

Ein mecklenburgisches Brauergeschlecht

Felix Bauer



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

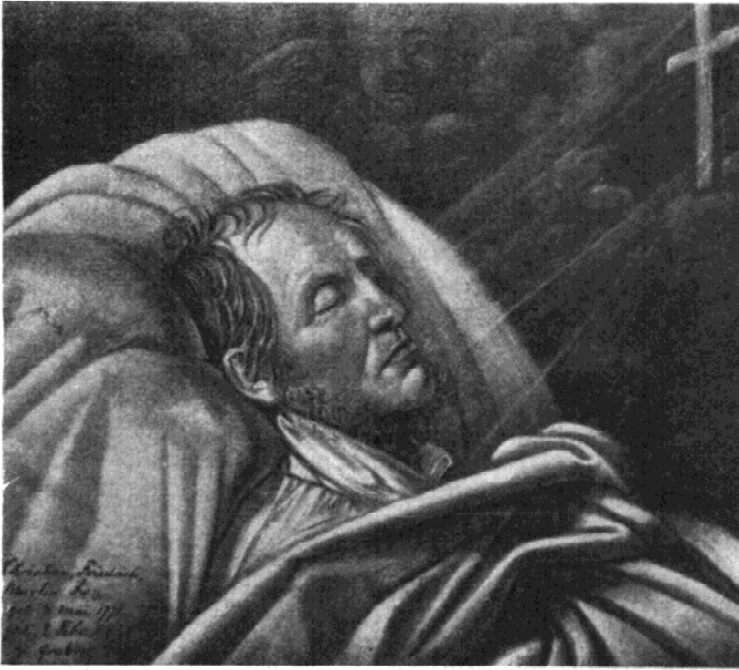
In der kleinen Elbestadt Grabow wohnte im 18. Jahrhundert ein Seilermeister namens Johann Caspar Rose. Schon sein Vater war Seiler gewesen und hatte neben der Landwirtschaft eine Branntweimbrennerei betrieben. Ihm selber genügte diese Dreiteilung des Betriebes nicht mehr; er gründete 1770 auch noch eine 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 gesammel-

ten 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 heimatischen 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 Moses keineswegs immer. Die Sorge blieb den Söhnen nicht unbekannt. Böse Kriegzeiten verlangten einen gesunden Mut zum Aufrichten des bedrohten Besitzes. Dieser Mut fehlte den Christian Moses 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.

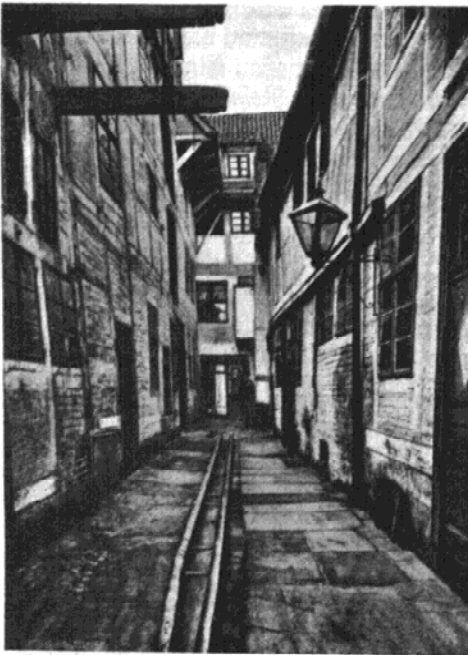
Ich habe nicht gewußt, daß diese Brauerei schon über 160 Jahre alt ist. Aber ich habe gewußt, daß sie ein vorzügliches Porterbier braut, denn der Grabower Porter ist weit in dem deutschen Lande berühmt. Über Porter muß man nicht theoretisch aus der Ferne meditieren. Ein Besuch im eigenen Hause der Rose-Brauerei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

sages 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 Hinterefront 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 resilos 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

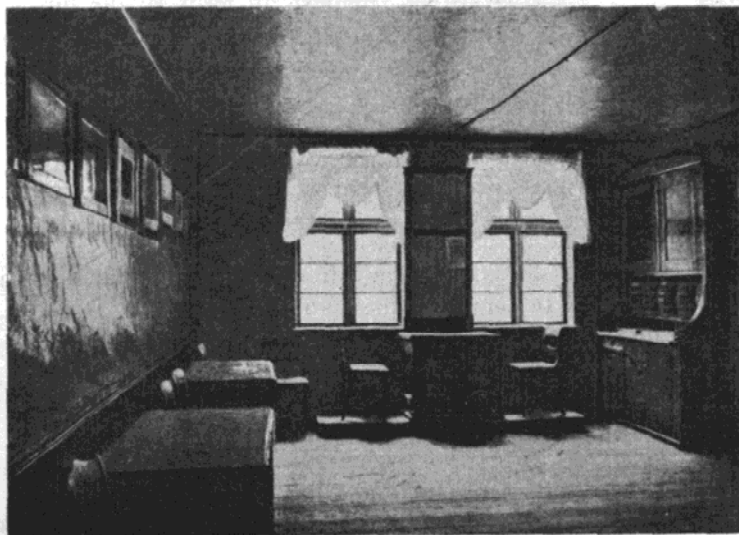
Familienbild Christian Rose
Nach einer Kreidezeichnung
um 1838



des Bieres, eiserne Kessel, in deren dunklen, dampfenden Bäuchen ein Mann eine nach Brot duftende Masse durchrührte, ein unerklärliches Gewir von dicken Röhren

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

Schantstube 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.)