Ein mecklenburgisches Brauergeschlecht

Felix Bauer



Gastwirt Johann Caspar Rose aus Grabow i. M. (Scherenschnitt, nach 1800)

In der kleinen Eldestadt Grabow wohnte im 18. Jahrhundert ein Seilermeister namens Johann Casper Rose. Schon sein Vater war Seiler gewesen und hatte neben der Landwirtschaft eine Branntweinbrennerei betrieben. Ihm selber genügte diese Dreiteilung des Betriebes nicht mehr; er gründete 1770 auch noch eine Brauerei, eine bescheidene vorerst nur, mit Handwerksbetrieb, aber die Brauerei gewann für ihn doch soviel Wichtigkeit, daß er ein neues, größeres Haus erwarb, das heute noch in Grabow an der Marktstraße liegt. In diesem Hause konnte er seine Brauerei gehörig ausdehnen. Landwirtschaft und Seilerei wurden damals noch nicht vernachlässigt.

Mit einer bemerkenswerten Zähigkeit baute er aber die Brauerei aus, eröffnete auch eine Schankstube. Und nun geht es so weiter: Vom Vater erbt sich diese Brauerei auf den Sohn und wieder auf den Sohn — bis in die Gegenwart. Ein ganzes Brauergeschlecht ist es. Es ist heute ein Wunder, daß der Sohn so treu das fortführt, was der Vater begonnen hat. Die Söhne sind sonst nicht immer geneigt, den Beruf des Vaters zu ergreifen, und selbst die Väter sagen oft, ihr Sohn solle es einmal „besser" haben als sie selbst. Ach, was heißt „besser"! Wenn aber einer seinem Sohne sein eigenes Werk zum Weiterbau in die Hände legen kann, dann muß er ihn von dem Sinn dieses Werkes, vom Segen der durch Generationen gesammelten Arbeit überzeugt haben. Dann muß der Sohn erkennen, daß er an eine Arbeit gestellt wird, die er nicht mehr versäumen darf, dann muß er etwas wissen um die Lust der Pflicht und des Zupackens. Die Treue zur Arbeit der Väter ist so gut eine Tradition, die im Innern des Menschen wirksam bleibt, wie die Liebe zur heimatlichen Scholle, die den echten Bauern so stark macht. Erbe als Pflicht, nicht Erbe als Versorgung, darauf kommt es an. Eine bequeme Versorgung war das Erbe der Roses keineswegs immer. Die Sorge blieb den Söhnen nicht unbekannt. Böse Kriegszeiten verlangten einen gesunden Mut zum Aufrichten des bedrohten Besitzes. Dieser Mut fehlte den Christian Roses niemals. Sie haben das Werk ihrer Väter nicht nur erhalten, sie haben es auch ausgebaut. Es hat sich gewaltig ausgebreitet und ist heute ein sehr angesehener, moderner Brauereibetrieb mit Kessel- und Maschinenhäusern, mit großen Kältemaschinen und mit eigenen, großen Reparaturwerkstätten.

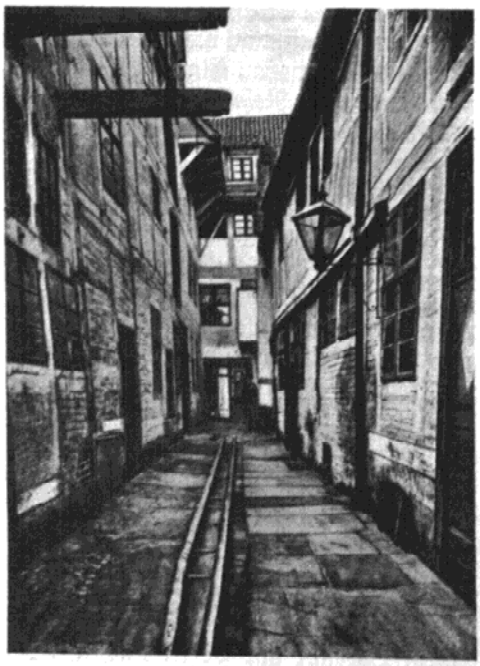
Ich habe nicht gewußt, daß diese Brauerei schon über 160 Jahre alt ist. Aber ich habe gewußt, daß sie ein vorzügliches Porterbier braut, denn der Grabower Porter ist weit in dem deutschen Lande berühmt. Über Porter muß man nicht theoretisch aus der Ferne meditieren. Ein Besuch im eigenen Hause der Rose-Brauerei ist vorzuziehen, weil er praktische Einblicke bringt.

Wir fuhren zu zweit hin nach Grabow. Nachdem Herr Rose — Christian heißt er, wie sie seit Generationen heißen — seinen von mir nicht unverschuldeten Verdacht, ich sei ein Industriespion oder etwas ähnlich Böses, begraben hatte, empfing er uns mit aller Freundlichkeit und überantwortete uns seinem Braumeister. Was soll ein Braumeister seine Werke mit Worten groß loben. — Er führte uns in seinem Laboratorium seine Erzeugnisse in Natura vor. Er sprach einen begleitenden Text dazu. Zu Anfang braute man nur obergärige Braunbiere; im Jahre 1853 ging man zu Lagerbieren nach bayerischer Brauart über. Im gleichen Jahre begann man nach englischem Vorbilde mit Porter und Ale. In den letzten Jahren hat sich das Grabower „Spezial Pilsener" stetig steigenden Ab-



Gaſtwirt und Brauer Chriſtian Friedrich Martin Roſe aus Grabow i. M. auf dem Totenbette (1830)

ſatzes zu erfreuen, infolge ſeiner ganz erſtklaſſigen Qualität. — Außerdem macht man ſogenannte Malzbiere und hat auch gewiſſe Beziehungen zu Trinkbranntweinen. Eine prachtvolle Rede war das, mit



Die Hinterfront des alten Roſeſchen Stammhauſes mit dem alten Brauereihof (1908)

ſchlagenden Beiſpielen erläutert. Wir ſtellten die Unterſchiede mit Befriedigung feſt. Und das muß ich ſagen: Der Porter tat es mir beſonders an. (Ich bin ihm bis heute treu geblieben.) Neben dem Porter verdient das Roſe-Pilſener ſeinen Ruhm; auch halb und halb, ſtellten wir feſt, ſchmeckt ausgezeichnet, wir erhärteten die Behauptung an Beiſpielen.

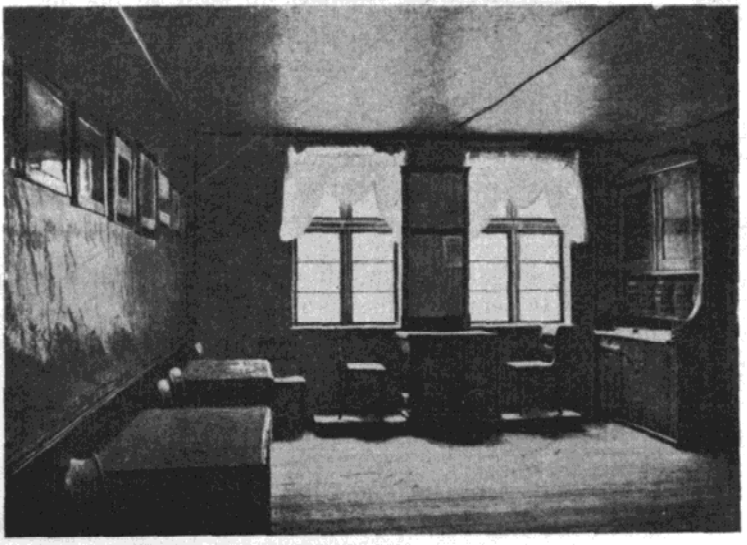
Es iſt wirklich kein Wunder, daß man dieſe Biere mit ſovielen Wagen und Laſtwagen unter die Leute bringen muß. Ein ganzer Fuhrpark ſtand auf dem Hofe. Aber wir wollten ja die Brauerei ſehen. Ein Chemiker kann das ſicher jedem ſehr klar machen. „Die Stärke muß reſtlos in Zucker übergeführt werden, ſonſt wird das Bier trübe, „Würze", „Hopfen wird gekocht", „das Eiweiß fällt aus", — tauſend ſolche Worte und Sätze habe ich vernommen. Aber leider: ich bin kein Chemiker, ſondern ein Romantiker. Rieſige Bottiche aus Aluminium und Stahl im Gärkeller, in denen es voll Schaum ſchwamm, beängſtigende Schluchten zwiſchen großen liegenden oder aufrecht ſtehenden Fäſſern aus Stahl und Aluminium (denn Holzgefäße ſind aus dem modernen Brauereibetrieb verſchwunden, ſagt der Braumeiſter), merkwürdige Rieſelanlagen zum Abkühlen

Familienbild Chriſtian Roſe
Nach einer Kreidezeichnung um 1838



des Bieres, eiſerne Keſſel, in deren dunklen, dampfenden Bäuchen ein Mann eine nach Brot duftende Maſſe durchrührte, ein unerklärliches Gewirr von dicken Röhren — das traf mich beſſer. Ich habe es nicht begriffen. Aber wie luſtig iſt es, Flaſchen zu ſpülen, ſie wieder zu füllen mit ſo ſeltſamen und ſelbſtändigen Apparaten, an denen die Handarbeit faſt ganz ausgeſchaltet wird; wie liſtig macht man es, wenn

Schankſtube der Gaſtwirtſchaft v. Chriſtian Roſe in Grabow i. M. (vor 1908)





Chriſtian Roſe (1920)

man die Fäſſer innen wieder lückenlos mit Pech auskleiden will. Wer will es glauben, was für handwerkliche Kniffe es allerorten in einem Brauereibetrieb gibt, von denen wir Laien keine Ahnung haben. Ich will es glauben, denn ich habe von allem nur begriffen, daß es ein vortrefflicher Porter war. Das iſt gar nicht zum Lachen. Das iſt ſo. Es zog uns wieder hin zu der Zauberbude des Braumeiſters. Ich bin überzeugt, daß das Braugewerbe ein kompliziertes Gewerbe iſt, nach all den merkwürdigen Apparaten und Formeln zu urteilen. Ich weiß, daß die Roſe-Biere in einem der wichtigſten Induſtrieunternehmungen Mecklenburgs gebraut werden. Ich weiß aber gewiß ebenſo ſicher, weil ich Beweiſe dafür habe, daß neben dem Grabower „Spezial Pilſener" der Grabower — nun ich will nicht ſchon wieder von Porter reden — das könnte den Eindruck erwecken — aber ich habe einen Zeugen dafür. (Er iſt wirklich gut.)