

Zoigl - Vom Ausschuss zum Kultgetränk



„Zoigl ist in aller Munde“ - wer sich dieses Wortspiel auf der Zunge zergehen lässt, hat sich meist schon weitergehend mit dem Oberpfälzer Kultgetränk befasst, nicht zuletzt in Eigenversuchen als Lebensmitteltester.

Wer sich etwas intensiver, auf wissenschaftlicher Ebene mit dem Begriff Zoigl auseinandersetzt, stößt sehr schnell auf das mittelalterliche Städtewesen und auf das in diesem Zusammenhang entstandene Kommunbraurecht.

Der erste Abschnitt widmet sich dementsprechend auch der historischen Entwicklung des Kommunbrauwesens und seinen wirtschaftlichen Implikationen. Daran schließen sich kurze Erläuterungen der Bierzeichen, insbesondere des Zoiglsterne an sowie ein kleiner Ausflug in die Etymologie des Begriffs „Zoigl“.

Dass Kommunbier früher oft von minderer Qualität war, ist kein Geheimnis - wie es dennoch von der Ausschussware zum Kult avancieren konnte und heute einen Boom beschreibt, der seinen Zenit wohl noch nicht erreicht hat, soll im letzten Teil des Beitrags gezeigt werden.

Entwicklung des Kommunbraurechts

Mit der Ausbildung des Bürgertums im Mittelalter bildeten sich auch Regeln und Gesetze heraus, die - verstärkt ab der frühen Neuzeit - die politischen, rechtlichen und wirtschaftlichen Vorrechte der „Bürger“ gegenüber der Landbevölkerung und nicht privilegierten Einwohnern der Stadt sichern sollten.¹ Es liegt nahe, dass dieses Bürgertum auch die Braurechte an sich reißen wollte, um den Kreis der Brauberechtigten einzugrenzen.² Hierin ist ein, uns auch heute noch bekanntes, Konkurrenzdenken zu sehen. Der Status als „bürgerliches Recht“ setzte sich für das Braurecht durch und wurde später zu einem Hauptmerkmal des Kommunbraurechts. Die Einwohner einer Stadt oder eines Marktes, die kein Bürgerrecht besaßen, wie zum Beispiel die Beisassen³, waren nun gezwungen, ihr Bier von brauberechtigten, privilegierten Bürgern zu beziehen - und zwar gegen Entgelt. Für die Bürger ergab sich nun eine neue Einnahmequelle und der Braubetrieb für den Eigenbedarf erfuhr die Wandlung zu einem gewinnbringenden Gewerbe. In dieser Zeit dürfte es sich für den brauenden Bürger ergeben haben, Kunden gegen Bezahlung im eigenen Haus Bier anzubieten. Das bürgerliche Braurecht wurde um den Ausschank, also das Schankrecht erweitert, was zur damaligen Zeit „Gästesetzen“

genannt wurde.⁴ Ein Speisenverkauf war in diesem Recht nicht implizit. Das oben erwähnte Schankrecht der brauberechtigten Bürger bezog sich lediglich auf selbst hergestelltes Bier.⁵ Dieses musste außerdem getrennt vom Kommunbrauhaus gelagert werden.⁶

Das ursprüngliche Kommunbraurecht beschreibt der Jurist Helmut LEUPOLD in seiner Dissertation über die Geschichte des Kommunbraurechts der Stadt Weiden (1959) in einer einfachen Formel: „Das Kommunbraurecht ist ein auf die Bürger der Städte und Märkte beschränktes Recht, in den hierzu errichteten, i. d. R. gemeindlichen Brauhäusern (Kommunbrauhäusern) Bier zu brauen und dieses faßweise oder in kleineren Mengen an andere verleihtzugeben oder in ihren Häusern an Gäste auszuschenken.“⁷ Er weist jedoch gleich darauf hin, dass es im Laufe der Zeit und in den unterschiedlichen Städten verschiedene Modifikationen des Kommunbraurechts gab.⁸

Es gab Städte, die das Braurecht als Stadt besaßen, wohingegen in anderen Städten und Märkten das Braurecht direkt an Hausbesitz gebunden war. Im Vergleich zum allgemeinen Braurecht stellte das Kommunbraurecht eine Einschränkung der Berechtigtenzahl dar, doch gab es auch Erweiterungen des Rechtsbereichs, wie zum Beispiel das implizierte Schankrecht. Somit war das Kommunbraurecht kein reines Braurecht, sondern ein Rechtskonglomerat. Da jeder Brauberechtigte einen Beruf hatte und dieser seine Haupttätigkeit und Haupteinnahmequelle war, kann bei dem Bierauschank nur von einem Nebenerwerb gesprochen werden.⁹ Dies trifft für die „Kommunbrauberech-

tigten“ auch heute noch überwiegend zu, auch wenn sich die rechtlichen Grundlagen zum Brauen gänzlich gewandelt haben und das Kommunbraurecht selbst die ursprüngliche Bedeutung komplett verloren hat.

Wie bisher gezeigt wurde, bildete sich das Kommunbraurecht im Laufe der Zeit heraus und wurde ortsabhängig modifiziert. Es konnte aber auch bei Neugründung einer Stadt oder eines Marktes vom zuständigen Landesherrn in Freiheitsbriefen verliehen werden. Auf diese Weise wurden die „neuen Bürger“ mit den Bürgern älterer Städte und Märkte unter anderem in punkto Braurecht gleichgestellt.¹⁰ Zuweilen ließen sich „Altstädter“, die im Besitz des gewachsenen Kommunbraurechts waren, dieses in späterer Zeit zusätzlich noch von der Obrigkeit bestätigen.¹¹

Die Ausbildung des Kommunbraurechts dürfte zeitlich im Übergang vom Hochmittelalter zum Spätmittelalter einzuordnen sein, eine Tatsache, die durch Verleihungsurkunden, beziehungsweise obrigkeitliche Bestätigungen, aus dem 14. und 15. Jahrhundert, erhärtet wird.¹² Spätestens zu Beginn des 19. Jahrhunderts sind die Kommunbraurechte, durch die unterschiedliche Ausbildung in den einzelnen Städten, als örtlich verschiedene Sonderrechte zu verstehen.¹³

„Auswüchse“ des Kommunbraurechts zur Sicherung der Monopolstellung

Die Städte oder Märkte bildeten mit ihrem jeweiligen Umland eine Einheit, waren jedoch, wegen

ihrer an sich gezogenen Privilegien, gegenüber dem Land besser gestellt.¹⁴ Auf diese Besserstellung wurde auch peinlich genau geachtet - Leupold spricht treffend von isolationistischem Autarkismus. Dies sollte den Bürgern eine Versorgung mit Agrargütern vom Land und einen Absatz ihrer Produkte auf dem Land sichern. Mit der Bannmeile wurden bestimmte Gewerbe nur in der Stadt zugelassen, waren also außerhalb der Stadtgrenzen verboten.¹⁵ Dieses Bannmeilenrecht trat in der Regel in Verbindung mit so genannten Zwangsrechten auf: Die Bürger des „Einzugsbereichs“ waren gezwungen unter Bann stehende Produkte nur in „ihrer“ Stadt oder „ihrem“ Markt zu erwerben.¹⁶ Sie durften solche Waren also nicht in anderen Städten besorgen, auch nicht, wenn dort vielleicht die Qualität besser gewesen wäre. Dieses Bannmeilenrecht blieb nun nicht nur auf die zünftigen Gewerbe beschränkt, sondern weitete sich bald auf das Kommunbraurecht aus.¹⁷ Ein Bericht darüber veranschaulicht deutlich, mit welchen Methoden die Konkurrenzausschaltung betrieben wurde. „So ward bald dieses anmaßliche Recht dadurch mehr ausgedehnt, dass man die Biermeile für größer annahm, als die gewöhnliche Meile ist, [...]“¹⁸ Dadurch ergab sich im Umkehrschluss natürlich ein Bierbezugszwangsrecht für alle Nichtbürger im Bereich dieser Bannmeile und folglich damit auch die Verpflichtung für die Kommunbrauer, genügend Bier herzustellen, zumal Bier als Nahrungsmittel galt und die Versorgung sichergestellt sein musste. Städte und Gemeinden rührten nicht an eigenwilligen Auslegungen des Braurechts durch die Bierproduzenten, spülten diese doch mit Abgaben wie Kesselgeld - eine Benutzungsgebühr für das Kommunbrauhaus

- oder das „Ungeld“, eine indirekte (Bier)Steuer, stets Geld in die Kassen der Landesherren.

Einem allgemeinen Wesenszug von „Privilegien“ folgend, hat dieses monopolartige Recht nicht unbedingt einen Bezug zu den Fertigkeiten des Berechtigten. Zugleich blieb das Bierbrauen manch Fähigem verwehrt, nicht selten zum Nachteil der Produktqualität.¹⁹ Dass somit auch jegliche Innovation unterdrückt wurde, ist selbstredend, denn der Absatz war ja gesichert.²⁰ Es gab zwar die Bierkieser zur Qualitätskontrolle, dennoch ist jedem klar, dass das Kommunbraurecht keinen marktwirtschaftlichen Prinzipien entspricht. Dies änderte sich, laut Leupold, durch die Aufklärung. Mit ihr wurde das Gewerberecht vom Bürgerrecht losgelöst und es entstand ein freies Unternehmertum, welches sich für die Grundsätze des Wettbewerbs einsetzte. Innovation und Fähigkeit waren ab diesem Zeitpunkt Garantie für Erfolg.²¹ Zu guter Letzt wurde das Bannmeilenrecht in der Verordnung über den Malzaufschlag im Jahre 1807 generell aufgehoben.

Die Bierzeichen, -zeiger, besonders der Stern

Die „Privilegierten“ aus dem Kommunbraurecht waren zwar immer nur ein geringer Prozentsatz der Bevölkerung und von Stadt zu Stadt nicht immer gleich, dennoch dürften auf ein Kommunbrauhaus sehr viele Brauberechtigte gekommen sein. Deswegen mussten in den einzelnen Gemeinden Regelungen getroffen werden, damit jeder Brauberechtigte zum Zuge kam und nicht nur einige wenige, die die kommunale Einrichtung permanent blockierten.

Zu diesem Zweck wurde eine Braufolge erstellt, zum Beispiel per Los oder nach Zahlenreihen, ausgehend von den Hausnummern. Zur Wettbewerbsregulierung wurden mancherorts „große Kommunbrauer“ auf eine gewisse Anzahl von Suden pro Jahr beschränkt, damit auch kleinere noch eine Chance bekamen und nicht vom Starken verdrängt wurden.²² Durch die Braufolge konnten somit zugleich die unterschiedlichen Ausschanktermine der einzelnen Kommunbrauberechtigten gewahrt werden. Der Ausschank war temporär und dauerte in der Regel so lange, bis ein Gebräu ausgetrunken war, dann war der nächste an der Reihe. Mit sogenannten Bierzeichen wurde dem willigen Konsumenten angezeigt, wo denn gerade Bier ausgeschenkt wurde. Dies war nötig, da es sich ja nicht um ganzjährige Gaststätten handelte und es üblich war, dass die Brauberechtigten zum Schenken ihre private Wohnung nutzten. Diese wurde extra für die Schankzeit ausgeräumt und damit in einen Gastraum verwandelt. So gab es in Oberpfälzer Stuben häufig rings herum eine an der Wand fest installierte Eckbank, die ihre Daseinsberechtigung rein in dem temporären Schank hatte.

Die Bierzeichen gab es in unterschiedlichen Ausführungen. So schreibt Albert Wild in seiner Abhandlung über Volks-Sitten und Volks-Aberglauben in der Oberpfalz (1862) „Uebrigens gebraucht man in der Oberpfalz nicht ausschließlich [...] den 6eckigen Stern; es werden auch Kränze, Boschen von Tannenreisern und dgl. genommen.“²³ Erwähnenswert ist hierbei besonders das Hexagramm, das sofort auf den formgleichen Davidstern schließen lässt. Das Hexagramm wird gebildet, indem zwei gleichseitige Dreiecke inein-

ander gesteckt (verschlungen) werden. Das eine Dreieck zeigt dabei mit der Spitze nach unten, das andere mit der Spitze nach oben. Als einzige Gemeinsamkeit zwischen dem Bierstern und dem Davidstern kann für Europa die gleiche Herkunft aus den Gebieten Böhmen, Mähren und Franken angenommen werden,²⁴ Regionen, die sowohl für Juden als auch für das Bierbrauen von Bedeutung waren.²⁵ Für den Brauerstern wird gerne die Übernahme des Alchimistensterns angenommen, der ebenfalls ein Hexagramm ist. Bei den Alchimisten ist der Stern das Symbol aller Elemente und wurde auch „Stein der Weisen“ genannt.²⁶ Das mit der Spitze nach oben zeigende Dreieck steht für Feuer und Luft. Das mit der Spitze nach unten zeigende Dreieck steht für die Elemente Wasser und Erde.²⁷ Das Ziel der Alchimisten war unter anderem, aus einem unedlen Material das Edelste, nämlich Gold, herzustellen. Die Übernahme des Hexagramms könnte auch analog dazu gesehen werden, da ja der Brauer aus einfachen Grundzutaten „flüssiges Gold“ herstellte.²⁸

In diesem Sinne steht bei den Brauern das eine Dreieck für die drei Zutaten Hopfen, Wasser und Malz und das andere für die zum Brauen notwendigen Elemente Wasser, Feuer und Luft.²⁹ Die dritte Möglichkeit, die antik-orientalische Verwendung des Hexagramms als Schutzsymbol und Glücksbringer wird auch nachvollziehbar in der Deutung als Schutzzeichen gegen Feuer.³⁰ Die Brauer hatten doch viel mit Feuerung zu arbeiten, z.B. bei Beheizung des Sudkessels und beim Pichen (mit flüssigem Pech Abdichten) der Fässer. Daraus entstand natürlich eine große Gefahr, zumal im Mittelalter noch viele Häuser aus Holz gebaut

waren. Eine exakte Klärung der Herkunft des Sterns und der anderen Zeichen ist jedoch nicht möglich.

„Zoigl“ - das Bierzeichen oder das Bier selbst?

Ebenso schwer lässt sich die Entwicklung des Begriffs „Zoigl“ und seine Bedeutung klären. In den einschlägigen Wörterbüchern (Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm GRIMM, 15. Auflage, 1956, Bayerisches Wörterbuch von J. Andreas SCHMELLER, 1877, und Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache von Friedrich KLUGE, 2002) findet sich kein Hinweis auf eine synonyme Verwendung für das Getränk. Diese scheint also noch recht jung zu sein. Heinrich HUBER erwähnt in seiner erweiternden Schrift zu STIEGLER Das Kommunbrauwesen in Bayern (1939) erstmals das Wort Bierzoigl als oberpfälzisches Dialektwort für Bierzeigl (= Bierzeichen, -zeiger). Außerdem meint er, dass deswegen das Kommunbier Zoiglbier genannt wird.³¹ Eine Recherche im Internet bestätigt dies mit der Erweiterung um die Kurzform „Zeigl - Zoigl“³², doch auch hier finden sich keine genaueren Daten zum „Zoigl“ als „Bier“. In Kallmünz wurde das marode Kommunbrauhaus 1957 abgerissen.³³ Zeitzeugen kannten dort den Begriff Zoigl oder Zoiglbier nicht - man nannte es stets „Kommunbier“.³⁴ Also kann davon ausgegangen werden, dass das Produkt selbst erst in jüngerer Zeit den Namen „Zoigl“ bekam, nach 1957. Gegenwärtig nun ist es gang und gäbe, den Begriff synonym für das Bier zu verwenden, wie aus den Getränke-/Speisekarten der heutigen Zoiglstuben hervorgeht.

Kommunbier früher: Ausschussware

Als nächstes soll noch auf die Auswirkungen des Kommunbraurechts eingegangen werden. Vorab sei bemerkt: „Eine für die ganze Oberpfalz gültige Regelung ist auf gesetzgeberischem Wege nicht versucht worden.“³⁵

Einzige, wohl allgemeingültige Regel war, dass nur in der kalten Jahreszeit gebraut wurde und zwar von Michaeli (29. September) bis Georgi (23. April). Grundtenor zur Qualität des Kommunbiers ist, dass es wohl sehr oft schlecht war. So zitiert Karl Stiegler in Das Kommunbrauwesen in Bayern (1930) zum Beispiel den Bericht eines oberpfälzischen Bezirksamtes indem von einem oftmals minderwertigen Gebräu geschrieben steht.³⁶ Stiegler schreibt noch 1930: „Es genügt festzustellen, daß Kommunschänken, die nicht gleichzeitig Wohnzimmer für die Wirtsfamilien sind, geradezu zu den Ausnahmeerscheinungen gehören, nicht selten ist der Gastraum gleichzeitig auch Küche und bisweilen sogar Schlafzimmer. Eigene Abortanlagen für die Gäste, wie sie die Ministerialentschließung ausdrücklich vorschreibt, sind fast nirgends vorhanden, so daß gerade in dieser Beziehung nicht nur etwa in Landgemeinden, sondern auch in Städten mit 5000 und mehr Einwohner die unglaublichsten Zustände bestehen.“³⁷

Daneben wird auch die Hygiene bei der Bierherstellung selbst bemängelt. Stiegler: „Am schlimmsten steht es mit der Haltbarkeit der Biere. Die Ursachen starker Infektionen sind meistens auf Unsauberkeit an allen Ecken und Enden zurückzuführen. In vielen Fällen mag auch mangelhafte Einrichtung

und Unwissenheit hierzu beigetragen haben.“³⁸ Zeitzeugen in Kallmünz berichteten, dass das Kommunbier im zweiten Viertel des 20. Jahrhunderts oft zu jung war und Durchfall verursachte, oder zu alt und folglich nicht mehr trinkbar war.³⁹

Wie kommt es nun, dass derartige Ausschuss zum Kult wird? Vor dem heutigen Aufschwung erfolgte zunächst der scheinbar unaufhaltsame Niedergang.

Zoigl heute

Nachfolgende Aussagen und Überlegungen gehen auf eine im Jahr 2007 geführte Interviewreihe des Autors mit teilnehmender Beobachtung zurück. Nach Aussagen eines Kommunbrauers darf der fast restlose Rückgang des kommungebrauten Bieres um 1960 gesehen werden. Zu dieser Zeit galt es für die Nachkriegsgeneration als etwas Besonderes, Fertigprodukte zu kaufen. Die selbstgemachte Marmelade hatte einen genauso geringen Stellenwert wie das selbstgemachte Bier. Die Sudzahlen im Kommunbrauhaus Falkenberg sind von ursprünglich um die 40 auf ca. zwei im Jahr zurückgegangen. Schon zehn Jahre später nahmen die Sudzahlen wieder zu. Die bekannt gewordenen Lebensmittelskandale und die, wohl auch damit im Zusammenhang stehende, beginnende Öko-Welle waren wohl eine Initialzündung für ein neu aufkeimendes Interesse an Selbstgemahtem.

Durch das neue Interesse an „Eigenproduktion“ - und infolgedessen einer wieder steigenden Anzahl von brauenden Bürgern - wurde in die teilweise äußerst maroden Brauhäuser nach langem erstmals wieder investiert. Schlecht zu reinigende



Offenes Kühlschiff in Eslarn (Andreas Kassalitzky).

Eichenfässer wurden z.B. durch hygienisch einwandfreie Edelstahltanks ersetzt, auch die Reinigungsmethoden selbst wurden erheblich verbessert. So kann heute von einer deutlich besseren Qualität gesprochen werden als dies früher der Fall war. Dennoch spricht ein Diplombraumeister, der zugleich in so einem Brauhaus tätig ist, von „anachronistischen Anlagen“. Die heiße Würze muss, bevor sie weiterverarbeitet wird, erst einmal gekühlt werden - und zwar im nach wie vor offenen Kühlschiff.

Wenn man einmal ein solches unter einem Dachstuhl, wie z.B. in Eslarn, gesehen hat und weiß, dass aufgrund der Nachfrage heute das ganze Jahr gebraut wird, also auch in der warmen Jahreszeit, dann ist klar, dass eine unerwünschte Infektion sehr schnell erfolgen kann. Im Sommer muss im Dachstuhl für Belüftung gesorgt werden, um das Bier schnell genug abzukühlen, und über die geöffneten Luken können mit dem Pollenflug Fremdhefen Einzug halten. Daher machen fast alle Interviewten keinen Hehl daraus, dass mal ein Sud nicht

gelingt und weggeschüttet werden muss. Aber auch die Konsumenten erzählen von schlechtem Bier. Schönreden kann man sich das „Gschmackerl“ dann damit, dass ein Zoigl immer etwas anders schmeckt als Brauereibier im Allgemeinen oder ein anderer Sud des gleichen Brauers im Speziellen und dass ja das geradezu der Reiz ist „am Zoigl“. Außerdem beruft man sich in diesem Zusammenhang auf das traditionell Handwerkliche bei dieser Bierherstellung. So gibt es seit Kurzem einen Zusammenschluss von Kommunbrauern, die sich als die „Echten Kommunbrauer“ darstellen, organisiert unter dem Logo „Echter Zoigl vom Kommunbrauer“.

Rigide scheinen die Braurichtlinien in ihrem Statut: Der Brauer muss das Braurecht auf seinem Anwesen haben, im Ort muss ein Kommunbrauhaus vorhanden sein und vorgeschrieben wird eben auch das Abkühlen der Würze in einem anachronistischen Kühlschiff. Dies ist für einen Laien nicht ganz verständlich, denn der Schritt zum Edelstahltank wurde ja auch vollzogen. Der Zusammenschluss ist natürlich aus rein betriebswirtschaftlichen Gründen zu sehen. Die „echten Zoiglbrauer“ wollen sich mit ihrer Initiative von anderen „selbsternannten Zoiglwirtschaften“ abgrenzen, was natürlich legitim ist. Als Konsument merkt man keinen Unterschied zwischen einer selbsternannten Zoiglstube und der „echten“. Was ist in diesem Zusammenhang schon „echt“ und wie erkennt man als Außenstehender den Unterschied? So eine Abgrenzung erscheint aber umso sinnvoller, wenn man bedenkt, dass mittlerweile sogar große Brauereien, wie die Brauerei Bischofshof in Regensburg, erkannt haben, dass in diesem neuen Boom wohl

marktwirtschaftliches Potential steckt, und nun ein gleichnamiges Produkt anbieten. Dieser „Brauerei-zoigl“ wird natürlich in der Bügelflasche angeboten, die sowohl eine traditionelle Brauweise wie auch „gute“ Inhaltsstoffe suggerieren soll.

Was ist echt, was ist handwerklich, was ist traditionell? Nach Interviewaussagen waren die temporären Zoiglstuben früher der Treff des Ortes. Es gab ja noch kein Radio, kein Fernsehen und Zeitungen dürften auch sehr rar gewesen sein, zumal die Leute ja oftmals kaum lesen konnten. In diesen Stuben wurden Neuigkeiten ausgetauscht, Meldungen transportiert. Somit hatte eine Zoiglstube damals einen hohen sozialen Stellenwert, auch wenn darauf hingewiesen werden muss, dass es sich bei den Besuchern ausschließlich um Männer handelte, während die Frauen daheim waren, bei Herd und Kind. Die hygienischen Umstände waren für „Damen“ ohnehin nicht besonders einladend, so diente der Misthaufen vor dem Haus den Männern als Abort.

Heute hat sich das Bild gewandelt. Heute begegnen sich Frauen und Männer, Alt und Jung, von nah und fern „am Zoigl“. Kein Wochenende ohne Ausschank und die Zoiglstuben sprießen weiter wie die Pilze aus dem Boden. Warum können sie nebeneinander in dieser Vielzahl bestehen? Das Zoigl als System funktioniert. Ein billiges Bier, die Halbe für ca. 1,50 €, eine günstige Brotzeit, eine gute Atmosphäre und meist auch noch etwas Unterhaltung, wie z.B. Musik mit Akkordeon und Gesang. Die gute Atmosphäre liegt unter anderem daran, dass jeder sich zu jedem hinsetzt - wenn auch schon fast erzwungenermaßen durch wenige, aber lange

Tische. Dass dieses System funktioniert beweist auch eine relativ junge Zoiglstube in Kaufbeuren (Bayerisch-Schwaben - dort gab es ursprünglich kein Kommunbraurecht). Interviewte dort wussten nichts von Bierzeichen und Kommunbraurecht, aus denen die Zoiglstuben resultieren (s.o.), aber alle nannten unisono als Grund für ihr Kommen: günstiges Bier, günstige Brotzeit, man setzt sich irgendwo mit dazu, kommt mit jedem ins Gespräch, ist meist gleich per Du - was für die Oberpfälzer Zoiglstube Pflicht ist.

Das System „Zoigl“ hat Eventcharakter, Zoigl ist Kult und ist Dank Websites in der globalen Welt voll und ganz angekommen. Mit Hilfe von Zeitung, Radio, Newsletter via E-Mail etc., wird weltweit für das Produkt und damit auch für eine ganze Region geworben, die davon auch spürbar profitieren dürfte. Es gibt Komplettwochenenden mit Übernachtungsangebot, Kleinkunstdarbietungen bis hin zu kleinen Hausmessen (Gartenausstellungen, Hochzeitsmesse etc.) als zusätzliche Publikumsmagnete. Da gerät jeder einzelne Zoiglwirt in Zugzwang und Abschottungsgedanken gegenüber weiteren Wettbewerbern werden umso verständlicher. Dies verbindet nun auch wieder das alte Kommunbraurecht mit der heutigen Zeit: Wehret der Konkurrenz!

So kann der willige Konsument nur hoffen, dass sich die diversen Brauer und Zoiglstubenbetreiber nicht gegenseitig im Wettbewerb zerfleischen, sondern zukünftig auf Qualität achten und eben ein gut funktionierendes System (billig Bier, Brotzeit und Belustigung) anbieten, auf dass diese Besonderheit der Oberpfalz noch lange erhalten bleibe!

Literatur

- ANDREE, Richard: Der grüne Wirtshauskranz. In: BOLTE, Johannes (Hg.), Zeitschrift des Vereins für Volkskunde, 17. Jg., Berlin 1907.
- ANONYM: Über die Wiederherstellung der Kommunbrauhäuser als das zuverlässigste Mittel, wohlfeile und gute Biere in Baiern zu erhalten, München 1803.
- BELLOW, Georg von: Das ältere deutsche Städrewesen und Bürgertum, Bielefeld/Leipzig 1925.
- FRIEDRICH, Peter: Davidschild und Brauerstern/ zur Synonymie eines Symbols. In: Festgabe für Hans-Rudolf Singer, FORSTNER, Martin (Hg.), Frankfurt a.M./ Bern/New York/Paris 1991.
- GREIBERN S.: Oegema, Ein Stern tritt hervor aus Jakob. In: STEGEMANN, Wolf-Eichmann, S. Johanna (Hg.), Der Davidstern, Dorsten 1991.
- GRUNSWALD, Max: Ein altes Symbol in neuer Beleuchtung. In: Jahrbuch für jüdische Geschichte und Literatur, o.O. 1901, S.119f., S.120, Elektronische Resource.
- Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, BÜCHTHOLD-STAUHLI, Hanns (Hg.): 1927-1942, Nachdruck Augsburg 2005, Bd.1.
- HUBER, Heinrich: Das Kommunbrauwesen in Bayern, Berlin 1939.
- KNAUER, Alois: Ortsgeschichte Kallmünz, Kallmünz 1961, Nachdruck 2006.
- LEUPOLD, Helmut: Geschichte des Kommunbraurechts der Stadt Weiden, Erlangen 1959.
- MOSHAMM Franz Xaver von: Über das Bierbraurecht in Baiern, Ingolstadt 1791.
- ROSSMISLI, Ralf: Buschen, Besen, Kranz und Stern. In: MAY, Herbert, SCHILZ, Andrea (Hg.): Gasthäuser, Petersberg 2004.
- SCHNIEDER, Wolfgang, Lexikon alchemistisch-pharmazeutischer Symbole, Weinheim 1962.
- STIGGLER, Carl: Das Kommunbrauwesen in Bayern, München 1930.
- TRUM, Matthias, Historische Darstellungen, Zunftzeichen und Symbole des Brauer- und Mälzerhandwerks, Freising 2002.
- WILD, Albert: Volks-Sitten und Volks-Aberglauben, München 1862.

Internetadressen

- www.bockradweg.de/?z_zoiglo, 24.02.2007, 20:38, S.1.
- www.schlenkerla.de/biergeschichte/brauerstern/text/ausschank, 27.12.2006, 22:39.
- www.zoigl.de/Kommunbrauer/geschichte-was.html, 23.02.2007, 19:48.

Anmerkungen

- 1 LEUPOLD, Helmut, Geschichte des Kommunbraurechts der Stadt Weiden, Erlangen 1959, S. 18.
- 2 Ebd., S. 18.
- 3 Ein Beisasse ist ein „ständiger Einwohner der mittelalterl. Stadt, der mangels städt. Grundbesitz kein Bürgerrecht genoss. [...]“ (Artikel Beisasse in: Brockhaus Die Enzyklopädie, Bd. 3, Leipzig/ Mannheim 20¹2001, S. 47 ff. Sp.)

- 4 Wie Anm.1, S. 19f.
- 5 Wie Anm.1, S. 20.
- 6 STEIGLER, Carl, Das Kommunbrauwesen in Bayern, München 1930, S. 29.
- 7 Wie Anm.1, S. 22.
- 8 Ebd., S. 23f.
- 9 Ebd., S. 24f.
- 10 Ebd., S. 26f.
- 11 HUBER, Heinrich, Das Kommunbrauwesen in Bayern, Berlin 1939, S. 10.
- 12 Wie Anm.1, S. 27.
- 13 Wie Anm.6, S. 17f.
- 14 BELOW, Georg von, Das ältere deutsche Städtewesen und Bürgertum, Bielefeld/Leipzig 1925, S. 109.
- 15 Ebd., S. 110.
- 16 Wie Anm.1, S. 30.
- 17 Wie Anm.1, S. 30.
- 18 ANONYM, Über die Wiederherstellung der Kommunbrauhäuser als das zuverlässigste Mittel, wohlfeile und gute Biere in Baiern zu erhalten, München 1803, S. 3f.
- 19 Wie Anm.1, S. 201.
- 20 Wie Anm.1, S. 201.
- 21 Wie Anm.1, S. 201.
- 22 Wie Anm.1, S. 17; MOSHAMM Franz Xaver von, Über das Bierbraurecht in Baiern, Ingolstadt 1791, S. 80; Artikel Bier. In: Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, Bächtold-Stäubli, Hanns (Hg.), 1927-1942, Nachdruck Augsburg 2005, Bd.1, Sp. 1266.
- 23 WILD, Albert, Volks-Sitten und Volks-Aberglauben, München 1862, S.43. Siehe hierzu auch: ANDREI, Richard, Der grüne Wirtshauskranz. In: BOLTE, Johannes (Hg.), Zeitschrift des Vereins für Volkskunde, 17. Jg., Berlin 1907, S. 195-200.
- 24 FREIMARK, Peter, Davidschild und Brauerstern/ zur Synonymie eines Symbols. In: Festgabe für Hans-Rudolf Singer, FORSTNER, Martin (Hg.), Frankfurt a.M./ Bern/ New York, Paris 1991, S. 647f.
- 25 Für den Davidstern siehe: GREBERN S., Oegema, Ein Stern tritt hervor aus Jakob. In: STEIGMANN, Wolf, FICHMANN, S. Johanna (Hg.), Der Davidstern, Dorsten 1991, S. 71.
- 26 GRUNWALD, Max, Ein altes Symbol in neuer Beleuchtung. In: Jahrbuch für jüdische Geschichte und Literatur, o.O. 1901, S.119f., S. 120, Elektronische Ressource.
- 27 Wie Anm. 26, S. 135.
- 28 ROSSMEISSL, Ralf, Buschen, Besen, Kranz und Stern. In: Max, Herbert, Schilz, Andrea (Hg.), Gasthäuser, Petersberg 2004, S.135; zur Bedeutung der Dreiecksrichtungen auch: SCHNEIDER, Wolfgang, Lexikon alchemisch-pharmazeutischer Symbole, Weinheim 1962, S. 16; GRUNWALD, Max, Wie Anm. 26, Wie Anm. 26, S. 135.
- 29 www.hockradweg.de/z_zoiglo, 24.2.2007, 20:38, S. 1.
- 30 TRI M, Matthias, Historische Darstellungen, Zunftzeichen und Symbole des Brauer- und Mälzerhandwerks, Freising 2002. In: www.schlenkerla.de/biergeschichte/brauerstern/text/aussehanke, 27.12.2006, 22:39, S. 9.
- 31 Wie Anm. 11, S. 10.
- 32 Z.B.: www.zoigl.de/Kommunbrauer/geschichte-was.html, 23.2.2007, 19:48.
- 33 KNABER, Alois, Ortsgeschichte Kallmünz, Kallmünz 1961, Nachdruck 2006, S. 168.
- 34 Notat 1: Vorbesprechung mit Zeitzeugen zur geplanten „Augenzoigl“-Ausstellung, Kallmünz 26.03.2007, ab 19:30.
- 35 REISER, Hans, Das oberpfälzische Kommunbrauwesen. In: Krazeisen, Karl (Hg.), Blätter für administrative Praxis Bd. 65, München 1915, S. 395.
- 36 Wie Anm. 6, S. 34.
- 37 Wie Anm. 6, S. 39.
- 38 Wie Anm. 6, S. 41.
- 39 Notat 1: Vorbesprechung mit Zeitzeugen zur geplanten „Augenzoigl“-Ausstellung, Kallmünz 26.3.2007, ab 19:30.