

# Geschichte der Brauerei Bischofshof (1649–2009)

von

Helmut v. Sperl

## 1. Von den Anfängen der Bierherstellung bis zur Säkularisation

Die älteste Nennung von Bier in Zusammenhang mit dem Bischofshof wird in die Jahre um 1250 gelegt. Man begann in dieser Zeit mit dem Bau der vierten Kathedrale St. Peter. In der „Bayerischen Bier- und Brauchronik“<sup>1</sup> heißt es dazu, daß der damalige Regensburger Bischof Bier für seine Dombauleute herstellen ließ, damit sie ihren Durst stillen konnten. Es wird nur ein Teil eines Satzes wiedergegeben nämlich: „*daß die Dumbaulait ain guth Trunkh haben*“. Der Chronist schließt daraus auf das Vorhandensein einer Brauerei im Bischofshof. Daß dieses Bier in der eigenen Brauerei im Bereich des Bischofshof gebraut wurde, ist sehr unwahrscheinlich. Zur damaligen Zeit wäre es nicht sinnvoll gewesen im Bischofshof ein eigenes Brauhaus zu betreiben, da der Bischof die Möglichkeit hatte, in einem ihm unterstelltem Stift Bier herstellen zu lassen. Vermutlich war dies auch der Fall.

Erst viel später, als das Bierbrauen zum Gewerbe heranwuchs und mit Abgaben und Steuern belegt wurde, kam es zu „Gründungen“ von Brauereien. Man legalisierte das bisher betriebene Bierbrauen durch die Anmeldung beim jeweiligen Landesherrn oder Stadtmagistrat. Dafür mußten Abgaben in Form von Umgeld entrichtet werden. Das Datum der erteilten Genehmigung wurde dann als Gründungsdatum der Brauerei angesehen. So kommt es vor, daß Brauereien weitaus älter sind als es das Gründungsdatum angibt. Im Bereich des Bischofshofs wird bis 1649 keine Brauerei erwähnt.

Der Bischofshof selbst erfuhr über die Jahre etliche Um- und Neubauten. Erst unter Bischof David Kölderer von Burgstall (1567–1579) wurde er gebäudlich vollendet und dann im Wesentlichen nicht mehr verändert.

Zur Brauereigründung kam es durch Bischof Franz Wilhelm Graf von Wartenberg im Jahre 1649. Wo und ob die Braustätte im Bischofshof untergebracht war, läßt sich nach heutiger Sicht nicht bestimmen. Es gibt die Möglichkeit, daß die Braustätte nicht im eigentlichen Bischofshof lag. An der nördlichen Gebäudefront des Bischofshofs zieht sich in Ostwestrichtung die Schwibbogenstraße hin. Ihren Namen hat die Straße von drei Schwibbögen, die den Bischofshof mit der Häuserzeile gegenüber verbanden. Diese Gebäude waren auch in bischöflichen Besitz und wären geeignet gewesen für einen Brauereibetrieb. In einer topographischen Karte von 1645<sup>2</sup> ist diese Situation bestens dargestellt. Auch eine Zeichnung, um 1650<sup>3</sup> entstanden, zeigt

<sup>1</sup> SCHAUBERG, Bayerische Bier- und Brauchronik, verfaßt anlässlich der 50jährigen Gründungsfeier des Deutschen Brauerbundes. München – Augsburg Abendzeitung 19.12.1921.

<sup>2</sup> Topographische Karte von 1645 im Museum der Stadt Regensburg. Ausschnitt in: Der Bischofshof in Regensburg, Edmund STAUFFER, 2. Auflage 1997, S. 38.

<sup>3</sup> Thurn und Taxis Hofbibliothek Regensburg.



den Bischofshof mit den Schwibbögen und den anliegenden Gebäuden. Eine weitere Nachricht über die Brauerei gibt es aus dem Jahre 1655<sup>4</sup>. Der Rat der Stadt gestattet in diesem Jahre, das Überwasser des Brunnens am Krauterermarkt in die bischöfliche Brauerei zu leiten. Der Bischof und die Äbtissin von Niedermünster erlauben dafür der Stadt, Rohre von der neuen Brunnstube am Eisbuckel durch ihre Felder in die Stadt zu legen.

Erst zum Ende des 18. Jh. kann man die Braustätte links neben der Porta Praetoria lokalisieren. Zwangsläufig hat es in der Zeit von 1649 bis zum Ende des 18. Jh. in der Brauerei Umbauten gegeben, die bedingt waren durch eine immer besser werdende Braukunst. Unter den 10 Consiliarii im Hochstift Regensburg wird 1753 ein Preu-Verwalter genannt. Es ist dies: „*Der Wohl-Edelgeborene Herr Johann Georg Gebhardt, des Hochfürstl. Hoch-Stiftes Regensburg Hof und Cammer-Rath, Preu-Verwalter, und Burg-Pfleger*“<sup>5</sup>. Der Bräuerwalter war zuständig für die dem Bischof unterstellten Braustätten. Die Brauerei im Bischofshof dürfte ein bescheidenes kleines Unternehmen gewesen sein und auch mit wechselndem Erfolg gewirtschaftet haben. Als im Jahre 1803 der Bischofshof säkularisiert wurde, pachtete der letzte Braumeister Andreas Dietl<sup>6</sup> die Brauerei.

## 2. Von der Säkularisation bis zur Rückführung des Bischofshofs in kirchlichen Besitz.

Meist war die Pachtzeit bei den säkularisierten Brauhäusern auf 12 Jahre festgelegt. Durch gegenseitiges Einvernehmen konnte die Pachtzeit verändert werden, was öfter vorkam. Nicht leicht war es zur damaligen Zeit, die vielen Bräuhäuser zu veräußern. Wenn die Brauerei gut lief, kaufte oft der Pächter die Braustätte. In Beziehung auf die Bischofshof-Braustätte kam es am 30. November 1811<sup>7</sup> zum Verkauf. Neuer Eigentümer wurde der Regensburger Bierbrauer Paul Emanuel Eltele. Er kaufte den Bischofshof Lit. F 117 und das Brauhaus Lit. F 118 um 27000 fl. Das Brauhaus selbst hatte die Hausbezeichnung Lit. F 118. Als bisheriger Hauseigentümer von Lit. F 117 wird 1812 Herr Johann Graf<sup>8</sup>, pens. Bräuerwalter von Bischofshof, genannt. Paul Emanuel Eltele hatte in der Hölzlände Lit. A49 (neu Holzlande 1) ein kleines Brauereianwesen. Wie Eltele die erworbene große Immobilie führte, ist weiter nicht bekannt. Er gehörte aber zu den führenden Bierbauern in Regensburg. Von 1813 bis 1815 war er auch Mitglied der Brau-Vieren. Diese standen der gesamten Regensburger Bräuschaft vor. Zu dieser Zeit gab es in Regensburg 38 Bierbrauereien von denen 9 durch Pächter betrieben wurden. Die Eltele Brauerei selbst dürfte gut gelaufen sein, denn Eltele brachte aus seiner verkauften Brauerei einen guten Kundenstamm mit. Paul Emanuel Eltele führte das Brauereianwesen, bis er es 1827 seinem Sohn Johann Gottlieb Eltele übergab. Über 25 Jahre führte Johann Gottlieb Eltele die Brauerei und den dazu erworbenen elterlichen Betrieb. Im Jahre 1830 ließ Eltele den um 1530 erbauten Erker<sup>9</sup> an der Westseite des

<sup>4</sup> Karl BAUER, Regensburg 5. Auflage S. 75.

<sup>5</sup> Johann CARL, Historische Nachricht der Katholischen Religion in Regensburg, 1753, Bischofshof CAP. I. Sect. X. S. 110, Bay. Staatsbibliothek Regensburg.

<sup>6</sup> Regensburger Adreßbuch 1812.

<sup>7</sup> Edmund STAUFFER, Beiträge zur Geschichte des Bistums Regensburg, Band 17, 1983. Die Residenz der Bischöfe von Regensburg, S. 127.

<sup>8</sup> Regensburger Adreßbuch 1812.

<sup>9</sup> Sammlung v. SPERL, Tuschzeichnung des Erkers M. 1:10, Inv. Nr. 1934.



Bischofshof wegen Baufälligkeit abtragen. Teile des Erkers sind im Museum der Stadt Regensburg aufbewahrt. Aus dem Jahre 1840<sup>10</sup> ist der Malzverbrauch von Eltele mit 488 Schäffel 4 Metzen  $\frac{1}{2}$  Viertel bekannt. Mit dieser Menge heutigem Malzes könnte man etwa 3000 hl Bier mit ca. 4 % vol. Alkohol herstellen. In damaliger Zeit lag Eltele an 17ter Stelle der noch immerhin 38 Regensburger Brauereien. Über die Jahre wurden die Instandhaltungskosten des Brauereianwesens für Eltele immer größer. Außerdem wurde die Brauerei selbst überholungsbedürftig. Die dafür nötigen Finanzen konnte Johann Gottlieb Eltele nicht mehr aufbringen und so entschloß er sich, alles zu verkaufen.

### 3. Der Bischofshof wieder in kirchlichem Besitz.

Am 3. August 1852<sup>11</sup> kaufte Bischof Valentin von Riedel den Bischofshof F 117 und das Bräuhaus F 118 um die Summe von 80000 fl für die 1846 errichtete Stiftung „*Bischöfliche Knabenseminar St. Wolfgang*“ zurück. Als erstes Bauvorhaben wurde 1852 in der östlichen Hofhälfte ein Keller erstellt, dem im Jahre 1857 ein weiterer folgte.

Unter Bischof Ignatius von Senestrèy (1858–1906) wurde die Brauerei dann stetig der Zeit entsprechend weiter modernisiert. Schon 1861 kam ein drittes Kellerteil hinzu. Von diesen Kellerräumen wurden einige als Tennen zur Herstellung von Grünmalz verwendet, andere dienten als Gärkeller, und die zuletzt errichteten waren für die Bierlagerung bestimmt.

Am 3. August 1863<sup>12</sup> erwarb Bischof v. Senestrèy für die Bischöfliche Knabenseminarstiftung vom Bierbrauer Simon Brettner das Wohn- und Bräuhaus Lit. F 157 und F 173 des ehemaligen Damenstiftes Niedermünster am St. Georgenplatz. Im Kaufpreis von 56100 fl waren auch das Gasthaus, die Nebengebäude, das Malzhaus nebst Hofraum, Kegelbahn, Holzschupfen und Keller beinhaltet. Die Bierbrauerei<sup>13</sup> wurde stillgelegt und ging als Bierkontingent an die Bischofshof-Brauerei; das mit-erworbene Gebäude neben der Brauerei, die Niedermünsterschenke, behielt ihre Funktion als Gaststätte weiter.

In den Jahren von 1865 bis 1869 wurde wiederum in der Bischofshof Brauerei kräftig investiert. Von der Maschinenfabrik Gebr. A. Beilhack aus Rosenheim wurde eine neue Dampfmaschine eingebaut und 1865 in Betrieb genommen. Durch den immer größeren Bierbedarf wurde es notwendig, einen Lagerraum für Bier zu errichten. Um 1866<sup>14</sup> fing man an, im Areal des ehemaligen Schottenklosters St. Jakob

<sup>10</sup> Heinrich HUBER, Zeitschrift Bayerische Bierbrauer Nr. 28, 14. Juli 1939, S. 6 f.

<sup>11</sup> Edmund STAUFFER, Beiträge zur Geschichte des Bistums Regensburg, Band 17, 1983. Die Residenz der Bischöfe von Regensburg, S 145.

<sup>12</sup> Edmund STAUFFER, Beiträge zur Geschichte des Bistums Regensburg, Band 17, 1983. Das Niedermünster Bräuhaus, S 137.

<sup>13</sup> Heinrich HUBER, Zeitschrift Bayerische Bierbrauer Nr. 28, 14. Juli 1939, S. 6 f. Im Jahre 1840 war der Bierbrauer Michael Mayer Besitzer der ehemaligen Niedermünsterbrauerei F 157 und hatte einen Malzverbrauch in diesem Jahr von 509 Schäffeln 2 Metzen und  $2\frac{1}{2}$  Viertel. Dies würde mit heutigem Malz gerechnet etwas über 3000 hl Bier mit 4 % vol. Alkohol ergeben. Die Biererzeugung dürfte sich aber bis zum Verkauf durch den späteren Besitzer etwas verringert haben. Es zeigt jedoch, daß sich die Bischofshof Brauerei durch den Kauf beträchtlich vergrößerte.

<sup>14</sup> Sammlung v. SPERL, Lageplan Kloster zu St. Jakob. Sommerkeller mit Gastwirtschaft 7. Mai 1866.



am Wiesmeierweg einen Sommerkeller für Bierlagerung zu errichten. Gleichzeitig mit dieser Maßnahme wurde die angrenzende Gastwirtschaft Jakobinerschenke Lit. A 255 a/b, Ecke Kumpfmühler Straße (Eichhorn-gasse) - Wiesmeierweg, umgebaut. Auch den für den Brauereibetrieb notwendigen Pferdestall verlegte man vom Bischofshof<sup>15</sup> in das Areal des ehemaligen Schottenklosters. Den Kellerbau am Wiesmeierweg verwendete man bis zur Errichtung der neuen Brauerei 1910 in der Heitzerstraße. Der Pferdestall war noch bis ungefähr 1961 in Verwendung, bis man die Pferdehaltung aufgab. Noch heute ist die Kelleranlage und Stallung weitgehendst unverändert erhalten. Im Jahre 1878 bekam die Brauerei ein neues Zweigerätesudwerk. Bei diesem Umbau wurde im Sudraum eine neue Decke eingezogen. In den folgenden Jahren kam ein moderner Gärkeller mit Kühlhaus hinzu und in den Grünmalztennen wurden automatische Wendevorrichtungen eingebaut. Die beiden Malzdarren rüstete man zu Zweihordendarren um; Maschinen zur Gerste- und Malzreinigung wurden angeschafft. Für die Bierabfüllung in kleine Fässer erwarb man von der Firma Jos. Zellner aus München 1880 ein „*Bierabfaß-Apparat mittels Luftdruck*“<sup>16</sup>. Im Sudjahr 1880/81<sup>17</sup> stieg die Bischofshof Brauerei zur drittgrößten Brauerei in Regensburg auf. Mit einem Malzverbrauch von 6030,3 Hektoliter erzeugte sie ca. 16000 hl des damals üblichen braunen Bieres. Ein Jahr später war der Bierzuwachs wieder gestiegen und die Bischofshof Brauerei rückte an die zweite Stelle der Bierherstellung in Regensburg. Die gesamten Investitionen schlugen sich auf die Qualität des Bieres nieder. Bei einer Revision 1886 heißt es über die Betriebsjahre 1884/85: „*Durch Erzeugung eines mustergültigen Biers hat der alte Bischofshof sein verlorenes Terrain im Sturm zurückerobert. Das Bier macht dem importierten Münchner nicht bloß Konkurrenz, sondern ist sogar im Stand, dasselbe zurückzudrängen, der Bischofshof wird wieder, was er war: das Hofbräuhaus von Regensburg*“<sup>18</sup>.

Nach dem Umbau des Sudhauses entschloß man sich, ein angrenzendes Betriebsgebäude welches vor dem römischen Turm gebaut war, abzureißen. In diesem Gebäude befand sich unten die Binderei (Schäflerei) und im Obergeschoß Zimmer für Brauburschen. Schon bei der Entkernung dieses Gebäudes im Frühjahr 1885 entdeckte man neben dem schon bekannten Turm aus der Römerzeit das alte Römertor. Es gab etliche Probleme, in welcher Art mit dem Baudenkmal umzugehen sei. Die Überlegungen darüber sollten sich über viele Jahre hinwegziehen. Da die Verhandlungen darüber sehr schleppend vorwärts kamen, entschloß sich die Administration, die Binderei zum Keller in den Wiesmeierweg<sup>19</sup> zu verlegen. Die Brauburschen brachte man in anderen Zimmern des Bischofshof unter. Einige Zeit nach der Verlegung von Binderei und Burschenzimmern wurde das Gebäude abge-

<sup>15</sup> Heute Heizraum und Energieversorgung für den Hotelbetrieb.

<sup>16</sup> Sammlung v. SPERL, Heft: Praktische Winke für Brauer und Braumeister, München 1880, S. 13. Inv. Nr. 564.

<sup>17</sup> Sammlung v. SPERL, 1880/81 wurden in Regensburg 27 Brauereien betrieben und in Stadt-amhof 7.

<sup>18</sup> Edmund STAUFFER, Beiträge zur Geschichte des Bistums Regensburg, Band 17, 1983. Bischofshof und Brauerei Bischofshof wieder in kirchlichen Besitz, S. 147.

<sup>19</sup> Sammlung v. SPERL, Original Rechnung 15. Mai 1888, über die Freilegung der Porta Praetoria, Punkt 6: „Die Kosten der Verlegung des Bräuburschenzimmers mit ca. 500.- M., für Abbruch des alten Bindereigebäudes zu ca. 400.- M. und für Erbauung einer neuen Bindereiwerkstätte in S. Jacob zu ca. 900.- M.“.



rissen. Es dauerte aber noch etliche Zeit, bis man die Porta Praetoria so instand setzte, wie man sie heute bestaunen kann.

Vom 6. bis 9. Mai 1887 besuchte der Prinzregent Luitpold von Bayern Regensburg und besichtigte dabei auch den Bischofshof und die wieder aufgefundene Porta Praetoria. Dazu reichte ihm der Bischöfliche Administrator Alois Zeitler den „Labe-trunk“.

Einen guten Monat später, am 24. Juni 1887 gegen sechs Uhr abends, brach im Bischofshof ein Feuer aus. In einem noch am selben Tage aufgegebenen Telegramm heißt es: „*Einstöckiger Südflügel Bischofshof und Dachstuhl Johanniskirche abgebrannt; Dom und Brauhaus außer Gefahr – Windstille*“<sup>20</sup>. Die Ursache dieses Feuers kann vom Maschinen- oder Heizhaus ausgegangen sein. Möglich ist aber auch, daß eine der Darren Ursache des Brandes war. Die Brauerei stellte schon immer eine große Gefahr für den Bischofshof und insbesondere für den Dom dar. War die Brauerei mit ihrer technischen Ausrüstung doch auf engstem Raum in den Bischofshof hinein gezwängt. Allein das Ausbrennen von Kaminen stellte bei der Gebäudedichte eine große Brandgefahr dar. Vermutlich dachte man schon seit längerer Zeit darüber nach, der Brauerei einen neun Standort zu geben. Eventuell war das Gelände im ehemaligen Kloster St. Jacob dafür vorgesehen. Durch den Bau des Sommerkellers war vielleicht in diese Richtung gedacht worden, doch die Entscheidung fiel anders aus. Bischof Ignatius von Senestréy entschloß sich, in das ehemalige Konventgebäude von St. Jacob, das Klerikalseminar einzurichten, was 1872 auch geschah. Die Suche nach einem geeigneten Ort für die Brauereiansiedlung ging weiter. Am 6. Juli 1888 genehmigte der Magistrat der Stadt Regensburg die Pläne der bischöflichen Stiftungsadministration vom 29. Mai und 20. Juni 1888, in der Dechbettener Straße eine neue Mälzerei<sup>21</sup> zu errichten.

#### 4. Übersiedlung der Malzfabrik Bischofshof in die Heitzerstraße 1890

Die Bischöfliche Brauerei wurde schon unter Bischof Ignatius von Senestréy (1858–1906) ständig der neuen Zeit angepaßt. Immer wieder kamen die modernsten Brauereimaschinen in Einsatz. Bei einem dieser Umbauten fand man im Frühjahr 1885, neben dem schon bekannten Turm aus der Römerzeit, die Porta Praetoria. Durch diese Entdeckung gab es für die Brauereimodernisierung zusätzliche Probleme. Das größte Manko der Brauerei war auch die überaus enge Situation in allen Betriebsräumen. Auf kleinster Fläche mußten die neuen großen Maschinen installiert werden. Zudem befanden sich die zwei Darren zur Malzherstellung mit dem Heizungskamin unmittelbar am Sudhaus. Ein über alle Dächer ragender Rauchgaskamin brachte die größte Brandgefahr. Durch vorgeschriebenes Ausbrennen verursachte er mit dem Funkenflug allerhöchste Brandgefahr. Am 24. Juni 1887 gegen sechs Uhr abends, brach im Bischofshof ein Feuer aus. In einem noch am selben Tag aufgegebenen Telegramm heißt es: „*Einstöckiger Südflügel Bischofshof und Dachstuhl Johanneskirche abgebrannt; Dom und Brauhaus außer Gefahr – Windstille*“<sup>22</sup>. Was damals die Ursache des Brandes war konnte nicht geklärt werden. Da auch

<sup>20</sup> Edmund STAUFFER, Beiträge zur Geschichte des Bistums Regensburg, Band 17, 1983. Bischofshof und Brauerei Bischofshof wieder in kirchlichen Besitz, S. 148.

<sup>21</sup> Edmund STAUFFER, Beiträge zur Geschichte des Bistums Regensburg, Band 17, 1983. Bischofshof und Brauerei Bischofshof wieder in kirchlichem Besitz, S. 149.

<sup>22</sup> Edmund STAUFFER: Beiträge zur Geschichte des Bistums Regensburg, Band 17 (1983).



Behörden seit einiger Zeit Bedenken äußerten, daß der Dom durch die angrenzende Brauerei Schaden erleiden könnte, entschloß man sich, von Seiten des Bischofs aus, die Brauerei zu verlegen. Das Grundstück des ehemaligen St. Jakobklosters an der Dechbettener Straße, welches ebenfalls der Knabenseminarstiftung gehörte, solle neuer Standort werden. In den Jahren 1889 bis 1891 entstand dann im Felddistrikt der oberen Stadt Lit. J Dechbettenerstraße 104 ½ die Malzfabrik der Bischöflichen Knabenseminarstiftung, das noch heute stehende Mälzereigebäude mit den Grundrißmaßen von 58,9 m × 17,8 m. Die Ausstattung bestand aus:

1. Die Gersteannahme mit der dazugehörigen Putzerei, sowie den 3 Gerstelagerböden im östlichen Teil des Gebäudes.
2. Im Mittelteil des Baues an der Südwand zwei voneinander unabhängige Zweihordendarren. Nördlich der Darren der sogenannte Weichtrakt. Im 2. Obergeschoß die beiden hölzernen Gersteinweichzellen für je 7,5 to Gerste, unter diesen im 1. Obergeschoß zwei gemauerte Weichstöcke ebenfalls für je 7,5 to Gerste.
3. Im westlichen Teil des Gebäudes die Malzputzerei und die Malzlagerböden.

Der Rampenboden zog sich über die gesamte Gebäudegrundfläche. Unter dem Rampenboden waren die zwei übereinanderliegenden Grünmalztennen angelegt. Der Gerste- und Malztransport mußte im Gebäude jahrelang mittels Transportwagen, den sogenannten „Japanern“, betrieben werden. Dazu standen zwei Aufzüge an der nördlichen Darrewand, zwischen den Steinweichen, zur Verfügung. Auf jeder der beiden Tennen konnten je 7,5 to Weichgerste zu Grünmalz heranreifen. Auf den beiden unabhängigen Zweihordendarren wurde das Grünmalz zu Malz gedarrt. Befeuert wurden die Darren mit Kohle. Das Wasser für die Mälzerei kam von einem eigens angelegten eigenen Brunnen. Gleichzeitig mit dem Mälzereibau wurden nördlich, anschließend an das Gebäude, 5 eingewölbte Bierlagerkeller errichtet. Sie sollten später den Bischofshof – Sommerkeller am Wiesmeierweg entlasten. Südlich der Mälzerei wurde, etwas zeitversetzt, ein neues Restaurationsgebäude Lit. J 140 ½ errichtet. Schon 1896<sup>23</sup> ging die neue Schenke und der Biergarten in Betrieb. Erste Schenkin war Magdalena Geislinger welche auch ihre Wohnung im Hause hatte. Im 2. Stock gab es eine Betriebswohnung für den Kellerarbeiter. Eine Postkarte<sup>24</sup>, mit Stempel vom Jahre 1905, zeigt die Bischofshofer Malzfabrik mit dem Restaurationsgebäude. Zwischen dem Mälzereigebäude und dem Restaurantheus ist ein einstöckiges Gebäude mit Anbau zu sehen. Im Anbau waren die Werkstätten und im Gebäude Wohnungen für das Mälzereipersonal. Mit den Neubauten in der Dechbettener Straße war der erste Schritt zur endgültigen Verlegung der Brauerei getan. Wenn nun auch die Mälzerei umgesiedelt wurde, die Brandgefahr für den Dom bestand weiterhin, sie war nur etwas geringer geworden. Das vorgeschriebene Ausbrennen des Heizungskamins der Brauerei in der Schwibbogenstraße befaßte weiterhin die Bischöfliche Administration und die städtischen Behörden. Um die Jahrhundertwende zeigte sich, daß die Maßnahmen, die getroffen wurden, Früchte einbrachten. Es wurden 14.808 hl<sup>25</sup> Malz versotten was in etwa 47.900 hl Bier ergab. Eine Verlegung der Brauerei zur Mälzerei wurde immer dringender.

<sup>23</sup> RAB 1896.

<sup>24</sup> Repro Nr. 4045 v. Sp.

<sup>25</sup> Angabe im Jahre 1900 von der Brauerei Bischofshof über den Verein der Brauer in Regensburg.



Im Jahre 1903 erwarb die Bischofshof Brauerei die Joseph Schmauß Brauerei in der Lederergasse Nr. 25, früher Lit. A 145, und den Sommerkeller in Kumpfmühl Ecke Bischof Wittmanstraße – Simmernstraße.

Eine große Aufgabe brachte für die Brauerei das Jahr 1904. Im Oktober dieses Jahres fand in Regensburg der 51. Deutsche Katholikentag statt. Um die vielen Gäste auch unterbringen zu können, empfahl der Bischof, einen Umbau und Erweiterung des Gebäudekomplexes am Dom. Der damalige Generalvikar Dr. Franz Xaver Leitner und der Priester Administrator Joseph Aukofer wurden mit dem Umbau betraut. Dieser gelang dann vortrefflich. In einer Anzeige des Festblattes zum Katholikentag warb der Bischofshof für sich und seinem Produkt mit den Worten: „*Treffpunkt aller Fremden*“ und „*Ausschank von vorzüglichem braunen sowie hellem Stoff*“.

### 5. Bau der neuen Brauerei 1910 in der Heitzerstraße

Am 16. August 1906 verstarb Bischof Ignatius von Senestréy. Als Nachfolger wurde Dr. Antonius von Henle<sup>26</sup>, Bischof von Passau, berufen. Dieser Bischof berief am 11.4.1907 Josef W. Aukofer<sup>27</sup> zum Inspektor der Brauerei Bischofshof. Herr Aukofer hat in einem 11seitigem Schreiben<sup>28</sup> die Errichtung der neuen Brauerei beschrieben.

Da vor dem Umzug des neuen Bischofs von Passau nach Regensburg das bischöfliche Palais umgebaut werden mußte, fuhr der Kreisbauamtman Niederemeyer von Regensburg nach Passau und sprach unter anderem auch die Verlegung der Brauerei an. Als dann Bischof Antonius v. Henle in Regensburg angekommen war und sich herausstellte, daß auch er für die Verlegung der Brauerei war, ging es darum wie man als erstes zu Geld komme um dieses Vorhaben ausführen zukönnen. Gleichzeitig erhielt Aukofer vom Bischof den Auftrag, den Direktor Vogel von Weihenstephan um einen Besuch zu bitten. Dieser soll ein Gutachten der Brauerei erstellen. Herr Vogel kam am 28. Nov. 1907 nach Regensburg. Inspektor Aukofer mit Direktor Vogel und dem Bischofshofer Braumeister Berger inspizierten gemeinsam die Brauerei und Mälzerei. Ergebnis war, daß Vogel die Techniker Professor Ganzenmüller und Oberingenieur Schmauder von Weihenstephan zur Prüfung des Vorhabens schickte. Diese kamen acht Tage später und deren Überzeugung war, daß eine Verlegung der Brauerei nur empfehlenswert sei. Als Bausumme für die neue Brauerei nannten sie 700.000 bis 1.000.000 Mark. Weitere Besprechungen, Unstimmigkeiten und Untersuchungen gab es, bis dann am, 6. April 1908, in einer Sitzung die Entscheidung für eine Verlegung viel. Der Neubau für eine Bier-Jahresproduktion von mindest 50 000 hl wurde einstimmig beschlossen. Um eine Vorstellung von der neuen Brauerei zu bekommen, ließ man ein Modell anfertigen. Dieses wurde auf der Deutschen Brauerei-Ausstellung München 1909 ausgestellt wo es große Bewunderung von der Fachwelt erfuhr. Das Modell ist bis heute erhalten und ist in den Büroräumen der Brauerei zu sehen. Als Baubeginn der Brauerei setzte man das

<sup>26</sup> 73. Bischof von Regensburg, 1906 bis 1927, Bischof von Passau 1901–1906.

<sup>27</sup> geb. 5.9.1871 in Wiesenfelden, Priesterweihe 7.6.1896, 1896–1901 Arnschwang, 1901 bei bisch. Stiftungsadministration, 11.4.1907 Inspektor d. Brauerei Bischofshof, Jan. 1921 Pfarrer in Ittling, † 19. März 1925.

<sup>28</sup> Original im Bischöflichen Zentralarchiv Regensburg BZAR.



Frühjahr 1910 fest, damit bis dahin noch Geld beschafft werden könne. Professor Ganzenmüller wurde von dieser Entscheidung benachrichtigt. Dieser riet, stückweise zu Bauen und wegen der Ausstellung<sup>29</sup> von 1910 schon baldigst zu beginnen. Am 26. Mai 1908 kam Schmauder mit den ausgearbeiteten Plänen für den Umbau der Mälzerei. Die Zeichnungen wurden dem Bischof vorgelegt der sie umgehend genehmigte. Die Baufirmen Frank, Hauberrisser, Hifinger und Alois Hartmann wurden zur Submission eingeladen. Hartmann gab trotz wiederholter Aufforderung kein Offert ab. Am 30. Juni wurden die Umbaupläne für die Mälzerei beim Stadtmagistrat eingereicht und von diesem am 21. Juli 1908 genehmigt. Während an der Mälzerei die Umbauarbeiten liefen, wurden die Pläne für die neue Brauerei ausgearbeitet und am 2. September, nach der Genehmigung Sr. Exzellenz, beim Stadtmagistrat eingereicht. Am 23. September 1908 wurde im Magistrat beschlossen, die Genehmigung zum Neubau zu erteilen, vorausgesetzt die Regierung hat gegen die Baulinie keine Einwände. Am 29. September kam bei einer Magistratssitzung noch einmal die Sache zur Sprache. Nachdem es keine Einwände gab, konnte mit dem Bau begonnen werden. Für den Bau der Brauerei wurden zur Submission eingeladen für die:

*Bauarbeiten*, die Regensburger Baufirmen:

Frank, Hauberrisser, Hifinger. Frank war der günstigste, er bekam den Zuschlag.

*Maschinenanlage*,

v. Maffei Maschinenfabrik aus Augsburg war für den Dampfkessel eingeladen gab aber keine Offerte ab. Die Maschinenfabrik Augsburg (Nürnberg) bekam den Auftrag.

*Sudhausanlage*, die Firmen:

Engelhardt aus Führt; Göggel u. Sohn aus München; Steinecker aus Freising. Der Auftrag ging an die Firma Steinecker.

*Büro- und Kesselhaus*.

Am 12. Oktober verschickte man die Lieferverzeichnisse für die beiden Nebengebäude, A = Bürogebäude und B = Kesselhaus. Zur Angebotsabgabe wurden die Baufirmen: Hauberrisser, Hifinger, Tausendpfund und Hartmann aufgefordert. Bereits am 27. Oktober war für die Angebote der letzte Abgabetermin. Umgehend viel dann die Entscheidung. Das Bürogebäude bekam die Firma Hauberrisser und den Kesselhausbau die Firma Hifinger in Auftrag.

Die Firma Siemens u. Schuckert lieferte die gesamte Elektroinstallation. Wegen zu hoher Baukosten und der vermeintlichen Entwertung des Baugrundes wurde ein Bahngleisanschluß für die neue Brauerei verworfen. Mit den Bauarbeiten fing man mit Hochdruck sofort an. In der Mälzerei nebenan ging inzwischen der Umbau zügig voran. Am 7. Januar 1909 wurde in ihr bereits das erste Mal eingeweicht. Die winterliche Brauereibaustelle wurde, vom 1. Februar an, drei Tage lang eingeschneit. Zum Überfluß kam anschließend ein plötzliches Tauwetter mit einem ungeheuren Hochwasser. Trotz dieser Witterung blieben die Keller allesamt trocken. Der Baufortschritt muß nach heutiger Sicht enorm gewesen sein. Schon am 16. April 1909 kamen die Dampfkessel. Das Sudwerk traf per Achse ebenfalls im Frühjahr in

<sup>29</sup> Oberpfälzische Kreisausstellung zu Regensburg 1910, vom 1. Mai bis 26. September 1910.



Regensburg ein und wurde mittels Pferdefuhrwerk zur Baustelle gebracht. Für den Bau des Kesselhauskamines wurden zur Submission eingeladen die Firmen: Topf aus Erfurt; Hauzer von München und Rummel von Rheinhausen (Kr. Emmendingen). Rummel bekam den Auftrag und war schon am 2. Juli 1909 mit dem Schornstein fertig. Während der gesamten Bauzeit ließ sich seine Exzellenz vom Brauereinspektor Aukofer berichten und in Abstimmung mit ihm wurden die notwendigen Entscheidungen getroffen. Da Bischof v. Henle erkrankte und vom 16. Dezember 1909 bis 1. März 1910 in Krankenstand war, mußten Professor Th. Ganzenmüller und J. W. Aukofer die Entscheidungen alleine fällen.

Um für die Übergangszeit von der alten zur neuen Braustätte genügend Bier zu haben, wurde in der alten Braustätte gebraut soviel es nur ging. Alle Lagerkeller waren Ende 1909 gut gefüllt. Im Übergangssudjahr vom 1. Juli 1909 bis 30. Juni 1910, stellte die Brauerei 41.139,46 hl Verkaufsbier und 1.506,2 hl Haustrunk und Gratisbier her<sup>30</sup>. Gegen Ende Dezember 1909 zogen die Brauburschen in die neue Brauerei ein, die nach und nach ihren Betrieb aufnahm. Am 11. Januar 1910 wurde das erstmal mit dem neuen Sudwerk gesotten. Am 16. Februar kamen die nicht mehr benötigten alten Brauereieinrichtungen auf Abbau und Gewicht zum Verkauf. Bereits am 24. Februar 1910 gab es im Bischofshof am Dom das Bier aus der neuen Brauerei. Von der Baugenehmigung bis zum ersten Sud lagen 15 Monate 11 Tage und bis zum Bierausschank noch weitere 44 Tage. Ansporn zu dieser Leistung war sicher die Oberpfälzische Kreisausstellung von 1910 in Regensburg die am 1. Mai 1910 ihre Pforten öffnete. Endgültiger Schluß im alten Sudhaus war der 21. März 1910. Ab diesem Montag blieben die Maschinen stehen und damit war die Gefahr für den Dom, sowie auch die Belästigung durch Rauch und Dampf für die Bewohner, endgültig vorüber. Im Innenhof des Bischofshofs war am 1. April 1910 die letzte Faßabfüllung, die Flaschenabfüllerei dagegen blieb bis Mai in Betrieb. Noch im selben Jahr brach man die alten Brauereigebäude ab. Die Bischofshof Brauerei zog nach 261 Jahren endgültig von ihrem angestammten Platz an die westliche Peripherie der Stadt Regensburg. Nachdem Bischof v. Henle wieder gesund war, nahm er in aller Stille am Sonntag den 13. März 1910 die Einweihung der Brauerei vor. Mit dem Neubau der Brauerei wurde auch ein neues zur damaligen Zeit modernes Logo eingeführt. Es zeigte die Silhouette der Westfront des Regensburger Domes im leichten Blauton<sup>31</sup>. Für besondere Besucher der neuen Brauerei wurden einige 3 Liter fassende Begrüßungskrüge mit dem Logo der Brauerei beschafft. Einer dieser Exemplare hat sich in der Bischofshof Brauerei erhalten. Am 4. Juni 1910 besichtigte Prinz Ludwig<sup>32</sup> von Bayern die Brauerei. Er war von deren technischer Ausstattung sehr angetan. Bei einer kleinen Feier reichte man ihm den Ehrentrunk. Tags darauf besichtigte der Prinz den Bischofshof am Dom. Für ihre Leistung bekam die Brauerei Bischofshof von der Oberpfälzischen Kreisausstellung Regensburg 1910 die Staatsmedaille verliehen.

Im heutigen Brauereigelände befindet sich noch die kupferne Haube der Sudpfanne Nr. 1. Auf dem Fabrikschild steht: Sudpfanne Nr. 1 Baujahr 1909 Inhalt

<sup>30</sup> Sammlung v. SPERL, Bischofshof Brauerei, Sudjahrübersicht 1909–1915.

<sup>31</sup> Noch im Jahre 1910 kam der Schriftzug in weiß „Brauerei Bischofshof Regensburg“ hinzu. Das Domemblem blieb bis in die 1960iger Jahre bestehen.

<sup>32</sup> Prinz Ludwig = König Ludwig III. regierte vom 12. 12. 1912 als Prinzregent von Bayern für König Otto, am 5. 11. 1913 Proklamation zum König von Bayern, am 7./8. 11. 1918 verliert er den Thron durch Revolution. Bleibt Chef des Hauses.



22.600 Liter. Hersteller war die Firma Steinecker in Freising. Mit Schlagzahlen ist die letzte Eichung eingetragen: Eichschein Nr. 2/71 Eichung 81, dies bedeutet daß die letzte Eichung 1971 gemacht wurde und bis 1981 gültig war.

#### 6. Die Brauerei in der Zeit 1910 bis nach 1945

Im Februar 1911 beschlossen alle führenden Regensburger Brauereien dem Magistrat gegenüber keine Malzverbrauchsdaten mehr anzugeben. Die volkswirtschaftliche Lage änderte sich schnell. Anfangs des 2. Jahrzehnts des 20. Jh. lief es für die Brauereien relativ noch gut, doch dann brach der Erste Weltkrieg aus. In dieser Zeit kamen auf die Bevölkerung schwere Zeiten, die sich auch auf die Brauereien auswirkten. Die Braugerste wurde kontingentiert, das Bier zudem schwächer eingebraut und als Dünnbier verkauft. Die Wirte bekamen kontingentiertes Bier welches sie über die Tage in gleichen Mengen abgeben mußten und bei den Gästen keine Unterschiede machen durften ob Stammgast oder normaler Gast. Am 5.7.1915 schrieb ein Mann aus Stadtamhof seinem Freund im Feld wie es hier zugeht<sup>33</sup>:

*... jetzt wennst Du hier wärst, da könntest Du Dir Geld sparen weil nach 9 Uhr höchstens nach 10 Uhr kein Bier mehr gibt niergends ...* Auch nach dem Krieg verbesserte sich die Lage für die Brauereien kaum. Um die Lage für die Gefolgschaft der Brauerei Bischofshof etwas zu verbessern gründete im Jahre 1922 die Brauereiführung für ihre Mitarbeiter eine Rentenkasse<sup>34</sup>. Den nächsten wirtschaftlichen Niedergang für die Bevölkerung brachte die Inflation Anfang der 20iger Jahre. Das Geld verfiel so schnell, daß der Staat mit dem Nachdrucken nicht mehr Schritt halten konnte. Geldscheine wurden nur noch überdruckt, Städte gaben, wie auch Regensburg, Notgeld heraus. Nachdem sogar staatliche Stellen zur Goldmarkberechnung übergegangen waren, entschlossen sich ab 17. November 1923 alle Regensburger Brauereien zur Goldmarkberechnung überzugehen. Sie wiesen in einer Bekanntmachung darauf hin: *„Erfolgt die Zahlung nicht in wertbeständigem Geld, so wird der Berechnung am Zahlungseingangstage der am Vortage ermittelten amtliche Berliner Dollarmittelkurs zu Grunde gelegt“*. Das ganze Volk litt unsäglich in dieser Zeit. Investitionen wurden kaum mehr getätigt. Nachdem aber die Bischofshof Brauerei gut mit der modernen Technik ausgestattet war, kam sie relativ glimpflich über die Jahre. Brauereidirektor in dieser Zeit war bis 1929 Ingenieur Hans Henle, für die Bierherstellung war Braumeister Sebastian Kammermayer zuständig. Am 11. Okt. 1927 verstarb Bischof Antonius von Henle, als Nachfolger wurde Dr. Michael Buchberger 1927 bestellt. Zu Ehren des neuen Bischofs ließ die Brauerei Bischofshof im Jahre 1928 ein Lagerfaß mit 68 hl Inhalt von der Regensburger Faßfabrik Christian Gresser anfertigen. Der Faßboden, mit dem geschnitzten Wappen von Bischof Michael Buchberger und die Namen von Direktor Henle und Braumeister Kammermayer, wird noch heute in der Brauerei gezeigt. Bischof Michael Buchberger berief als Nachfolger von Antonius Henle im Jahre 1930 Dr. August Elsen zum Direktor der Brauerei. Sebastian Kammermayer wurde technischer Direktor, ihm zur Seite stand Josef Voit. Die Leitung der Malzfabrik hatte Georg Schier inne. Zu dieser Zeit wurden in der Brauerei untergärige helle und dunkle Biere hergestellt, dazu Eis und Mineralwasser. Das obergärige Weizenbier bezog man, in Zusammenarbeit mit der St. Mang Brauerei, aus Stadtamhof.

<sup>33</sup> Postkarte, Sammlung v. SPERL Inv. Nr. 2062, unter Brauerei Hierstetter Steinweg.

<sup>34</sup> Original in der Brauerei Bischofshof.



Ein Foto aus dem Jahre 1932 zeigt die Anlieferung von Malz in der St. Mang Brauerei. Hier braute die Brauerei Bischofshof ihr obergäriges Bier. Dies war das helle Weizenbier und der dunkle Weizenbock „Altvater“. Im Jahre 1935 übernahm die Brauerei Bischofshof die St. Mang Brauerei komplett, Braumeister zu dieser Zeit war Jakob Woller der frühere Besitzer dieser Brauerei. Bis 1967 wurde in St. Mang gebraut, der damalige Braumeister Josef Kopp wechselte nach der Stilllegung der Brauerei, als Brauer zur Brauerei Bischofshof.

Im Jahre 1931 beschäftigte die Brauerei insgesamt 75 Angestellte und Arbeiter. Der Fuhrpark bestand aus 4 Lastwagen und 6 Pferdegespanne<sup>35</sup>. Im Jahre 1931 wurde eine Tandemdampfmaschine<sup>36</sup> mit gekoppelter Eismaschine eingebaut. Die technischen Daten: MAN Tandem-Dampfmaschine mit Kondensation 270 PSe norm. 150 Upr. 11,5 Atm. Dampfdruck, Dampftemperatur 280° C. Typenschild: MAN Maschinenfabrik Augsburg Nürnberg, Dampfmaschine Nr. 5064 Atm 16 Umdr. 167, Nürnberg 1931, gekoppelt mit einer Eismaschine der Gesellschaft für Linde's Eismaschinen AG Wiesbaden, Maschinenfabrik Esslingen Nr. 6012 Typ 40 N 400 A Jahr 1931.

Das Bier der Bischofshof Brauerei fand nicht nur in der Stadt Zuspruch, sondern wurde auch für Festlichkeiten verschickt. Ein Brief<sup>37</sup> vom 21. April 1932 aus Berlin berichtet, daß anlässlich einer Parade zu Ehren Hindenburgs im Offizierskasino ein Mittagessen stattfand bei dem ein 100 Liter Faß Bischofshof Bier ausgedient wurde. Der Reichspräsident selbst wie auch einige Generäle<sup>38</sup> waren begeistert vom Bischofshof Bier. Am 1. Mai 1933 fand in Regensburg ein großer Festzug statt bei dem, unter vielen Festwägen, auch ein Bier LKW und ein Pferdegespann mit Fuhrfaß von der Brauerei Bischofshof mitfuhren. Unter der Betriebsleitung von Dr. August Elsen und in Beratung durch den Vertrauensrat kam am 28. Sept. 1934 eine eigene Betriebsordnung<sup>39</sup> für die Belegschaft der Brauerei heraus. Direktor Elsen brachte die Brauerei gut voran, technisch wurde investiert, das Geschäft lief. Herr Elsen unterstützte mit Hilfe der Brauerei einige ortsansässige Künstler wie Max Wießner, Karl Bornschlegel, Jo Lindinger, Margot Sturm und Otto Baumann um nur einige zu nennen. Viele ihrer Werke sind in der Brauerei erhalten. In den Jahren um 1935 fertigte der Bühnenbildner, Kunstmaler und Graphiker Jo Lindinger für die Brauerei einige Bier-Werbeplakate<sup>40</sup> an. Von diesen Plakaten erschienen auch Postkarten.

Da die Brauerei mehr an Verwaltungsräumen benötigte, wurde 1936 das Bürogebäude total umgebaut. An den Umbau erinnert eine Steinplatte im Ostgiebel, geschaffen von Karl Bornschlegel. Sie zeigt einen Engel und einen Teufel beim Bierbrauen, dazu die Jahreszahl 1936. Über dem Kunden- und Kassenraum im 1. Stock war die Wohnung des Pförtners. Am 31. Juli 1936 meldete die Brauerei beim Hauptzollamt Regensburg eine Destillieranlage an, diese war für die Herstellung von destilliertem Wasser für die Akumulatoranlage notwendig. Die Anlage war im Süd-

<sup>35</sup> Deutsche Brauereien, Firmenjahrbuch des Deutschen Brauer-Bundes e. V. Berlin 1931.

<sup>36</sup> Eine der Tandemdampfmaschinen war bis 1954 in Betrieb, sie wurde ausgebaut und verschrottet. Die andere lief bis 1966 und wurde dann stillgelegt. Heute noch als Erinnerungstück an ihrem Platz zu sehen.

<sup>37</sup> Original: Brauerei Bischofshof, Brief Untffz. Kohnle, Berlin 21. April 1932 an die Brauerei Bischofshof.

<sup>38</sup> von Hammerstein, von Runstedt, von Witzendorf und von Tiedemann.

<sup>39</sup> Original in der Brauerei Bischofshof.

<sup>40</sup> Im Archiv der Brauerei Bischofshof, 2 unterschiedliche Plakate.



hausuntergeschoß und fest mit der Wasserleitung verbunden. Über das Betreiben dieser Destillieranlage wurde genau Buch geführt welches dann vom Zollamt überprüft wurde. Im Jahre 1938 fertigte Albin Tippmann eine Zeichnung des Pferdegesspanns<sup>41</sup> der Brauerei Bischofshof an. Leider ist die Zeichnung verschollen, nur eine Postkarte blieb erhalten. Ein Gutachten<sup>42</sup> vom September 1938 über helles und dunkles Lagerbier mit 12 % Stammwürze der Brauerei Bischofshof gab an, daß helles 3,72 und dunkles 3,13 Alkohol-Gewichts % hatte. Die Beurteilung viel positiv aus und wurde mit den Münchner Bieren gleichgesetzt. Im Jahre 1940 kam eine neu überarbeitete Satzung<sup>43</sup> des „Unterstützungsvereins für die Gefolgschaft der Bierbrauerei und Malzfabrik Bischofshof“ heraus. Die Brauerei beschäftigte um 1940 unter Direktor A. Elsen 75 Arbeiter und Angestellte. Braumeister waren Brauerei-Ing. Karl Kroiß<sup>44</sup> und J. Voit, Malzmeister war Georg Schier. Die Anlage der Brauerei bestand aus Sudhaus mit Dampfkochung System Steinecker, Schüttung 70 Ztr., vollautomatische Faß- und Flaschenreinigungsmaschinen, 2 Dampfmaschinen mit 280 bzw. 180 PS, 2 Kältekompressoren mit 300 000 bzw. 180 000 Kalorien; Tennenmälzerei mit 2 Darren Zweihordendarren-System Steinecker; 7 LKW und 2 Gespanne. Die Brauerei hatte 25 eigene Wirtsanwesen, darunter die Großgaststätte mit Hotelbetrieb Bischofshof am Dom. In Stadtmhof war der Nebenbetrieb, die Weißbierbrauerei St. Mang, mit folgender Ausstattung: Dampfmaschine, Kältekompressor, Steinecker Sudwerk; Braumeister war J. Woller. Die Kriegsjahre 1939 bis 1945 brachten durch Verknappung der Rohprodukte für Bier auch Einschränkungen für den Biertrinker. Die Stammwürze wurde im ganzen Deutschen Reich herabgesetzt. Damit verbunden war ein weit niedrigerer Alkoholgehalt, bei hellem Bier<sup>45</sup> nur 2,75 gew. %. In den Kriegsjahren konnte in der Brauerei nicht viel investiert werden, nur die allernotwendigsten Reparaturen wurden erledigt. Bei einem Luftangriff auf Regensburg am 22.11.1944 traf es die Brauerei Bischofshof schwer. Ein Volltreffer zerstörte das Kesselhausgebäude, die Brauerei war damit an ihrem wichtigsten Betriebsteil getroffen. Sofort wurde mit der Instandsetzung der Kesselanlage begonnen. In kürzester Zeit konnte mit einem Notbetrieb wieder Bier gebraut werden.

### 7. Die wirtschaftliche Lage der Brauerei nach 1945 bis ca. 1960

Als der Krieg 1945 zu Ende war, beschlagnahmte die amerikanische Besatzungsmacht die Brauerei Bischofshof. Diese ließ in der Bischofshofer Braustätte für ihre Soldaten Bier brauen. Da es sich hierbei um ein vollkommen anderes Bier als das des bayerischen handelte, braute die Brauerei Bischofshof ihre zugelassene Dünnbier-

<sup>41</sup> Postkarte, Sammlung v. SPERL Inv. Nr. 2081.

<sup>42</sup> Gutachten: Versuchsanstalt für Bierbrauerei der Bayer. Landesgewerbeanstalt Nürnberg 30.9.1938; Wissenschaftliche Station für Brauerei München 25.10.1938 und 29.10.1938; Sammlung v. SPERL unter Bischofshof.

<sup>43</sup> In das Vereinsregister des Amtsgerichts Regensburg Bd. III Nr. 4 mit der Satzung vom 2. bzw. 12. Dezember 1940 eingetragen. „Satzung des Unterstützungsvereins für die Gefolgschaft der Bierbrauerei und Malzfabrik des bischöflichen Knabenseminar der Diözese Regensburg.“ Noch heute gibt es ehemalige Mitarbeiter die daraus eine Rente beziehen. In den Jahren um 1965 wurden, durch neue Arbeits- und Lohnverträge, keine Mitarbeiter in den Unterstützungsverein mehr aufgenommen.

<sup>44</sup> Zuständig auch für den Nebenbetrieb St. Mang Brauerei in Stadtmhof

<sup>45</sup> Gutachten 11.1.1941, Sammlung v. SPERL Bischofshof.



menge für einige Zeit im Brauhaus Regensburg. An die Zeit der amerikanischen Besetzung in Regensburg erinnert noch ein Hinweisschild<sup>46</sup> zur Brauerei. Solche Schilder waren in den Straßen von Regensburg angebracht und wiesen den amerikanischen Fahrzeugen den Weg von der Kaserne zur Brauerei Bischofshof. Die Zusammenarbeit der amerikanischen Militärregierung mit der Führung der Brauerei unter Dr. A. Elsen war sehr gut. Mit Hilfe der Besatzungsmacht konnte das im Krieg zerstörte Kesselhausgebäude wieder aufgebaut werden. An den Wiederaufbau<sup>47</sup> erinnert ein Stein der im Brauereiarchiv aufbewahrt wird. Das Verhältnis von Dr. Elsen zu der amerikanischen Besetzung war überaus freundlich. In der Kaserne wurde gerne das Bischofshofer Bier getrunken. Als die ersten Besatzungsoffiziere wieder heimkehrten, blieb die Freundschaft weiterhin bestehen. Die Verbundenheit zeigte sich darin, daß die Regensburger Brauerei einige Fässer mit Bischofshofbier füllten und der amerikanischen Besetzung übergaben. Diese schickten sie mit Militärtransporten nach USA zu ihren Kameraden, dort wurde das Bier mit Freude getrunken. Die Fässer tauchten alsbald wieder in Regensburg bei der Bischofshof Brauerei auf. Sie waren mit dem Brandzeichen der Anheuser Busch<sup>48</sup> Brauerei versehen und auch mit deren Bier gefüllt. Dieser Austausch von Grüßen fand einige male statt.

Durch das Brauen der amerikanischen Besetzung in der Brauerei Bischofshof wurden Bakterien eingeschleppt die sich im gesamten Betrieb ausbreiteten. Erst nach der Rückgabe der Brauerei konnte mit der Bekämpfung und Reinigung begonnen werden. Da auch über Jahre nur die notwendigsten Reparaturen ausgeführt wurden kam die Brauerei mit der Technik etwas in das Hintertreffen. Es bedurfte großer Anstrengungen um den Anforderungen, die laufend stiegen, gerecht werden zu können. Anfang 1950 ging es dann etwas besser, man sah sich auf dem richtigen Weg doch wichtige große Investitionen wurden nicht getätigt. In einem Gutachten<sup>49</sup> der Nürnberger Gewerbeanstalt vom 12. Juni 1950 wurden alle Biere der Brauerei Bischofshof als gut eingestuft. Der Alkoholgehalt in Gewichts % war zur damaligen Zeit bei

hellem Vollbier 11,47 % Stammwürze 3,62 % alc. vol.;  
helles Bier 7,71 % Stammwürze 2,30 % alc. vol.;  
helles Märzen 13,42 % Stammwürze 4,32 % alc. vol.  
Bockbier 15,96 % Stammwürze 4,39 % alc. vol.

Auch weiterhin bemühte sich die technische Leitung<sup>50</sup> der Brauerei ihre Biere zu verbessern. So forderte sie im Sommer 1954 von der Technischen Hochschule München,<sup>51</sup> Institut für Chemisch-Technische Analyse Weihenstephan unter Prof. Dr. Ernst Schild eine Untersuchung ihrer Produkte an. Ein Bericht von Dr. Schild vom 22.10.1954 an die Bischöfliche Administration Regensburg z. Hd. d. Verwaltungsdirektor Roderer empfiehlt unter anderem im Heferaum und besonders etwas im Bierlagerkeller zu unternehmen. Die Bierlagerung geschah ausnahmslos noch in

<sup>46</sup> Original Sammlung v. SPERL, Inv. Nr. 2082.

<sup>47</sup> Ursprünglich über Eingang Kesselhaus, Inschrift: Zerstört 1944 – Aufbau 1949. Stein entfernt bei Kesselhausumbau 1965.

<sup>48</sup> Brandzeichen abgezeichnet, in Sammlung v. SPERL, 2 dieser Fässer im Original in Privatbesitz Regensburg.

<sup>49</sup> Gutachten 12. 6. 1950, Sammlung v. SPERL Bischofshof.

<sup>50</sup> Brau. Ing. Kammermayer.

<sup>51</sup> Original Abschrift an Brauerei. TH München Prof. Dr. E. Schild 22.10.1954, Sammlung v. SPERL Bischofshof.



alten Holzfässern. Auch in einem Schreiben<sup>52</sup> vom 31.3.1955 wurde nochmals von Dr. Schild auf die Lagerung in Holzfässern hingewiesen, hier sollte dringend etwas geschehen. Der neue Braumeister v. Kirchbauer bekam das Problem etwas in Griff, die Biere wurden wieder besser beurteilt. Am 10. Juni 1961 verstarb auf einer Firmungsreise in Straubing Bischof Michael Buchberger. Die Brauerei war nun mit der Frage konfrontiert, wie steht der neue Bischof zur Brauerei, es folgten Monate des Wartens.

#### 8. Die Zeit des Aufschwunges

Bei einer Bierbeurteilung eines Bieres im Dezember 1961 viel ein unangenehmer, fremdartiger, fast rauchiger Beigeschmack auf. Doch bei weiteren Proben konnte dies nicht mehr festgestellt werden. Als am 2. Juni 1962 Dr. Rudolf Graber zum Bischof von Regensburg konsekriert und inthronisiert wurde, sah er sich bald mit den Problemen der Brauerei konfrontiert. Eine rasche Entscheidung, die weitreichende Folgen bringen würde, war nicht so schnell zu erwarten.

Anfang 1964 machte sich wieder ein unangenehmer Geschmack im Bier breit. Noch während man daran ging die Ursache zu suchen, brach in einem der beiden Koksdrarren ein Brand aus. Das Feuer zerstörte eine Darre vollkommen, die angrenzende Darre blieb intakt. Mit ihr konnte dann wenigstens das auf der Tenne liegende Grünmalz zu Darrmalz verarbeitet werden. Da einige Gutachten über den Zustand der Brauerei vorlagen, konnte schnellstens gehandelt werden. Die Leitung der Brauerei entschied sich, die Malzfabrikation komplett zu modernisieren. Zuerst sollte die Getreideannahme, Reinigung, Lagerung und ein Neubau der Darre in Angriff genommen werden. In späterer Zeit sollte ein Ersatz für das Weichhaus und den Grünmalztennen gefunden werden. Den Auftrag für den ersten Sanierungsabschnitt erhielt die Firma Gebr. Lausmann in Regensburg. Mit Hochdruck wurden Pläne erstellt und Anfang 1965 mit dem Umbau begonnen. Zuerst begann man in der ausgebrannten Darre mit dem Neubau- und Montagearbeiten der Hochleistungs-darre. Mitte 1965 entschloß sich der Stiftungsrat, gleich mit dem zweiten Teil der Sanierung zu beginnen. Der Auftrag für die technische Ausstattung des Weichen-traktes und der Keimanlage bekam ebenfalls die Firma Lausmann. Bereits 9 Monate nach Baubeginn konnte die neue Darre in Betrieb genommen werden. Kurze Zeit nachdem die Darre in Betrieb ging erkrankte Direktor Dr. Elsen schwer, einige Monate später verstarb er am 13.5.1966. In den Stiftungsrat der Brauerei Bischofshof wurde daraufhin der Priester Ludwig Fischer als Vorsitzender berufen. Er führte den weiteren Umbau der Mälzerei zu Ende. Die nun neu entstandene Mälzerei hatte folgende technische Ausrüstung:

- Annahmegoße 6 Meter lang für 10 to Getreidefaßung
- Getreideannahme und Reinigung 20 to/h
- Getreidesortierung 10 to/h
- Getreidesilo aus Stahl, 12 Zellen mit einer Gesamtfassung von 1500 to
- Schüttbodenlagerung für 1000 to
- Stahlweichen 3 Stück, mit Weichgutpumpe, CO<sub>2</sub> Absaugung, Belüftung.
- Umsetz-Kastenmälzerei, Fabr. Lausmann, 7 Tageskästen mit je 15 to G. a. G.<sup>53</sup>
- Kältemaschinen für Keimung Fabr. Symac, 135.000 kcal., Kältemittel R 22

<sup>52</sup> Sammlung v. SPERL Bischofshof.

<sup>53</sup> G. a. G. = Gerste als Grünmalz.



Hochleistungsdarre 15 to G.a.G. Fabr. Lausmann, 2 flügelig mit Hubspindel  
Darrheizung indirekt 1.200.000 WE, Ofen Fabr. Binder Marzling Feuerung Öl,  
Darr-Ventilator, Fabr. Meißner u. Wurst, 60.000 m<sup>3</sup>/h, 160 da Pa  
Malzputzerei, 5 to/h, Malzverladung 20 to/h, Fabr. Lausmann  
Separate Waagen, Fabr. Chronos, für Annahme, Einweichen und Malzputzerei  
Automatische Steuerung in zentraler Steuerstation, Fabr. Schilwat-Lausmann-  
Siemens.

Anschlußwert der 75 Motore 250 KW  
Kraft- und Steuerleitung insgesamt ca. 30 km  
Betriebspersonal 2 Mann  
Jahreskapazität max. 4500 to Malz.

Mit dem Umbau der gesamten Mälzerei war der erste Schritt in die neuzeitliche Richtung getan. Noch in dem zu Ende gehenden Jahr 1966 war die Administration bemüht einen Nachfolger für den Direktorenposten zu bekommen. Die Wahl fiel auf den Dipl.-Brau-Ing. Anton Brunner. Mit ihm begann im Jahre 1967 eine 26 Jahre dauernde, überaus positive Tätigkeit. In Zusammenarbeit mit dem schon seit einigen Jahren im Betrieb arbeitenden Braumeister Herrmann Weindl konnte die weitere erforderliche Modernisierung in Angriff genommen werden. In einer Übergangsphase von etlichen Wochen wurden 1968 die letzten Bügelverschlußflaschen abgefüllt und dann durch Kronkorkenflaschen ersetzt. Zur selben Zeit verabschiedete sich die Brauerei von ihrem Domemblem. Dieses wurde durch den „Domspatz“ abgelöst. Für die damalige Epoche eine überaus gute Werbung. Der Bierausstoß der Brauerei Bischofshof belief sich im Jahre 1968 auf über 90.000 hl, die Malzerzeugung betrug 4000 to. Hergestellt wurden acht unter- und obergärige Biersorten<sup>54</sup>, ebenso Stangeneis und alkoholfreie Getränke<sup>55</sup>. Die Belegschaftsstärke belief sich auf 90 Personen. Mit der Brauerei ging es Dank der Investitionen wieder bergauf. Die Gärkeller und Bierlagerkeller wurden über einen längeren Zeitraum total umgebaut. Die Edelstahl tanks übernahmen die Bierlagerung anstatt der Holzlagerefässern. Der gesamte Umbau der Brauerei verlangte eine ausgeklügelte Logistik. Schon 1970 war der Bierausstoß<sup>56</sup> auf über 110.000 hl, und der Erfrischungsgetränke-Ausstoß auf ca. 22.000 hl, angestiegen.

Da die Brauerei Emslander in Regensburg ihre Brauerei 1970 aufgab, schloß am 1. Juli 1970 die Brauerei Bischofshof mit ihr einen Pacht- und Kooperationsvertrag. Die Emslander Gaststätten wurden daraufhin mit Produkten aus der Bischofshofer Brauerei beliefert. Den Braumeister von Emslander wurde von Bischofshof übernommen, die Emslander Brauerei legte man still.

### 9. Wirtschaftliche Expansion

Durch beste Qualität wurde der Kundenstamm von Bischofshof immer größer, da bot sich 1972 die Übernahme der Benediktiner-Klosterbrauerei<sup>57</sup> Weltenburg an. Die Brauerei Bischofshof zögerte nicht lange und wurde bald mit der Klosterführung einig. Die Bischofshof Brauerei wurde im Auftrag des Klosters mit der

<sup>54</sup> Dom Spatz = Export Hell, Export Dunkel, Weizen Export, Pils, Luxus Pils, Märzen, Bock Dunkel, Festbier.

<sup>55</sup> Dom Spatz = Jaffa-C, Silber Zitro, Kola Mix.

<sup>56</sup> Angaben in Sammlung v. SPERL, unter Bischofshof.

<sup>57</sup> 1969, damaliger Jahresbierausstoß 5 699 hl.



Geschäftsleitung der Klosterbrauerei Weltenburg betraut. Unter der Leitung von A. Brunner nahm am 1.1.1973 diese neufirmierte „Weltenburger Klosterbrauerei GmbH.“ ihren Betrieb auf. In der Werbung dieser Brauerei ist ab 1973 das rote Tatenkreuz auf weißem Grund in einem Wappenschild. Das Kreuz weist auf den Hl. Georg hin, den Schutzpatron des Benediktinerklosters. Unter den sehr beliebten Weltenburger Bieren<sup>58</sup> ragt bis heute der Weltenburger Asam-Bock heraus.

Im Herbst 1973 kam in der Brauerei Bischofshof im Bereich der Erfrischungsgetränke eine vollkontinuierliche Mehrkomponentenmischanlage mit zehn Getränkeprogrammen zur Aufstellung. Der letzte große Umbau wurde 1974 in Angriff genommen. Es war dies das Sudhaus, das Herzstück der Brauerei. Die 1910 eingebaute Läuterpfanne war schon um 1930 durch eine Neue ersetzt worden. Grund war damals eine erst von Fritz Emslander neu entwickelte Läuterungstechnik. 1974 mußten die gesamten technischen Einrichtungen erneuert werden, auch die noch in Betrieb befindliche kupferne Sudpfanne von 1910. Zum Einbau kam ein Sudhaus mit Dampfkochung Fabrikat Ziemann mit 3 to Malzschüttung. Die Sudpfanne aus Edelstahl hatte ein Fassungsvermögen von 280 hl.

Während des Umbaues glich das Sudegebäude einer Katastrophenbaustelle. Mußte doch der Sudbetrieb so lange wie irgend möglich aufrecht gehalten werden. Sobald die Montage der Sudgeräte und die Installation fertig waren, wurde mit dem Sudbetrieb begonnen. Mit anfänglichen Unterbrechungen lief das Biersieden recht gut an. Die restlichen Arbeiten wie Vermauerung der Sudgeräte, das Legen der Fliesen, elektrische Restarbeiten und Malerarbeiten, wurden während des Sudbetriebes erledigt. Nach etwa zwei hektischen Wochen war das Sudhaus im neuen Glanz voll im Einsatz.

Mit dem Umbau 1974 erhielt auch die Dom-Spatz Bierwerbung ein gefälligeres Aussehen. Die neue Etikettenform bekam bei den Biersorten unterschiedliche Randfarben, der rote Spatz trat nicht mehr dominierend hervor. Mit der Fertigstellung des Sudraumes war ein riesengroßer Schritt zur Modernisierung der Brauerei Bischofshof getan.

Die Brauerei Bischofshof, mit dem neuen Slogan „Alt Regensburger Braukunst“, hatte 1974 auch einen Grund zum Feiern, nämlich das 325 jährige Bestehen. Am 21. u. 22. September 1974 lud die Brauerei die Regensburger Bevölkerung auf das Betriebsgelände ein. Zweieinhalb Tage wurde kräftig dieses Jubiläums gedacht. Bei den Festansprachen wurde immer wieder die technische Ausstattung der Brauerei hervorgehoben. Innerhalb von sieben Jahren stieg bis 1974 der Bier- und Alkoholfreie Getränkeausstoß auf 160000 hl. mit einer Belegschaftsstärke von 140 Personen.

Seit 1967, als es kurz vor zwölf mit der Brauerei stand, war Ende 1974 die Braustätte technisch wie kaufmännisch wieder bestens ausgestattet. Im Jahre 1966 waren 80 % der Mitarbeiter in Verwaltung und Produktion und 20 % im Vertrieb, dagegen 1974 nur mehr 40 % in Verwaltung und Betrieb dafür aber 60 % im Vertrieb. Es wurden in diesen sieben Jahren 11,5 Millionen DM investiert. Im Jahre 1977 war auch der Umbau des Kesselhauses abgeschlossen. Die veralteten Kessel, unter ihnen ein kohlebefeuerter Kessel mit Wanderrost Fabrikat Weiherhammer, wurden durch zwei Dampfkessel Fabrikat Loos<sup>59</sup> ersetzt. Einer mit Ölfeuerung, der andere mit einem

<sup>58</sup> Weltenburger Kloster = Urtyp Hell, Hefe-Weißbier Hell und Dunkel, Hefe Weißbier Alkoholfrei, Barock Hell und Dunkel, Anno 1050, Pils, Winter-Traum, Asam Bock mit 6,9 % alc./vol.

<sup>59</sup> Dampfkesselanlage mit 240 m<sup>2</sup> Heizfläche, 12 atü, 8,5 to Leistung.



Zweistoffbrenner Öl-Gas ausgerüstet. Ein Jahr später wurde die Hochleistungsdarre mit einem Glasrohrwärmetauscher ausgerüstet. Dieser entzog der Darrabluft die Wärme und führte sie der Darrfrischluft zu, somit konnte Heizenergie eingespart werden. Im Oktober 1978 wurde die Malzschrotmühle über dem Sudraum erneuert. Zum Einbau kam eine Sechswalzen-Malzschrotmühle mit einer Stundenleistung von 3300 kg Läuterbottich-Grobschrot Fabrikat Seeger.

Am 29. und 30. September 1979 feierte die Brauerei 1000 Jahre „Bischofshof am Dom“<sup>60</sup>. Zu diesem Jubiläum war der im vollem Umfang renovierte Komplex fertig gestellt worden. Zwölf Jahre und acht Millionen Mark waren dafür erforderlich. Schon am 27.9. gab es für 3000 geladenen Gästen einen bunten Jubiläumsabend. Begrüßt wurden die Gäste von Domkapitular Prälat Edmund Stauffer, Vorsitzender des Verwaltungsrates der Brauerei Bischofshof. Die Festansprache hielt Bischof Rudolf Graber, er glänzte mit einer Bieransprache die man von ihm nicht erwartet hätte. Staatssekretär Dr. Max Fischer überbrachte in Vertretung von Ministerpräsident Dr. h. c. Franz Josef Strauß die Glückwünsche. Oberbürgermeister Friedrich Viebacher beglückwünschte die Brauerei im Namen der Stadt Regensburg. Anschließend dankte Direktor Anton Brunner, Geschäftsführer der Brauerei, für die zahlreichen Wünsche und lud zum Festessen. Herzlich eingeladen war die Bevölkerung der Stadt am Samstag und Sonntag zum „Tag der offenen Tür“ auf das Betriebsgelände der Brauerei. An den beiden Tagen kamen an die 70000 Gäste. Im September 1980 ließ die Brauerei im Innenhof des Restaurant und Hotel Bischofshof am Dom einen Brunnen, zum gelungenen Abschluß der Generalsanierung, errichten. Die Einweihung war am 27. September 1980. An diesem Tag floß statt Wasser, edler Gerstensaft aus dem Brunnen. Dieses Bierbrunnenfestes solle, laut Brauereileitung, jedes Jahr ausgerichtet werden und mit dem Reinerlös jeweils eine andere soziale Einrichtung gefördert werden. Der Brunnen stellt als Hauptmotiv eine szenische christliche Allegorie aus dem alten Regensburg, der „Gänsepredigt“, dar. Der Brunnentrog selbst zeigt an den Seitenwänden vier geschichtliche Motive aus dem Bischofshof. Die Gründung der Brauerei 1649; die Verleihung der Kurwürde 1623 an Bayernherzog Maximilian; Regensburg schwört den Eid auf König Maximilian 1810 (seit her gehört Regensburg zu Bayern); schließlich das letzte Motiv die Gründung der neuen Brauerei in der Heitzerstraße. Künstler dieses Bierbrunnens ist Josef Michael Neustifter aus Eggenfelden, im Jahre 1980 erst 30 Jahre alt. Mitte des Jahres 1980 erhielt die Hochleistungsdarre aus Gründen des Umweltschutzes einen neu entwickelten Lufterhitzer<sup>61</sup> aus Edelstahl mit integrierter Feuerbüchse. Ausgestattet wurde der Ofen mit einem Zweistoffbrenner Öl- Gas, wobei Öl nur im Notfall zum Einsatz kam.

Die Brauerei hatte durch Dir. A. Brunner wieder einen guten Namen erreicht, dies wollte man aber auch deutlich machen und so änderte man ab März 1982 das gesamte Marketingkonzept von Grund auf. Das Domspatz-Bier, wie es in den letzten 15 Jahren hieß, mit dem roten Spatz, wurde gegen das Wappen des Brauereigründers Bischof, Kardinal Franz von Wartenberg ausgetauscht. Der Slogan der Bischofshofer Brauerei „Alt Regensburger Braukunst“ wurde durch den bis heute verwendeten Spruch „Das Bier, das uns zu Freunden macht“ gewechselt. Mit der neuen Werbung kam auch ab Februar 1982 die erste 0,33 l Flasche mit Pilsbier auf den Markt. Sie wurde bei der 333 Jahrfeier der Brauerei im Haus Heuport der Öffentlichkeit vor-

<sup>60</sup> Das Restaurant und Hotel ist in Verwaltung der Brauerei.

<sup>61</sup> Fabr. Lausmann, Heizfläche 160 m<sup>2</sup>, Monarchbrenner 1.200.000 WE, Rauchgasventilator.



gestellt. Einen Stillstand in der Modernisierung der gesamten Brauerei konnte man sich in keiner Weise erlauben. Im selben Jahr stand auch ein Wechsel im Bischofsamt bevor. Mit Wirkung vom 14. September 1981 wurde Bischof Rudolf Graber von der Leitung der Diözese entpflichtet. Bis zum Eintreffen (17.9.1982) eines neuen Oberhirten versah Bischof Rudolf Graber als Administrator das Amt. Im Juni 1982 wurde der Weihbischof von Augsburg, Manfred Müller, zum Bischof von Regensburg ernannt und am 18. September 1982 inthronisiert. Sofort sah sich der neue Bischof mit der Bierbrauerei konfrontiert.

Schon seit einiger Zeit liefen Verhandlungen zwischen der Brauerei Bischofshof und der Benediktinerabtei Weltenburg die veraltete Klosterbrauerei wieder zu beleben. Um eine alte Brautradition zu bewahren, entschloß sich die Benediktinerabtei Weltenburg, in Kooperation mit der Bischofshof Brauerei, die Brauerei Weltenburg auf den neuesten Stand der Technik umzubauen. Die gegebenen Räumlichkeiten konnten dabei nicht vergrößert werden, zudem mußte man in Betracht ziehen, daß jährlich ca. 350000 Besucher in den Brauereihof kommen, und viele davon einen Besuch in der Braustätte machen würden. Schon im Frühjahr 1982 begann man mit den Umbauarbeiten. Die beiden Hauptaufträge führten die Firma Lausmann aus Regensburg für den Malzteil, und für den Sudteil die Firma Kaspar Schulz aus Bamberg aus. Eingebaut wurden vier Stahlzellen für 100 to Malz, zwei Silo für Spezialmalz je 2 to, dazu eine Malzreinigungsanlage, mit anschließender Konditionierung und einer Sechswalzen-Malzschrotmühle mit einer Stundenleistung von 1,5 to Malzschrotung. Für das Sudhaus kam ein Hochdruck-Heißwasserkessel mit einer Leistung von 6,3 GJ/h (1,5 Gcal/h) zum Einbau. Im Sudraum wurde ein 3-Gerätesudwerk<sup>62</sup> aus Edelstahl installiert, bestehend aus: Maische- und Läuterbottich dazu Whirlpoolpfanne mit Außenkocher, Schüttung 1800 kg, Ausschlagmenge 100 bis 120 hl. Die komplette Brauerei wurde mit einem Microprozessor-Computer ausgestattet. Eine seiner ersten Amtshandlungen von Bischof Manfred Müller war am 30. September 1982 die Einweihung der neuen Klosterbrauerei in Weltenburg. Im Mai 1983 besuchte Bischof Manfred Müller auch die Bischofshof Brauerei in der Heitzersraße, halb als Gast und halb als Vorgesetzter, wie er sagte.

Neue Vertriebswege brachten gesteigerte Anforderungen an die Haltbarkeit der Biere mit sich. So wurde im Jahre 1985 ein bundesweit einzigartiges Pilotprojekt in der Bischofshof Brauerei realisiert. Es war dies eine Doppelte Kieselgurfiltration<sup>63</sup> zur Bierfiltration. Ausgeführt wurde diese Anlage von der Firma Steinecker aus Freising, einer Tochterfirma der Firma Kronseder AG Neutraubling. Die Fachwelt war begeistert von dieser neuen Technik. Im März 1985 weihte der Bischof im

<sup>62</sup> 1. Maischepfanne-Anlage = 2,8 m Ø, 125 hl Inhalt, Rührwerk mit 2 Flügel, Bodenheizung 2 Zonen, Vormaischer.

2. Maische- und Läuterbottich-Anlage = 3,5 m Ø, Senkboden in gefräster Ausführung, Austern restfrei.

3. Whirlpoolpfannen-Anlage = 2,9 m Ø, 160 hl Inhalt, Betriebsdruck 0,8 bar Überdruck.

Außenkocher = Röhrenwärmetauscher, Reinigung über CIP Anlage. Bei 108 °C Würze eine Verdampfung von über 10 %.

Pfannendunstkondensator stündlich werden 5,5 m<sup>3</sup> Wasser von 12° C auf 94° C aufgeheizt. Überschüssige Wärmeenergie über Wärmewasserspeicher zu Heizungszwecken an das Kloster und Gaststätte.

<sup>63</sup> Horizontalfilter 2 hintereinander geschaltet Leistung = 250 hl/ h, Fa. Steinecker, je 50 m<sup>2</sup> Haupt-Filterfläche, und 2,25 m<sup>2</sup> Restfiltration.



Beisein von zahlreich geladenen Gästen die computergesteuerte Anlage. Zu den Gästen zählten viele Professoren aus Weihenstephan. Vor genau 50 Jahren wurde die Weizenbier-Braustätte St. Mang von der Bischofshof Brauerei übernommen. In den Jahren von 1972 bis 1983 wuchs der Weißbieranteil im bayerischen Gesamtbiausstoß von 5,1 % auf 15,4 %. Das führte dazu, daß in der Bischofshof Brauerei mittlerweile 3 Sorten<sup>64</sup> des obergärigen Bieres mit einer weißbiertypischen Flaschengärung hergestellt wurden. Ein Jahr später, ab Mai, wurde die Biersorte Altvater durch das Bischofshof Hefe-Weißbier Dunkel ersetzt. Um der immer größer werdenden Nachfrage an Weißbier gerecht zu werden, baute die Bischofshof Brauerei einen neuen Weißbier-Gärkeller. Die technische Einrichtung für eine Erweiterung der Jahreskapazität auf 60.000 hl führte die Firma Gresser von Regensburg aus. Installiert wurden vier stehende Gärtanks mit je 330 hl Inhalt, zwei Trubtanks mit je 56 hl Inhalt, ein Hefetank mit 22 hl Inhalt und eine automatische Reinigungsanlage. Das Investitionsvolumen betrug 800 000 DM. Im Juli 1987 nahm man den Weißbier-Gärkeller in Betrieb. Ab dem August 1987 erweiterte die Brauerei mit der Einführung einer 5 Liter Dose ihre Produktpalette. Die Kennzeichnung der Biersorte in den Dosen erfolgte durch ein Zusatzetikett das gleichzeitig das Mindesthaltbarkeitsdatum trug.

Im März 1988 brachte die Brauerei ein Leichtes Weißbier mit 40 % weniger Alkohol und Kalorien als das normale Hefe-Weißbier auf den Markt.

#### *10. Anpassung an die neuen Anforderungen des Marktes*

Wegen Kapazitätsengpässen und Raummangel war die Brauerei gezwungen eine neue Lager- und Produktionshalle zu errichten. Unter Planung und Bauleitung des Architekturbüros Prof. O. Peitner begann man im Januar 1989 mit dem Bau einer 9-schiffigen Halle auf einer Fläche von 5200 m<sup>2</sup>. Mit einer lichten Höhe von 7 m und einer Querspannweite von 10–16 m pro Hallenschiff wurde eine Fläche von 100 m Länge und einer Breite von 52 m bebaut. Die Halle wurde in zwei Bauabschnitten erstellt. Zuerst errichtete man eine Lager- und Produktionshalle mit einer angeschlossenen Keg-Anlage<sup>65</sup> und einer LKW Ladestraße. Schon im Oktober des gleichen Jahres konnte man den ersten Bauabschnitt in Betrieb nehmen. Ausgerüstet wurde sie mit fünf Reifekammern für Weizenbier mit je 6000 Kasten Fassung, Lagerraum für 80000 Kästen Bier- und alkoholfreier Getränke, Großmagazin, Büro- und Sozialräumen. Herzstück in dieser Halle ist die vollautomatisierte Keg-Reinigungs und Abfüllanlage mit einer Leistung von 120 Keg/h. Ausgelegt wurde die Ladestraße, mit ihren kurzen Wegen, zum Be- und Entladen von täglich 250000 Flaschen. Mitte des Jahres 1990 errichtete die Brauerei für ihre Gär- und Lagertanks ein Gebäude westlich des Bürotraktes. Auf einem flachen, ca. 4,5 m hohen, Betonbau stellte man 4 zylinderkonische, mantelgekühlte Gär- und Lagertanks mit zusammen 1600 hl Fassung. Im Flachbau wurden die Installationen für das Betreiben der Anlage eingebaut.

<sup>64</sup> Bischofshof = Hefe Weißbier 12,5 % Stammwürze, Altvater Weizenbock 16 % Stammwürze 6 % acI. vol. Weltenburger Kloster = Hefe Weißbier (dunkel).

<sup>65</sup> Keg = standardisiertes zylindrisches Metallfaß aus Chromnickelstahl mit festinstallierter Armatur für Füllung, Entleerung, Reinigung und Sterilisation. Bei Bischofshof zusätzlich kunststoffummantelt.



Ende des Jahres 1990 übernahm die Bischofshof Brauerei die Seminarbrauerei Amberg, bekannt als „Malteser Brauerei Amberg“. Nach einiger Zeit wurde der Braubetrieb in Amberg eingestellt und nach Regensburg verlegt. Um für die Zukunft der Brauerei auch weiterhin gut gerüstet zu sein erwarb im Jahre 1991, durch Grundstückstausch, die Bischofshof Brauerei das angrenzende 7000 m<sup>2</sup> große Nachbargrundstück. Dieses wurde einstweilen als Parkfläche für LKW und PKW angelegt. Die nächste Baumaßnahme ging 1991 mit dem zweiten Bauabschnitt der Produktionshalle weiter. Haupteinbau in den Hallentrakt war die neue Flaschenfüllerei. Im Jahre 1992 am 28. Oktober fand dann die Einweihung der neuen Räume und der Flaschenfüllerei durch Bischof Manfred Müller statt. Mit dieser neuen Flaschenfüllerei wurde es möglich, in einer Stunde 44000 Halb-Liter Euroflaschen wie auch 0,33-Liter-Vichy-Flaschen zu Reinigen, zu Füllen, zu Etikettieren und zu Verpacken. Die gesamte Anlage wurde von der Firma Krones AG Neutraubling geliefert und installiert. Anfang des Jahres 1993 entschied sich die Bischofshof Brauerei ihre Bierflaschenform dem allgemeinen Markt anzupassen. Die bauchige Euro Flasche mußte somit der schlanken NRW Flasche weichen. Da die neue Abfüllanlage für diesen Flaschentyp bereits ausgerüstet war, ging alles problemlos vorüber, was man mit einem sortenweisen Umstellen bewerkstelligte. Das ganze blieb eher im kaufmännischen Bereich hängen, da damit 3,5 Mill. Flaschen und ca. 200000 Kästen ad hoc umgerüstet werden mußten und dies einen beachtlichen finanziellen Aufwand erforderte. Mit Ende des Jahres konnte man für die Brauerei getrost in die Zukunft blicken. Die letzte große Baumaßnahme war der Schlußpunkt für den überaus erfolgreichen Direktor Anton Brunner. Was er in den 26 Jahren, von 1967 bis 1993, geschaffen hatte zeugt von seinem Fachwissen, seiner Kompetenz und seinem Durchhaltevermögen. Ende Dezember 1993 ging er in den wohlverdienten Ruhestand.

Ab 1. Januar 1994 übernahm Hans-Joachim Moser, Dipl. Braumeister und Dipl. Volkswirt FH als neuer Chef die Brauerei. Am 23. April<sup>66</sup> 1995 lud die Brauerei zur ersten Wahl einer Oberpfälzer Bierkönigin und zu einer Brauereibesichtigung auf ihr Brauereigelände ein. Neu in das Sortiment der Brauerei kam dann, im Juni des gleichen Jahres, ein Biermischgetränk das „Bischofshof Radler“. Im November 1995 änderte sich das Design der Flaschenetiketten. Insgesamt wurden im selben Betriebsjahr 250000 hl Bier und alkoholfreie Getränke von der Brauerei auf den Markt gebracht.

Aus gesundheitlichen und familiären Gründen hatte 1996 die Bad Abbacher Familie Zirngiebl ihren Sudbetrieb eingestellt. Den Kundenstamm der Brauerei Zirngiebl<sup>67</sup> übernahm 1996 die Bischofshof Brauerei. Ende des Jahres 1997 wurde in der Weltenburger Klosterbrauerei für den Winter ein neues Bier gebraut. Als „Weltenburger Kloster Winter-Traum“ mit alc. 5,2 % vol. und 13 % Stammwürze kam das goldfarbene Spezialbier auf den Markt. In Zukunft soll dieses Bier immer zur Winterzeit erhältlich sein.

Trotz steigender Umsätze erbrachte die eigene Mälzerei nicht mehr die erwarteten Renditen, das Malz war auf dem Markt weit günstiger zu bekommen. So entschloß sich die Brauereileitung zur Stilllegung der Mälzerei. Am 13. März. 1998<sup>68</sup> wurden

<sup>66</sup> Tag des Bieres, Anlaß dazu 23. April 1516 Herzog Wilhelm IV. von Bayern erläßt das Bayerische Reinheitsgebot zum Bier.

<sup>67</sup> Geschätzt 2500 hl/Jahr entn.: MZ 27.3.1999.

<sup>68</sup> Aufzeichnungen v. SPERL.



das letzte mal 15 to Gerste eingeweicht, die letzte Darre war dann am 21. März 1998. Die Mälzerei wurde noch einige Zeit in Bereitschaft gehalten, doch dann wurde sie aufgegeben und nun dämmert sie anderer Nutzung entgegen. Mit dem Namen der 1990 übernommenen Malteser Brauerei Amberg brachte im März 1998 die Bischofshof Brauerei die naturtrübe Weißbiermarke „Malteser-Weisse“ mit einem alc. 5,1 % und 12 % Stammwürze heraus. Diesem Bier folgte im September des gleichen Jahres die 0,33 l Flasche für Pilsbier im exklusiven grünen Outfit. Zur selben Zeit stellte die Weltenburger Klosterbrauerei für den Export in die USA ein „Oktober-Festbier“ her. Im Jahre 1999 konnte die Brauerei ihr 350jähriges Bestehen feiern. Zu diesem Anlaß kam ab März das Jubiläumsbier „Bischofshof Original 1649“ in das Verkaufssortiment. Mit der Bevölkerung und Persönlichkeiten von Stadt und Land wurde vom 2. bis 4. Juli 1999 ausgiebig gefeiert.

Das Jahr 2000 begann für den technischen Leiter der Bischofshof Brauerei und der Weltenburger Klosterbrauerei Brauerei Hermann Weindl mit einem Abschiednehmen. Bereits 1964 trat er in die damals äußerst überholungsbedürftige Brauerei ein. Zusammen mit dem 1967 hinzu gekommenen neuen Direktor Anton Brunner wurde die Bischofshof Brauerei innerhalb einer Generation zu einer bundesweit anerkannten Brauerei. Seinem Motto „Qualität ist kein Zufall, sondern das Ergebnis bewußten Strebens“, blieb er bis zum letzten Arbeitstag am 4. Februar treu, dann ging es in den Resturlaub und in den wohlverdienten Ruhestand<sup>69</sup>. Sein Wissen stellte er noch einige Zeit, als Koordinator und Mitglied des Verwaltungsrates der Brauerei, dem Unternehmen zur Verfügung.

Am 23. Februar 2000 stellte der Hausherr der Weltenburger Klosterbrauerei, Abt Thomas Maria Freihart, zum 950 jährigen Bestehen der Brauerei, das „Weltenburger Anno 1050“ vor. Dieses Jubiläumsbier braute der weltliche Klosterbraumeister Fritz Schweiger. Die Biersorte ist noch heute unter diesem Namen im Sortiment. Gerade rechtzeitig zum Jubiläum brachte, aufgrund der zwingenden Nachfrage, die Weltenburger Klosterbrauerei eine 0,5 Liter Dose mit „Weltenburger Kloster Barock Dunkel“ auf den Markt.

Bereits am 3. April 2000 fing als neuer technischer Leiter der Bischofshof Brauerei und der Weltenburger Klosterbrauerei der 37jährige Braumeister<sup>70</sup> Paul Kottmann an. Im Juni des darauffolgenden Jahres trennte sich das Brauereiunternehmen von ihrem Direktor Hans Joachim Moser einvernehmlich. Das operative Geschäft wurde vom Verwaltungsrat auf drei Hauptabteilungsleitern geteilt. Diese waren, Jürgen Knäbchen bereits Vertriebsdirektor, sowie Karl Beck und Paul Kottmann, beide erhielten Handlungsvollmacht. Bei diesen Herren lagen nun die weiteren Entscheidungen.

Bischof Manfred Müller berief zum 1. Oktober 2001 den 47jährigen Dipl. Betriebswirt, Dipl. Braumeister Hermann Goß<sup>71</sup> zum Direktor der Bischofshof Brauerei und Geschäftsführer der Weltenburger Klosterbrauerei GmbH.

Mit dem Erreichen der Altersgrenze wurde Bischof Manfred Müller am 15. Januar 2002 von der Leitung der Diözese entpflichtet. Bis zur Einsetzung eines neuen Bischofs führte Weihbischof Vinzens Guggenberger als Administrator das Bistum.

<sup>69</sup> ab 1. Juli 2000 Ruhestand.

<sup>70</sup> TU Weihenstephan.

<sup>71</sup> geb. zu Mallersdorf, Studium Betriebswirtschaft, Praxis im elterlichen Brauerei- und Gasthausbetrieb Brauerei Goß Laberweinting, Studium TU Weihenstephan, Stationen in 4 Brauereien.



Ein Teil der Qualitätsoffensive der Brauerei war im Februar 2002 der Einbau von zwei weiteren Edelstahltanks zur Reifung von Weißbier. Die Behälter mit je 220 hl wurden mit einer Mantelkühlung versehen um das Bier nach der Reifung schonend auf die Lagertemperatur herunterkühlen zu können. Mit der Einführung der „Malteser Weissen“ im Jahre 1998 hatte die Bischofshof Brauerei die seit 1693 genehmigte Brautradition der Malteser Brauerei Amberg aufleben lassen. Die Weißbiermarke Malteser spielte aber in der Brauerei Bischofshof keine große Rolle da sie ihr eigenes Weißbier hatte. Durch einen Lizenzvertrag ermöglichte die Brauerei Bischofshof der Stuttgarter Hofbräu AG, ihre Weißbierkompetenz mit „Malteser Weisse“ und dem Oberpfälzer Know-how auszubauen. Dieser Lizenzvertrag wurde am 25. März 2002 in Amberg unterzeichnet. Im April 2002 stellte Direktor Goß das neue Markenbild der Brauerei vor. Eine aqualierte Ansicht des Regensburg Ensemble die Steinerne Brücke, Salzstadel und Dom sollen nun auf allen Gebinden und Etiketten sowie in der gesamten Werbung erscheinen.

Am 24. November 2002 wurde der neue Bischof Dr. Gerhard Ludwig Müller in sein Amt eingeführt. Es sollte nicht lange dauern bis er seiner Brauerei einen Besuch abstattete.

Entgegen dem leicht rückläufigen Branchentrend legte die Brauerei mit ihren Marken Bischofshof und Weltenburg seit dem Antritt von Goß bis Februar 2003 beim Absatz um 1,6% zu. Der jährliche Gesamtumsatz stieg innerhalb dieser 17 Monate auf 200000 hl. Die Marke Weltenburg legte sogar 4,5 % zu. Die ertragsstarke Lizenzmarke „Malteser“ setzte schon im ersten Lizenzjahr 80000 hl Weißbier ab.

Am 22.4.2003 war es dann soweit, Bischof Dr. Gerhard Ludwig Müller stattete seiner Brauerei einen Besuch ab. Direktor Goß und die Spartenleiter der Brauerei begrüßte den Bischof mit den Herren des Domkapitels und des Stiftungsrates. Im Sudhaus trug sich dann Bischof Müller in das Gästebuch der Brauerei ein. Bei einem Bier im Bräustüberl gab es dann Antworten auf die Fragen zu Bier und Brauerei.

Zur Erinnerung an den Reichsdeputationshauptausschluß 1803 braute die Bischofshof Brauerei für eine begrenzte Zeit ein „Reichstagsbier 1803“. Anfang Juni 2003 erwarb die Bischofshof Brauerei die Marken- und Vertriebsrechte der oberfränkischen Mauth-Bräu<sup>72</sup>. Diese Brauerei wurde von der Scherdl Brauerei Hof in die Insolvenz gerissen und stand dann zum Verkauf<sup>73</sup>. Das „Mauth“ diente der Bischofshof Brauerei in Oberfranken und Nordoberpfalz als Türöffner für das wachstumsstarke „Weltenburger“ Bier.

Am 5. August 2003 unterschrieben der Stiftungsvorstand der Hans und Sofie Kneitinger Stiftung Anton Peter und Bischofshof-Brauereidirektor Hermann Goß einen Vertrag. Dieser Vertrag sieht vor, daß ab 1. Januar 2004 die drei Kneitinger Bier-Spezialitäten bei Bischofshof abgefüllt werden. Eine neue Abfüllerei für Kneitinger, wäre laut deren Stiftungsrates, preislich, auslastungsmäßig wie auch räumlich nicht akzeptabel.

Im Jahre 2004 feierte die Bischofshof Brauerei wiederum. Vor genau 100 Jahren wurde der Bischofshof am Dom zu einem Hotel umgebaut. Zum Jubiläum, neu herausgeputzt und in einigen Bereichen mit neuer Technik versehen, zeigte sich das Haus bei der Einweihung am 20. April 2004 durch Bischof Gerhard Ludwig Müller

<sup>72</sup> Mauth Bräu GmbH, 95697 Nagel, Fichtelgebirge, Ausst. ca. 5000 hl, verpachtet an Brauerei Scherdl Hof.

<sup>73</sup> Am 28.4.2003 zum Verkauf angeboten.



den zahlreichen Besuchern. In das Sortiment der Bischofshof Brauerei wurde ab April 2004 das Bischofshof Alkoholfrei auf Export-Bier-Basis aufgenommen. Trotz rückläufigem Bierabsatz in der deutschen Braubranche wuchs die Jahresproduktion der Bischofshof Brauerei im letzten Wirtschaftsjahr um 11 %. Als Nummer Eins hatte sich die Marke „Weltenburger“ mit einem Zuwachs von 19 % entwickelt. Nicht zuletzt rundete die Zusammenarbeit mit der Stuttgarter Hofbräu AG mit dem Malteser-Weissbier das Wirtschaftsbild 2004 ab.

Um den Herausforderungen auf dem Biermarkt gerecht werden zu können, erweiterte die Brauerei die Kapazität ihrer vier freistehenden Gär- und Lagertanks um weitere neun Edelstahl tanks. Die neuen zylinderkonischen Tanks mit je 1400 hl Faßungsvermögen ragen mit ihren 13 m Höhe weit über die vorhandenen hinaus. Angefertigt wurden die Behälter von der Firma Behälterbau Gresser GmbH Regensburger. Der Spatenstich für den Bau war am 29.3.2004, die Einweihung nahm am 22.4.2005 der Verwaltungsratsvorsitzende Prälat Robert Hüttner vor. Im Januar 2005 stellte Bischofshof ihre neueste Biersorte „Regensburger Premium“<sup>74</sup> vor. Dieses Bier kam, dem Nostalgie trend folgend, in einer braunen 0,5 l Bügelverschlußflasche mit einem speziellen „3K-Knopf“<sup>75</sup> in den Handel. Nach 32 Jahren war das 1974 gebaute Zweigeräte Sudwerk verschlissen, es wurde zum Energiefresser auch die Kapazität mit zwei Suden pro Tag war an die Grenze gelangt. Die Leitung der Brauerei entschloß sich daher das gesamte Sudhaus umzubauen. Bereits im Dezember 2005 konnte Direktor Goß mit der Firma Krones AG Neutraubling den Kaufvertrag unterzeichnen. Der symbolische Spatenstich war am 19.1.2006. Zum Einbau kam eine technologische Weltneuheit. Das im Werk Steinecker entwickelte „Whirlship Calypso“ wurde bei einer in Regensburg stattgefundenen internationalen brautechnischen Fachtagung<sup>76</sup> von der Firma Krones AG vorgestellt. Diese Neuheit wurde im neuen Sudhaus eingebaut. Außerdem wurden noch installiert: Maischsystem „Shakes-Beer“, Läuterbottich „Pegasus“ und Innenkocher „Stromboli“. Zur Steuerung des Sudbetriebes kam ein hochmoderner Leitstand zum Einbau. Mit dieser Ausstattung wurde es möglich pro Tag 12 Sude mit je 200 hl Ausschlagmenge zu Sieden. Während des Sudhausumbaus kam im Februar 2006, im ehemaligen Mälzereigebäude, eine Dosenabfüllanlage mit sechs Füllstationen für 5 Liter Dosen zur Aufstellung. In der Zeit des Sudhausumbaus brachte im Juni die Brauerei das Bischofshofer „Zoigl“, ein naturtrübes Kellerbier mit alc. 5,1 % vol. 11 % Stammwürze, heraus. Nachdem das neue Sudwerk die ersten Wochen getestet und dann abgenommen wurde, lud die Brauerei zur offiziellen Einweihung am 26. Oktober 2006 ein. Im Beisein von zahlreich geladenen Gästen segnete Bischof Dr. Gerhard Ludwig Müller die neue Sudanlage. Gemeinsam setzten dann Bischof Gerhard Ludwig Müller, Prälat Robert Hüttner und Oberbürgermeister Hans Schaidinger durch einen Knopfdruck das Sudwerk in Betrieb. Mit dieser technischen Weltneuheit beendete vorläufig die Brauerei Bischofshof ihre Investitionsphase. Laut Direktor Goß konnte trotz „brutalen Marktumfeld“ die Bischofshof Brauerei ihren Jahresumsatz an Bier 2006 um 4,8 % steigern. Im Jahr 2007 wurden die neun Sorten

<sup>74</sup> alc. 5,0% 11% Stammwürze.

<sup>75</sup> 3K-Knopf = mit thermoplastischen Gummiring, bis dato nur in einer einzigen weiteren Brauerei in Deutschland verwendet.

<sup>76</sup> Jahresfachtagung der VIB Berlin vom 3.3. bis 7.3.2006 in Regensburg Kolpinghaus, 360 Personen.



„Weltenburger“ in 16 Länder exportiert. Allein die Bischofshof Brauerei erhielt in den letzten 30 Jahren 133 DLG Medaillen.

Für Bierseminare, Umtrunkraum bei Brauereibesichtigungen und Schulungen der Kunden eröffnete die Brauerei im September einen „Schalander“<sup>77</sup>. Zum 30. September 2007 verließ der technische Betriebsleiter Braumeister Paul Kottmann die Brauerei, er wurde technischer Direktor in einer mittelfränkischen Brauerei.

Einen Kooperationsvertrag schlossen im Oktober 2007 die Schwandorfer Schmidt Bräu GmbH mit der Bischofshof Brauerei. Vertragsinhalt ist der, daß weiterhin in Schwandorf gebraut, die Abfüllung dagegen in der Bischofshof Brauerei erledigt werde. Mit diesem Vertrag ersparte sich die Schwandorfer Brauerei Millionenbeträge für eine neue Abfüllerei.

In der Jahrespressekonferenz der Bischofshof Brauerei konnte zwar eine positive Bilanz für das Jahr 2007 gezogen werden, doch der allgemein sinkende Bierabsatz bereitete einige Sorgen. Steigende Rohstoffpreise für Malz und Hopfen sowie EU-Alkoholdebatten und das Nichtraucher-Schutzgesetz trugen zum geringeren Bierabsatz bei. Für Bischofshof lautete deshalb die Antwort auf die Situation: kompromißlose Qualität, schärfere Markenprofile und alle Exportchancen ausschöpfen. Gleich zu Beginn des Jahres 2008 konnte Brauerei Direktor Hermann Goß mit dem Zentraleinkäufer von El Corte Inglés, Herrn Andrés Tecesmayor Antolin einen Liefervertrag von Bischofshof Hefe-Weißbier Hell und Dunkel unterzeichnen. Die spanische Kaufhauskette vertreibt seitdem in Spanien, Portugal und auf allen dazu gehörigen Inseln das Produkt der Regensburger Brauerei. Schon im Jahre 2003 machte das renommierte spanische Handelsimperium erste Versuche mit dem Verkauf von Bieren der Klosterbrauerei Weltenburg.

Neuer technischer Betriebsleiter und Prokurist wurde ab 2008 Leonhard Resch Dipl. Ing. für Brauwesen. Anfang des Jahres 2008 wurde der Fuhrpark der Brauerei mit zwei 12-Tonner, vier 18-Tonner sowie zwei 26-Tonner der Marke MAN aufgerüstet.

Im April beteiligte sich die Klosterbrauerei Weltenburg am größten Biertest der Welt mit Erfolg. Beim World Beer Cup 2008 in San Diego/USA errang sie am 19. April 2008 für Weltenburger Kloster Barock Dunkel und für Weltenburger Kloster Anno 1050 die Gold- beziehungsweise die Silbermedaille. Bis einschließlich dem Jahre 2008 hatte sich der Absatz von Bieren der Bischofshof- und Weltenburger Brauerei auch auf ausländische<sup>78</sup> Märkten ausgedehnt. Im Jahre 2008 übernahm die Bischofshof Brauerei die oberfränkische v. Koch'sche Brauerei GmbH & Co.<sup>79</sup> in Gottsmannsgrün und gründete am 1.11.2008 die „Gottsmannsgrüner Brauerei GmbH“. Bis dato betrieb Caroline Freifrau von Waldenfels das Unternehmen. Das in der Region bekannte Gottsmannsgrüner Pils wurde weiterhin vor Ort hergestellt, dabei fungiert Bischofshof als Abfüllpartner und liefert das Randsortiment. Mit dieser Firmengründung wurde es der Bischofshof Brauerei ermöglicht, auch ihre Weltenburger Biere in der Gottsmannsgrüner Region zu vertreiben.

Mitte März 2009 nahm die Bischofshof Brauerei eine von der Firma Krones AG gelieferte Leerflaschen-Inspektionsmaschine in Betrieb. Das besondere an dieser Neuerwerbung: Sieben Kameras achten darauf daß nur saubere unversehrte, hygienisch einwandfreie Flaschen in den Füller gelangen, Stundenleistung 44000 Flaschen.

<sup>77</sup> Schalander = früherer Aufenthalts- und Schlafräum der Brauburschen.

<sup>78</sup> Italien, China, Spanien, USA und Rußland.

<sup>79</sup> Gottsmannsgrüner Brauerei ca. 8000 hl Jahresproduktion.



Im Jahre 2009 konnte die Bischofshof Brauerei auf ihr 360jähriges Bestehen zurückblicken. Zudem wurden es auch 100 Jahre daß in der Neuen Brauerei gebraut wird.

Aus diesem Anlaß brachte die Brauerei das Jubiläumsbier „Regensburger Bruckmandl“ heraus. Am 20.7.2009 wurde dieses helle Jubiläumsbier (alc. 4,9 % vol.) in der braunen 0,33 l Longneck-Flasche präsentiert. Auf dem Etikett des Jubiläumsbieres ist das Regensburger Bruckmandl abgebildet wie es den Arm hebt und zum Dom blickt. Mit einem ebensolchen Blick, aber in die Zukunft, soll die Bischofshof Brauerei Regensburg ihren Mut zum Fortbestand ihres Unternehmens nicht verlieren und weiterhin dem Motto

„Das Bier, das uns zu Freunden macht“  
treu bleiben.