

Um es ein für allemal klarzustellen: Das „Alt“ in Altbier bezieht sich auf die altmodische, obergärige Brauweise. Alle anderen Erklärungsversuche, die so durch dieses Internet geistern, sind einfach falsch. Wie die Wikipedia richtig erklärt, arbeitet obergärige Brauhefe bei höheren Temperaturen als die Ende des 19. Jahrhunderts modern gewordene untergärige Hefe. Tatsächlich lösen die heute gebräuchlichen Hefesorten die Gärung auch bei Umgebungstemperaturen von 15° bis 20° aus. Um mit untergärigen Hefen zu brauen, darf es während des Gärprozesses nicht wärmer als etwa 9° werden. Das war in den Jahrhunderten vor der Erfindung der Kältemaschine nur in Gewölbekellern tief unter der Brauerei möglich. Deshalb wurde eben vorwiegend obergärig gebraut. Das „ober“ in obergärig besagt übrigens, dass die Hefe nach der Gärung im Bottich nach oben steigt, wo sie abgeschöpft werden kann; beim untergärigen Verfahren setzt sie sich am Boden ab. Das erklärt aber noch nicht, warum echtes Alt eine niederrheinische Spezialität ist. Und schon gleich gar nicht, welches das älteste Alt ist. Diesen Titel nimmt die Hausbrauerei Ferd. Schumacher für sich in Anspruch, aber die wurde ja „erst“ 1838 gegründet.

Und trotzdem haben die Schumachers Recht, denn sie waren die ersten, die ihr obergäriges Bier „Altbier“ nannten. Denn noch lange nicht alle obergärigen Biere sind „Alt“; man nehme nur diese dünne Plörre mit der Farbe und dem Geruch einer Urinprobe, die im hässlichen Domdorf westlich von Leverkusen verzapft wird. Auch im Bierland Bayern werden – übrigens zunehmend – Biere obergärig gebraut. Und unter den vielen Tausend Hausbrauereien, die in den letzten 20 Jahren bundesweit an den Start gingen, sind obergärige Sorten sogar in der Mehrheit. Denn nur das obergärige Verfahren kommt ohne aufwändige (und unschöne) Kühltechnik rund um die Gärbottiche aus.

Industriell gefertigt oder in der Hausbrauerei erzeugt

Bleiben wir aber beim echten Alt. Diese Bezeichnung tragen zurzeit rund 60 Biere aus rund 20 Brauereien in Nordrhein-Westfalen. Die zugehörigen Brauereien finden sich am Niederrhein und haben ihren Schwerpunkt in Krefeld, Mönchengladbach und vor allem Düsseldorf. Auch wenn so ein Gleumes oder ein Bolten Alt vom Fass sehr lecker ist: Die Rede soll im Folgenden ausschließlich vom **Düsseldorfer Alt** sein; genauer: von den **Düsseldorfer Hausbrauereien**. Während der Marktanteil von Altbier bundesweit in den vergangenen Jahren deutlich gesunken ist, können diese angestammten Brauhäuser den Bedarf kaum decken. Beides hat viel mit dem großen Brauereisterben in den Achtziger- und Neunzigerjahren zu tun. Dieser bereits Ende der Sechzigerjahre mit der Übernahme der Dietrich- und der

Hirschbrauerei (beide aus Pempelfort) durch deutsche Pilsbierbrauer eingeleitete Prozess führte zur industriellen Herstellung von Altbier (zum Beispiel der Marken **Hannen** und Gatz sowie Diebels und Schlösser). Gleichzeitig versuchten die Braukonzerne Altbier auch außerhalb der Stammregion populär zu machen, was kurzzeitig auch gelang. Nachdem aber besonders im Laufe der Neunzigerjahre leichte Pils- und Lagerbiersorten immer populärer wurden, brachen den Altbiervermarktern Umsatzanteile weg.

Überhaupt: Die erste Düsseldorfer Brauerei, die auf Expansion durch industrielle Fertigung setzte, war die Hirschbrauerei in den Fünfzigerjahren. Die hatte ihr Bier schon in den Dreißigerjahren „Düffel Alt“ getauft und betrieb nach dem Krieg ein ungewöhnlich intensives Marketing mit dem Ziel den Begriff „Düffel“ als Gattungsbegriff für Altbier aus Düsseldorf zu definieren und diese Marke gleichzeitig für sich zu reklamieren. Ziel war es, die Bestellung „Ein Düffel, bitte“ anstelle von „Tu misch am än Alt“ durchzusetzen. Der damalige Patriarch der Familie Paefgen betrieb zudem einen massiven Expansionskurs und kaufte Kneipe um Kneipe hinzu; vor allem auch Wirtschaften, die infolge von Kriegsschäden nicht mehr betrieben wurden. Mein Vater war zwischen 1955 und 1967 festangestellter Architekt der Hirschbrauerei und hatte die Aufgabe, diese Gaststätten wiederaufzubauen bzw. zu modernisieren. Um außerdem die Kosten zu minimieren, gründete Paefgen die „Braugemeinschaft BGB“, eine Art Einkaufsgenossenschaft mit angeschlossenem Knowhow-Pool. Das Knowhow wurde schließlich dadurch deutlich verbessert, dass die Hirschbrauerei vor allem Braumeister und Brauer aus Bayern nach Düsseldorf holte. Weshalb diese Strategie letztlich scheiterte und die Hirschbrauerei Ende der Sechzigerjahre an Krombacher verkauft wurde, ist dann wieder eine andere Geschichte.

Vielleicht waren die anderen alteingesessenen Düsseldorfer Brauerfamilien in ihrer Bescheidenheit einfach schlauer. Denn die „Großen Drei“ (Uerige, Schumacher, Füchschen) haben den Siegeszug der hellen Biere einfach über sich ergehen lassen und bis weit in die Neunzigerjahre wenig oder nichts geändert und auch in Sachen Marketing den Ball sehr flach gehalten. Die beiden verbliebenen Düsseldorfer Altbierbrauereien, die auf industrielle Fertigung umgestellt hatten, also **Schlösser** und **Frankenheim**, überstanden diese Veränderungen weniger gut. Zwar gehörte Schlösser schon seit 1932 zur Schwabenbräu AG, konnte aber weitgehend autonom operieren. Seit 2002 wird Schlösser Alt jedoch in Dortmund gebraut und kann nicht mehr zum Düsseldorfer Altbier gezählt werden. Ähnliches gilt für das Frankenheim Alt, das seit 2009 in Warstein hergestellt wird. Ein Sonderfall ist das Diebels Alt

aus Issum bei Moers, das in Düsseldorf als Fassbier immer noch sehr populär ist.

Das Gesamtkunstwerk Hausbrauerei

Gemeinsam war und ist den drei Marken Schlösser, Frankenheim und Diebels, dass für sie in den Achtziger- bis Nullerjahren ganz erheblicher Marketingaufwand betrieben wurde, der mit einem Kampf um Marktanteile verbunden war. So ist Schlösser bis heute eng mit der Düsseldorfer EG verbunden, während Frankenheim jahrzehntelange zum Düsseldorfer Sommer- und Winterbrauchtum gehörte. Diebels war schließlich rund um die Fortuna sehr beliebt, was im Sponsoring der Toten Hosen für den maroden Club gipfelte, das mit Werbegeldern von Diebels finanziert wurde.

Um es klarzustellen: Auch die traditionellen Marken, die nicht (mehr) in Düsseldorf gebraut werden, sind durchaus leckere Altbiere. Ihnen fehlt jedoch die kulturelle Note einer Hausbrauerei. An dieser Stelle begegnen sich die kölsche und die Düsseldorfer Tradition der Gastronomie, denn in beiden Städten spielen diese Gasthäuser – früher oft „Brauereiausshank“ genannt – eine wesentliche Rolle bei der Bewahrung der spezifischen Eigenarten des jeweiligen Ortes. Übrigens stammt diese Form der Wirtschaft vom Ratskeller der norddeutschen, besonders der Hansestädte ab. Die waren von altersher Treffpunkte für das Bürgertum, an denen sie bei Speis und Trank Geschäfte und Politik bereden konnten. Und weil in diesen Ratskellern ordentlich geklüngelt wurde, fanden die Rheinländer schnell Gefallen daran. Die große Gründungsphase dieses Typs Wirtshaus im Rheinland fand ab der französischen Besetzung durch die Revolutionstruppen bis etwa 1815 statt, weil es durch den Wegfall der kleinteiligen feudalen Bürokratie einfacher wurde, eine Gaststätte zu eröffnen. Und weil es ohne Bier nicht geht, bauten viele der neuen Wirte dann gleich die eigene Brauerei.

Auch wenn die Stammhäuser der Düsseldorfer Brauhäuser alle etliche Male umzogen, gilt dieses Prinzip doch für Schlösser, Frankenheim, Füchschen und den Uerige, nicht aber für die Brauerei Ferd. Schumacher, bei der Brauerei und Ausschank anfangs räumlich voneinander getrennt lagen. Bis in diese Jahre zu Anfang des 19. Jahrhunderts war Düsseldorf übrigens eine Weinstadt; in der Altstadt gab es jede Menge Weinkeller, und in den Gastwirtschaften wurde vor allem Wein von der Mosel und von der Ahr angeboten. Erst mit dem Aufkommen der Hausbrauereien wurde der Biergenuss in einer Gaststätte so richtig populär. Man darf nicht vergessen, dass Bier bis dahin generell ein Erfrischungsgetränk und ein Nahrungsmittel

war, das man nicht mit dem fröhlichen Beisammensein in der Kneipe verband, sondern eher bei der Arbeit in den Pausen zu sich nahm. Eine Hauptaufgabe von Handwerkslehrlingen bestand traditionell darin, die Syphons der Gesellen bei der nächstgelegenen Braustätte füllen zu lassen.

Also waren die mit eigener Brauerei ausgestatteten Wirtschaften die ersten Orte, an denen Bier als Genussmittel serviert wurden – auch das übrigens eine Eigenart der Ratskeller und Dorfkrüge im weinarmen Norden Deutschlands. Zudem waren die Brauhäuser von Beginn an strikt bürgerliche Einrichtungen, in denen Arbeiter und Adel nicht verkehrten. Hier wurden nämlich Geschäfte ausgehandelt, Gerüchte ausgetauscht, Koalitionen geschmiedet und politisch diskutiert. Bier war im 19. Jahrhundert generell und deutschlandweit das Getränk der Bourgeoisie. Entsprechend waren die Brauereibesitzer auch durchweg angesehen Mitglieder des Bürgertums.

Fremde kennenlernen beim Altbier

Das hat sich im Verlauf der vergangenen dreißig, vierzig Jahre gerade in Düsseldorf drastisch verändert. Bis weit in die Siebzigerjahre hinein verkehrten fast ausschließlich Düsseldorfer im Goldenen Kessel, im Uerige, im Füschen und im Frankenheim. Selbst das Füschen an der Ratinger Straße war quasi verbotenes Terrain für die Altstadtgänger jener Zeit. In den Brauhäusern saßen der Klüngel, saßen die Schützen und Karnevalisten, die Lokalpolitiker, kurz diese ganzen Spießler, mit denen die jungen aufmüpfigen Leute nichts zu tun haben wollten. Je populärer aber die Altstadt auch über Düsseldorf und seine Nachbargemeinden wurde, desto mehr verirrten sich auch Ortsfremde und Jungvolk in die Hausbrauereien. Und etwa Anfang der Neunzigerjahre landeten die Düsseldorfer Hausbrauereien in den Reiseführern für Touristen. Einen nicht unwesentlichen Anteil an dieser Geschichte haben übrigens unsere japanischen Freunde, die bekanntlich seit Beginn der Siebzigerjahre zahlreich nach Düsseldorf zogen und gleich Gefallen am herben Altbier fanden.

Und plötzlich wuchs zusammen, was zusammengehörte: Die Gemütlichkeit der dunkel geräucherten Hausbrauereien mit ihren vielen Räumen, Stuben und Winkeln und die typisch rheinische Kommunikationsfreude. Jetzt war es normal, dass sich ein Düsseldorfer an einen bereits besetzten Tisch dazusetzte und gleich fragte: „Un, woher seid ihr?“ Man kam und kommt ins Gespräch, verführt die Gäste zu diversen Gläsern Alt und lernt so die Welt kennen und die eigene Stammkneipe verlassen zu müssen. Leider führt dieses Prinzip auch zu

weniger schönen Effekten. Wenn während einer Messe drei, vier Reisebusse voller Messebesucher die Oststraße zuparken und man als Stammgast nicht mehr in die Schwemme vom Schumacher kommt, dann wünscht man sich manchmal die alten Zeiten zurück, als das Stammhaus nie wirklich komplett gefüllt war.

Mein, dein, unser Lieblings-Alt

Nun ist es so, dass jeder Düsseldorfer sein Lieblings-Alt hat, das er bevorzugt trinkt. Beim Besuch eines beliebigen Getränkemarkts kann man das leicht feststellen, denn der Düsseldorfer trinkt sein Lieblings-Alt auch zuhause – aus der Flasche. Obwohl er weiß, dass es nie, nie, nie so gut schmecken wird wie frisch vom Fass in möglichst geringer Entfernung vom Bottich seiner Entstehung. Aktuell gibt es in Düsseldorf sechseinhalb ächte Altbiere. Neben den bereits erwähnten Sorten Schumacher, Uerige und Füchschen sind es das Schlüssel Alt (ein Erzeugnis der Gatzweiler-Dynastie), das Kürzer Alt, das Gulasch-Alt und mit Einschränkungen das Alt, das in Niederkassel im Brauhaus Johannes Albrecht erzeugt wird. Auf Flasche gezogen werden die letztgenannten nicht.

Welches Düsseldorfer Alt man bevorzugt, hängt aber auch mit dem Ort des Genusses zusammen. So haben viele Altbierfreunde einen absoluten Frischbierfavoriten, aber ein anderes Lieblings-Alt aus der Flasche. Deshalb fragen wir genau danach:

1. Welches ist dein Lieblings-Alt vom Fass in einer Hausbrauerei?
2. Welches ist dein Düsseldorfer Lieblings-Alt aus der Flasche?

Bei mir schwankt die Antwort immer ein bisschen, deshalb hier vorsichtshalber die Top-3 in gewerteter Reihenfolge:

Meine Favoriten vom Fass sind Schumacher, Uerige, Füchschen

Meine Lieblinge aus der Flasche sind Schlüssel, Schumacher, Füchschen

Und jetzt kommst du...