

Christine Riedl-Valder

## Brauereien und historische Wirtshäuser in Neumarkt

Das 500-jährige Jubiläum des bayerischen Reinheitsgebots für Bier wird 2016 in Aldersbach und im ganzen Freistaat als Inbegriff bayerischer Kultur gefeiert. Dies ist ein willkommener Anlass, um auch einen Blick auf die Geschichte der Gerstensaftproduktion in Neumarkt zu werfen. Sie hat hier eine 700 Jahre lange Tradition. Auf vielen Häusern der Stadt lag früher das Braurecht. Die Bürger konnten gegen Gebühr in den Kommunbrauhäusern der Braugenossenschaft ihr Bier herstellen. Nachdem um 1840 die Vorschriften zur Bierproduktion gelockert worden waren, kamen die Privatbrauereien auf. Das untere Kommunbrauhaus in der Fischergasse 5 wurde bereits 1855 verkauft. 1869 erwarb die Stadt das Weißbräuhaus in der Bräugasse 6 und baute es zum Weizenhaus um (1870 eröffnet; 1945 zerstört). Das mittlere und das obere kommunale Brauhaus Halltorstraße 7 (erbaut 1487) und Bockwirtsgasse 2 (erbaut 1527) gingen 1908 in den Besitz von Franz Xaver Gloßner über.

Kennt man die heutige Situation, so ist man überrascht von der Tatsache, dass es noch vor hundert Jahren in Neumarkt eine außerordentlich hohe Anzahl an Braustätten und Schänken gab. Hans Romstöck berichtet, dass um 1870 rund siebzig Wirtshäuser hier ihr Auskommen hatten. Angesichts der vergleichsweise geringen Zahl von 5000 Einwohnern erklärt sich diese Dichte nur durch den damals äußerst regen Besucherandrang. Die verkehrsgünstige

Lage am Schnittpunkt der beiden Handelsstraßen Regensburg-Nürnberg und Ingolstadt-Amberg sowie viele überregional bedeutende Märkte machten Neumarkt für Kaufleute und Reisende zu einem attraktiven Aufenthaltsort und lockten zahlreiches Publikum an. Dazu kam, dass die Stadt bis zum Jahr 1909 Standort einer Garnison war. Eine Liste historischer Bauten nennt für das Jahr 1893 allein am Oberen und Unteren Markt 16 Wirtshäuser – oft noch mit einer eigenen Brauerei. Um 1935 zählte man nur noch 45 Gaststätten bei mittlerweile 10.000 Einwohnern. Es folgte die verheerende Bombennacht vom 19. auf den 20. April 1945, in der die Neumarkter Altstadt in Schutt und Asche gelegt wurde. In den Nachkriegsjahren war ein schneller Wiederaufbau vorrangig. Doch bis in die jüngere Vergangenheit kam es leider auch noch vor, dass sich die Besitzer alteingesessener Betriebe entschlossen, lieber neu zu bauen, als originale Bausubstanz zu erhalten. Daher kann man heutzutage nur mehr in wenigen Einkehrstätten Neumarkts stimmungsvolle Wirtshaustradition genießen.

Bei den drei Neumarkter Privatbrauereien dagegen handelt es sich um seit Jahrhunderten in der Stadt ansässige Familienunternehmen, die selbstbewusst auf ihre regionalen Wurzeln und ihre Geschichte verweisen, dabei aber gleichzeitig die aktuellen Entwicklungen im Blick haben. Mit ihren Erzeugnissen sind sie zum Teil weltweit erfolgreich und engagieren sich in einer Initiative, die das 500 Jahre alte

1 Die Beigabe von Aromahopfen-Dolden zum Lammsbräu-Sud

Reinheitsgebot vor der Gentechnik schützen und für das neue Jahrtausend bewahren will.

## Das Lammsbräu – Pionier in der Bio-Produktion und im Umweltschutz

Das Neumarkter Lammsbräu ging aus der ehemaligen Wirtschaft und Ökonomie „Zum Goldenen Lamm“ am Unteren Markt 12 und 13 hervor, die 1628 erstmals urkundlich erwähnt wurde. Um 1800 erwarb der aus Lauterhofen stammende Johann Ehrnsperger die Tafernwirtschaft mit allen Besitzungen. Sein Nachkomme Xaver Ehrnsperger ließ 1888 eine Felsenkelleranlage in den Höhenberg eingraben, die heute noch vorhanden ist. Zehn Jahre später wurde ein Kellerhaus an der Amberger Straße errichtet. Um die Jahrhundertwende verlegte man die Brauerei aus der Altstadt hierher. Ihr Sudhaus-Neubau war 1910 fertiggestellt. 1903 erwarb man den Schlossweiher für die Eisgewinnung. Seit 1902 führten die Brüder Michael und Leonhard die Brauerei gemeinsam. Sie konnte die Produktion erheblich steigern. 1926 musste der bei der Bevölkerung beliebte Biergarten an der Straßenecke Altdorfer/Amberger Straße einem neuen Maschinenhaus weichen.

Ende des Zweiten Weltkrieges wurde auch das Lammsbräu-Stammhaus am Unteren Markt völlig zerstört. Die Brauerei an der Amberger Straße bekam nur leichte Schäden ab und konnte daher sofort wieder die Produktion aufnehmen.

Seit der Geschäftsübernahme durch Dr. Franz Ehrnsperger 1971 verfolgt das Unternehmen ökologische Ziele. Bereits 1984 startete Lammsbräu im Nürnberger Tochterunternehmen „Brauerei im Altstadthof“



die Herstellung von Bio-Bier und erweiterte die Produktpalette in den Folgejahren kontinuierlich. 1992 wurde die Firma als erste Brauerei Europas nach der EG-Bio-Verordnung zertifiziert. Für sein ökologisches Herstellungsverfahren und Umweltmanagement wurde der Inhaber 2001 als erster Brauer mit dem Deutschen Umweltpreis ausgezeichnet. 2007 war er Mitinitiator des Manifests „Für ein Reinheitsgebot ohne Gentechnik“. Lammsbräu ist heute ein weltweit führender Bio-Getränkehersteller,

## Gansbrauerei – eine der ersten Privatbrauereien Neumarkts

Um 1580 erscheint in den Aufzeichnungen erstmals der neben der Kreuzkapelle am Viehmarkt liegende „Fürstenwirt“. Sechzig Jahre später gehörte er, nun unter dem neuen Namen „Zur gülden Gans“, dem Ratsmitglied Johann Georg Scherer, dann um 1708 Johann Kaspar Wiltmeister, gefolgt von dem Rats-



2 Brauereiarbeiter  
vom Gansbräu  
unter dem Besitzer  
Ludwig Ehrnsperger  
1911

herrn Jakob Weiß, der von Kurfürst Albrecht VII. den Poststall verliehen bekam. 1798 erwarb Benedikt Konburger das Anwesen am Viehmarkt und kaufte nach der Säkularisation die benachbarte Kreuzkapelle mit Mesnerhaus dazu. Sein Sohn Friedrich Conrad nutzte das profanierte Gotteshaus als Festsaal der Wirtschaft. Nachdem die Brauordnung gelockert worden war, errichtete der „Gans-Wirt“ 1842 eine der ersten Privatbrauereien in der Stadt. Von der Witwe Theresa erwarb Leonhard Ehrnsperger, der Besitzer der Lammsbrauerei, 1866 die „Goldene Gans“ mit Brauhaus und verkaufte seinen Besitz an seinen Bruder Xaver. Unter der neuen Führung kamen zwei weitere Wirtshäuser zum Unternehmen dazu: die Gaststätte „Zum Ludwigskanal“, jetzt der „Untere Ganskeller“, und eine Sommerwirtschaft beim Lagerkeller vor dem Oberen Tor,

der „Obere Ganskeller“. 1896 ging der Betrieb an den Sohn Ludwig über und nach dessen Tod 1918 an seine Witwe Walpurga. Ihr gelang unter anderem der Erwerb der Gaststätten „Deutscher Kaiser“ und „Sterngarten“. Ein Jahr nachdem ihre Kinder das Erbe angetreten hatten, wurden das gesamte Anwesen am Viehmarkt, der Sterngarten, der Obere und der Untere Ganskeller durch Bomben zerstört. Mit dem 1955 fertiggestellten Sudhaus konzentrierte man die gesamte Brauerei mit Verwaltung an der Ringstraße. 1988 übernahmen die Nachfahren Leonhard Ehrnspergers die Gansbrauerei. Der brauereieigene „Obere Ganskeller“, Ringstraße 2, wurde sorgsam renoviert und bietet eine mehrfach prämierte Oberpfälzer Spezialitätenküche.

## Das Glossnerbräu – eine der ältesten Brauerfamilien Bayerns

Der erste urkundlich nachweisbare Spross der Familie, Gregor Gloßner, besaß 1574 eine Brauerei mit Gaststätte in Velburg. Dessen Nachfahre, der 1791 in Velburg geborene Franz-Josef Gloßner, heiratete 1810 nach Neumarkt und führte mit seiner Gattin das Anwesen „Zum Goldenen Stern“ am Oberen Markt 32. Nach dem frühen Tod der beiden wurde der Besitz versteigert. Sohn Anton erhielt 1863 das „Gasthaus zum roten Rössl“ in der Kastengasse 14 und den dazugehörigen Keller an der Schwesterhausgas-

se 15. 1886 ließ er einen der Höhenberger Felsenkeller errichten. Sein Sohn Franz Xaver, „Rössl-Wirt“ und Metzger, kaufte 1904 zwei der Kommunbrauhäuser und erwarb 1913 zudem das Gasthaus „Lammsfriedl“, Kastengasse 8, als neuen Familiensitz. Die dazugehörige Brauerei in der Herzwirtsgasse ließ er modernisieren 1934 übernahm sein Sohn Josef den Betrieb. Das Stammhaus in der Kastengasse wurde aufgestockt und die Brauerei mit Mälzerei erneuert. 1945 wurde das gesamte Areal, das elf Anwesen umfasste, zerstört. Erst sechs Jahre später lief die Produktion wieder. Seit dem Bau eines neuen Sudhauses 1967, der Sanierung der historischen Gebäude und dem Zukauf von Grundstücken im ehe-

3 Blick in die Braumeistergalerie in Glossners Brauereimuseum



maligen Stadtgraben agiert die gesamte Brauerei an der Schwesterhausgasse. 1990 übernahm der Sohn Franz-Xaver das Unternehmen. Glossner produziert neben den eigenen Marken seit einigen Jahren auch Neumarkter und Altdorfer Bio-Biere. Ende 2014 wurde Sohn Michael, der die 15. Generation der Familie vertritt, zum Geschäftsführer berufen. Das firmeneigene Brauereimuseum, das zwischen den über 800 Jahre alten Originalfundamenten der inneren und äußeren Stadtmauer errichtet wurde, bietet eine reiche Sammlung historischer Gerätschaften und Werkzeuge, die über die Entwicklung der Bierherstellung informieren. Briefe und Urkunden geben Auskunft über die fast 450-jährige Familiengeschichte der Glossners. Das „Bräustüberl“ in den alten Wehrgängen und der Biergarten im ehemaligen Stadtgraben bieten reichlich Gelegenheit, die Brauereigeschichte mit einem Praxistest der Produkte abzuschließen. Der Brauerei-Stammgasthof in der Kastengasse 8, seit 1913 in Familienbesitz, stand seit dem Wiederaufbau 1945 unter der Leitung von Josef Glossners Frau Anna. Nach einer Renovierung übernahm ihn 1983 Sohn Johann Georg, der den Gästen heimische Spezialitätenküche bietet. Zu „Glossners Wirtshausfamilie“ gehören auch noch das Gewölbelokal „Sudhaus“ in der ehemaligen Malztenne der einstigen Brauerei Lammsfriedl und ein Biergarten.

### Gasthaus Ehrnsberger – Wirtsleute in vierter Generation

Das „Gasthaus zum Türken“, Unterer Markt 19, war schon im 19. Jahrhundert ein beliebter Treffpunkt. Michael und Rosa Ehrnsberger erwarben den „Türkerl-Wirt“ im Jahr 1919. Sie übergaben das Haus an Ludwig Ehrnsberger, den Großvater des heutigen

Besitzers. Die Wirtschaft wurde 1945 zerstört und entwickelte sich nach dem Wiederaufbau zu einem beliebten Speiselokal. 1955 traten Ludwig und dessen Gattin Anna die Nachfolge an. In vierter Generation übernahm Sohn Ludwig mit seiner Frau Anita 1981 die Gaststätte und machte sie mit seiner mehrfach preisgekrönten Oberpfälzer Küche zu einem führenden Betrieb der Neumarkter Gastronomie.

#### Literatur:

Rudolf Bayerl: Das alte Neumarkt. Jugenderinnerungen des alten Neumarkter Bürgers Hans Romstöck. In: Jahresbericht des Historischen Vereins für Neumarkt i.d. Opf. und Umgebung 27 (2014) S. 1-27. – Rudolf Bayerl / Frank Präger: ZeitSprünge. Neumarkt in der Oberpfalz. Erfurt 2013. – Kurt Romstöck (Hg.): Neumarkt i. d. OPF. – eine dynamische Stadt. Historischer Ort – kultureller Mittelpunkt – Wirtschaftliches Zentrum. Deining 1989. – online: <http://www.ehrnsberger-gasthaus.de/wir.htm> (abgerufen am 10.2.2016). – <http://www.gansbrauerei.de/3649-Historie.html> (abgerufen am 10.2.2016). – <http://glossner.de/hp416/Unternehmen-seit-1574-441-Jahre.htm> (abgerufen am 10.2.2016). – <http://www.lammsbraeu.de/verantwortung/wir-ueber-uns/tradition/> (abgerufen am 10.02.2016). – <http://www.graf-von-katzeneInbogen.de/neumarkthistorischebauten.html>

#### Bildnachweis

Lammsbräu (1). – Gansbräu (2). – Glossnerbräu (3)