

BRAUEREI IN WÖHRD



Brauhaus Wöhrd
Rudolf Engelhardt.

Briefkopf der Wöhrder Brauerei Georg Strebel um 1890 (links).

1905 bis 1912 firmierte die Brauerei unter dem Namen „Brauhaus Wöhrd“.

Wöhrder Hauptstraße 13 bis 15
früher Wöhrd 7 und 8

Die Brauerei in der alten Nürnberger Vorstadt Wöhrd wurde im 19. Jahrhundert von den Brauern Schuster und Solger (seit 1840), Herbst (seit 1845) und Wild (seit 1851) geleitet. 1860 übernahm Georg Strebel den Betrieb und ließ 1864 eine stehende Vier-PS-Hochdruckdampfmaschine zum Antrieb der Brauereimaschinen aufstellen.

Im Sudjahr 1866/67 versott die Firma 1332 Scheffel Malz. Sie zählte damit zu den kleineren Betrieben. Nach 1870 bis zum Geschäftseintritt ihres Sohnes Heinrich im Jahr 1889 führte die Witwe Madlon Strebel die Brauerei. Auch in Wöhrd war die Braustätte eine ungeliebte Nachbarin: 1888 fing beim Ausbrennen des Kesselkamins das Dach eines Nachbarhauses Feuer und brannte ab. Strebel erhielt daraufhin die Auflage, den Kamin zu erhöhen, der dann im Zuge der Dampfkesselerneuerung auf eine Höhe von 30 Metern gebracht wurde. Nach der Einrichtung einer maschinellen Kühlanlage 1896 erfolgte der Ausbau eines Lagerkellers auf dem zur Wöhrder Rahm und Wöhrder Schulgasse hin erweiterten Grundstück.

Im Jahr 1901 protestierten siebzehn Nachbarn dagegen, „den Rauch und Gestank, den die Faßpicherei verursacht, wochenlang einzuathmen...“. Doch stellte nach Ansicht des Fabrik- und Gewerbeinspektors das Pichen der Fässer unter freiem Himmel nur eine geringfügige Belästigung dar.

1905 übernahm Rudolf Engelhard den nun „Brauhaus Wöhrd“ genannten Betrieb. Von 1907 bis 1912, dem Jahr des Verkaufs an die Brauhaus Nürnberg AG und der Stilllegung, war der Fürther Kaufmann Moritz Neuburger Besitzer der Brauerei.

Exkurs „Über das Pichen der Fässer im Anwesen der Brauereifirma M. Strebel und Söhne“, Mai 1901.

„Das Pichen der Fässer wird im Hofraum vorgenommen und erfolgt in der Weise, dass zunächst durch Einführen einer brennenden, aus einem bereitstehenden, kleinen transportablen Kessel gespeisten Pechfackel in das zu pichende Faß, das alte, der inneren Faßwandung anhaftende Pech in Brand gesetzt und unter gleichzeitiger Zuführung frischer Luft ganz oder theilweise verbrannt wird. Die Luftzuführung in das Innere des zu pichenden Fasses wird vermittelt eines im Brauhause aufgestellten und mit dem Faß durch Schlauchleitung in Verbindung gebrachten Ventilators bewerkstelligt.

Hierauf erfolgt das Eingießen des nöthigen Quantum Peches, welches in einem weiteren transportablen Kessel durch Erhitzen flüssig gemacht wurde. Die so behandelten Fäßer werden sodann auf einen Roll-Apparat gebracht und vermittelt Handbetrieb kurze Zeit in eine rollende Bewegung zum Zwecke einer entsprechenden Vertheilung des flüssigen Peches an den Faßwandungen erhalten. Nach Beendigung der jeweiligen Picharbeit werden die beiden Kessel wieder beseitigt.“



Das Geschehen auf dem Wöhrder Marktplatz wurde im Sommer des Kriegsjahres 1916 hauptsächlich von Frauen und Kindern bestimmt.. Die Brauerei in der Wöhrder Hauptstraße 13 bis 15, am hohen Schornstein zu erkennen, war seit dem Verkauf an die Brauhaus Nürnberg AG im Jahr 1912 stillgelegt.

(aus „Bier in Nürnberg-Fürth“ Koch/Täubrich)