B. „Export-“, „Märzen-“, „Bock-“, „Malz-“ (dun- kel) und „Bitterbier“. Letzteres ist unter dem Namen „Sternpils“ überaus bekannt und beliebt. Die anderen Brauereien außer der D.A.B. sind kleiner als die A.B.E., können also in Essen keinen großen Einfluss gewinnen. Ein anderer Konkurrent ist der Weinbau. Mancher meint, der Weinbau sei nutz- bringender für die Landwirtschaft, Arbeitsbeschaffung oder dgl., weil dadurch viele Winzer Arbeit haben, aber an Gerste- und Haferanbau verdienen mehr Leute etwas als am Weinbau. Das Bier kann dem Wein (je nachdem wo er herkommt) nicht gleichgestellt werden. Meist ist der Wein besser, aber wenn er besser ist, so ist er bestimmt viel teurer. Auch die „gesunden“ Weine wie Magenwein und Wermut werden vom Malzkraftbier übertroffen. Nun das Wichtigste: das Bier, und alle Waren, die zum Brauen erforderlich sind, stammen aus Deutschland, während, leider, der größte Teil des Wei- nes aus Südfrankreich und Ungarn kommt.

Die ganz „Schweren“ aber trinken weder Wein noch Bier, sie trinken Schnaps. Die Brennereien haben immer viel zu tun. Darunter leiden die Brauereien und vor allen Dingen die Trinker selbst. Endlich gibt's noch Insekten, die wollen vom Alkohol ganz und gar nichts wissen, das sind die sogenannten Antialkoholiker. Sie begünstigen die Fabriken für alkoholfreie Getränke. Davon gibt's in Essen reichlich viele, z.B. „Burgwallbronn“, „Coca-Cola“, „Schlör“ und „Hermannsborner Sprudel“. Aber auch kann die Aktienbrauerei hier mitreden. Dafür hat sie den Vertrieb für Herva übernommen, und dass sie mit den anderen mitkommt, ist die Hauptsache, sonst wären etwa 1.200 Menschen brotlos. Der Antialkoholiker merke sich folgendes Gedichtchen:

,nen Trunk in Ehren,
wer will's verwehren?
Trinkt's Blümli nit si Morgentau,
trinkt nit der Vogel si Schöppli nu?
Und wer am Werchtag schafft,
dem bringt der Gerstensaft
am Suntig neue Kraft.

„Dob wollen dem die Leute, ich
bin in meine Jugend mit Lins-
füßgen großgezogen worden. Ich
wünsche dem dem mit Lins, und
dab ist dab Getränk, dab für unser
Alten groß!“

Es sagte schon freundlich das große, als seine Söhne
über die Linsfüße misst. Es sagte auch. Linsen sind
tiefste zu zeigen davon, daß die Menschen dab Lins
schon konnten. Tacitus sprach in seine „Germania“
von dem alten Deutschen: „Es wurde ist ein Saft aus
große ohne Wasser, das durch Gährung nahrung-
massen dem dem gleichgeworden ist.“ Die Ger-
manen hatten in dem Aufstellen große Saft,
die in dab Saft gegeben waren. Man bewachte
ein Gemisch aus Saft, Salz und Honigwasser. Am
Lins Gemisch, Wasser genannt, zu verwenden,
musste man dem gleich und was für ein
Es entstand das „Lins“. Aber nicht in anderen Län-
dern konnte und wurde man Lins. Man dem
wünsche befragt, es habe nicht dem dem zu kommen,
aber es wurde nachgewiesen, dab die Römer Lins
getrunken haben, außer ein Ägypten, Assyrien, Baby-
lonien, Arabien und Spanien. Man konnte damals
noch nicht dab Wasser. Es wird erst seit 1011 in
Deutschland haben angebaut. Das Lins wurde durch