

# Die Berliner Weiße

– Ein Stück Berliner Geschichte –

Gerolf Annemüller / Hans-J. Manger / Peter Lietz

2. erweiterte Auflage



VLB-Fachbücher



Berliner Weißbier ist ein Stück Berliner Geschichte. Die Entstehung und die Eigenarten dieses Berliner Bieres, seine Herstellungsgeschichte sowie die Beziehung des Berliner Bürgertums zu diesem Bier sind eng mit der Entwicklung Berlins zur Groß- und Weltstadt verbunden. Diesen Zusammenhang für die an Berliner Industriegeschichte interessierten Leser deutlich zu machen, war das Anliegen der Autoren, die alle Mitglieder des gemeinnützigen Vereins für Brauereigeschichte Berlins e.V. (VfBB) sind.

Die Autoren haben in enger Verbindung mit der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) gearbeitet, die selbst in ihrer 125-jährigen Geschichte entscheidende, vor allem wissenschaftliche Kapitel über die Berliner Weiße mit gestaltet und in ihrer bis 1981 existierenden Hochschulbrauerei praxiswirksam umgesetzt hat.

Schwerpunkte der Ausführungen sind:

- Die geschichtliche Entwicklung des Berliner Weißbieres, eingeordnet in die Berliner Biergeschichte,
- die Charakterisierung des Berliner Weißbieres aus analytischer, mikrobiologischer und sensorischer Sicht sowie sein ernährungsphysiologisches Potential für die Gegenwart,
- die Technologieentwicklung des Berliner Weißbieres, auch unter Beachtung der Entwicklung der Brauereitechnik bis unsere Gegenwart,
- ein Überblick über die Standorte und Entwicklung der ehemaligen Berliner Weißbierbrauereien, ihre Bedeutung als eine wesentliche Keimzelle der Berliner Industriegeschichte,
- einen Überblick über die aktuellen Entwicklungen bei der Berliner Weißen.

Ergänzt werden die Ausführungen durch eine umfangreiche, Darstellung zahlreicher Werbeartikel und Verpackungsmittel (Gläser, Etiketten, Plakate, Bilder, Flaschen, Porzellanknöpfe), die die ehemalige Vielfalt dieses Produktes in Berlin in den vergangenen Jahrzehnten und Jahrhunderten dokumentieren, sowie die Verbrauchergewohnheiten der Berliner in Verbindung mit der Berliner Weiße sowie Geschichten und Anekdoten aus der Berliner Gesellschaft in Verbindung mit diesem Bier.

Der Text enthält ein Glossar über die im Buch enthaltenen Brauereifachausdrücke und eine umfangreiche Literaturzusammenstellung zum Berliner Weißbier, die den interessierten Leser zum vertiefenden Nachlesen anregen soll.

Für die zweite Auflage wurde der Text kritisch durchgesehen, aktualisiert und zum Teil erweitert.

# Die Berliner Weiße

## Ein Stück Berliner Geschichte

Autoren sind die Mitglieder des  
„Vereins für Brauereigeschichte Berlins e.V.“ (VfBB):

Prof. Dr. Gerolf Annemüller  
Dr. Karl Diether Esser  
Dr. Peter Lietz  
Dr. Hans-J. Manger  
Dipl.-Ing. Karl-Heinz Pritzkow  
Dipl.-Ing. Frank Rawlinson  
Dipl.-Ing. Michael Weidner



Im Verlag der VLB Berlin

Bibliographische Information Der Deutschen Bibliothek  
Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliographie; detaillierte bibliographische Daten sind im Internet über:  
dnb.ddb.de abrufbar.

Die zahlreichen Vorlagen für die Abbildungen stammen (soweit nicht im Kapitel 12 gesondert darauf verwiesen wird) vor allem aus den Sammlungen der Vereinsmitglieder:

Manfred Bold  
Thomas Fricke  
Frank Rawlinson  
Roland Rietsch  
Herbert Schmidt  
Peter Strauch  
Jürgen Volkmann.

Allen Beteiligten und den ungenannten Leihgebern wird im Namen des Vorstandes des VfBB herzlich gedankt.

Ein besonderer Dank gilt dem Consistorium der Französischen Kirche in Berlin, Französischer Dom am Gendarmenmarkt, der Familie *Landré*, Herrn Braumeister *Manfred Staruß*, dem letzten Braumeister der Hochschul-Brauerei der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin und Herrn Dipl.-Ing. *Oliver Lemke* für Kapitel 4.6.

### **Kontaktadresse**

Dr. Hans-J. Manger  
Pflaumenallee 14  
15234 Frankfurt (Oder)  
E-Mail: [hans.manger@t-online.de](mailto:hans.manger@t-online.de)

2. Erweiterte Auflage 2018

ISBN 978-3-921690-86-4

© VLB Berlin, Seestraße 13, D-13353 Berlin, [www.vlb-berlin.org](http://www.vlb-berlin.org)  
Alle Rechte, insbesondere die Übersetzung in andere Sprachen, vorbehalten.  
Kein Teil des Buches darf ohne schriftliche Genehmigung des Verlages in irgendeiner Form reproduziert werden.

All rights reserved (including those of translation into other languages).  
No part of this book may be reproduced in any form.

## Inhaltsverzeichnis

Verwendete Abkürzungen	7
Vorwort	9
1. Geschichtlicher Rückblick zur Bierherstellung und zur Berliner Weißen	11
1.1 Vom Bierbrot zur Berliner Weiße Einige Bemerkungen zur Geschichte der Bierherstellung in Berlin	12
1.2 Bierbereitung seit der Jungsteinzeit Archäologische Funde in Berlin-Britz	14
1.3 Die Verbreitung der Weißen Biere in Deutschland	18
1.4 Die Entwicklung des Brauhandwerks in den Städten Berlin und Cölln	21
1.5 Der Einfluss der Hugenotten zu Beginn des 18. Jahrhunderts auf die Entwicklung der Weißbierherstellung	30
2. Die technologische Entwicklung der Berliner Weiße	35
2.1 Die Weißbiertechnologie im 17. Jahrhundert	35
2.2 Die Bereitung der Weißen Biere im 18. Jahrhundert	36
2.3 Die Weißbierherstellung im 19. Jahrhundert	38
2.4 Die alte zweistufige Weißbiertechnologie bis ca. 1930	41
2.4.1 Allgemeine Hinweise	41
2.4.2 Die Weißbierbrauerei Gabriel & Jäger	42
2.4.3 Die Berliner Weißbierbrauerei Actien-Gesellschaft, vorm. Carl Landré, später Landré-Breithaupt Weißbierbrauerei-A.G. und zuletzt Breithaupt- Brauerei K.G.	44
2.4.4 Die Weißbierbrauerei Willner	55
2.4.5 Brauerei Albert Bier	63
2.4.6 Brauerei Gabelsberg	65
2.4.7 Die Weißbierbrauerei Adolph Landré	73
2.4.8 Die Abfüllung des Berliner Weißbieres	73
2.4.9 Verleger- und Handwerker-Milieu	76
2.5 Technologie und Technik der Berliner Weißbierproduktion ab etwa 1930	78
2.5.1 Die klassische Technologie der Berliner Weißbierherstellung	78
2.5.2 Berechnung der Speise für eine sichere Flaschengärung	82
2.5.3 Säuerungsverfahren nach <i>Francke</i>	83
2.5.4 Verfahrensvorschlag zur Herstellung eines Berliner Weißbieres mit konstantem Säuregrad nach <i>Barrach</i>	84
2.6 Berliner Weiße - eine Diskussionsgrundlage für eine aktuelle Produktion	85
2.6.1 Zielstellung	85
2.6.2 Bierherstellung	85
2.6.3 Abfüllung	87
2.6.4 Verpackung	87
2.6.5 Lagerung	88
2.6.6 Vertrieb	88

2.6.7 Preisgestaltung	89
2.6.8 Reinigung/Desinfektion	89
2.6.9 Hinweise zur <i>Brettanomyces</i> -Kultivierung	89
2.7 Anormale Gärerscheinungen und Krankheiten des klassisch hergestellten Weißbieres	84
3. Allgemeine Charakteristik des Berliner Weißbieres	90
3.1 Chemische und sensorische Charakteristik des Berliner Weißbieres Allgemeine Beschreibung des Biertyps	90
3.2 Die Mikroflora des Berliner Weißbieres	96
3.2.1 Einleitung	96
3.2.2 Die Weißbierkulturhefe <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	96
3.2.3 Die Lactobacillen des Berliner Weißbieres	98
3.2.4 <i>Brettanomyces bruxellensis</i> und ihre Bedeutung als Nachgärhefe	101
3.3 Technologische Möglichkeiten zur Beeinflussung des Säuregrades	105
3.4 Qualität und gesundheitliche Wirkung dieses Schankbieres	105
3.4.1 Einführung	105
3.4.2 Die Auswirkungen der Lactofermentation auf die Qualität und den Genusswert des Berliner Weißbieres	107
3.4.3 Die biologische Haltbarkeit des Berliner Weißbieres	109
3.4.4 Einige Informationen zu den verschiedenen Konfigurationen der Milchsäure	109
3.4.5 Einige Informationen zum Begriff probiotische Milchsäurebakterien und probiotische Lebensmittel	110
4. Moderne Weißbierherstellungsverfahren	113
4.1 Die Mängel der klassischen Berliner Weißbiertechnologie	113
4.2 Die Folgen des technischen Fortschritts und deren Auswirkungen auf die Berliner Weißbiertechnologie	113
4.3 Der Stand der Technologie 1978/79 in den drei Westberliner Weißbier-Brauereien nach Untersuchungen von <i>Dietz</i>	114
4.4 Ein Vorschlag zur Übernahme der Weißbierherstellung aus einer klassischen Weißbierbrauerei in eine moderne Großbrauerei	116
4.5 Ein Vorschlag zur Optimierung des Verfahrens der Herstellung von Berliner Weißbier mit Hilfe mikrobieller Reinzuchten	117
4.6 Die Berliner Weiße heute - Ein traditioneller Bierstil wurde wieder entdeckt	118
4.6.1 The Return of the „Berliner Weiße“	119
4.6.2 Das traditionelle Verfahren vs. „Kettle sour“-Verfahren	119
4.6.3 USA: Vorreiter der neuen Weiße nach Berliner Art	119
4.6.4 Auch die Craft-Bier-Szene in Deutschland entdeckt die Weiße nach Berliner Art	121
4.6.5 Berlin: In der Heimatstadt der Weißen tut sich wieder was	122
4.6.6 Weiße Berliner Art in Potsdam	124
4.6.7 Die Berliner Weiße beim World Beer Cup	126
4.6.8 Ausblick: Die Zukunft der Berliner Weiße	126
5. Die Bedeutung der VLB für die wissenschaftliche Durchdringung der technologischen Prozesse der Weißbierherstellung	128

6. Erfahrungsbericht eines ehemaligen Brauereidirektors zur Herstellung von Berliner Weiße	131
7. Standorte der Weißbierbrauereien und typischen Weißbier-schenken in Berlin	135
7.1 Standorte der Weißbierbrauereien	135
7.2 Typische Weißbierschenken	142
7.3 Clausings Weißbierstube	159
7.4 Restauration Nussbaum	167
7.5 Weißbierstube im Berlin-Museum	168
7.6 Weißbierbudiken für das einfache Volk	168
7.7 Weißbierverkauf	169
8. Ausschank- und Verzehrgeohnheiten von Berliner Weißbier	171
9. Produktionsmengen von Berliner Weiße und wirtschaftliche Probleme der Berliner Weißbierbrauer	174
9.1 Produktionsmengen	174
9.2 Wirtschaftliche Probleme der Berliner Weißbierbrauereien	178
9.2.1 Das neue Brausteuergegesetz von 1909 und seine Folgen für die Berliner Weißbierbrauereien	178
9.2.2 Der 1. Weltkrieg	180
9.2.3 Die Zeit nach dem 1. Weltkrieg	182
9.2.4 Die Lage der Weißbier-Aktienbrauereien	182
9.3 Anzahl der Berliner Weißbier-Brauereien	184
10. Weißbiere Berliner Art in Brandenburg und der Welt	185
11. Geschichte, Geschichten und Anekdoten über Berliner Weißbier	186
11.1 Über die Qualität und Preise von Berliner Weißbier im 19. Jahrhundert	186
11.2 Der Berliner Weißbierstreik 1871	187
11.3 Über die Arbeitsbedingungen und sozialen Verhältnisse der Brauereiarbeiter 1872	189
11.4 Wortspiele und Redensarten über das Weißbier	191
11.5 Berliner Weißbier und seine Beziehung zu den Berliner Künstlern	191
11.6 Die Weiße als Taufwasser für einen echten Berliner und der Charakter von beiden	192
11.7 Die Weißbierpreise und der Wegfall von Kundenvergünstigungen	193
11.8 Zu den Jubiläen des Berliner Weißbieres	195
11.8.1 200 Jahre Berliner Weißbier	195
11.8.2 Eine kaiserliche Auszeichnung des Berliner Weißbieres	197
11.8.3 250 Jahre Berliner Weißbier	197
11.9 Anekdoten um das Bier	198
11.10 Lexikon für unser „werthes Publikum“	199
11.11 Rezepte mit Berliner Weißbier	200
12. Gläser, Flaschen, Etiketten, Brauereiansichten und andere Werbeartikel	202
12.1 Etiketten Berliner Weißbierbrauereien	202
12.2 Beispiele für Weißbier-Etiketten außerhalb Berlins	213
12.3 Weißbier-Flaschen, -Kruken und Porzellanknöpfe	216
12.4 Gläser	233

12.5 Bierdeckel	248
12.6 Werbeplakate und -Schilder	257
12.7 Werbe- und Bestell-Postkarten, allgemeine Werbung	286
12.8 Sonstiges, Werbung in Zeitungen	292
12.9 Warenzeichen Berliner Weißbierbrauereien	298
12.10 Ansichten und Details von Berliner Weißbierbrauereien	302
12.11 Biertransporte der Berliner Weißbierbrauereien	317
12.12 Briefköpfe und Briefe Berliner Weißbierbrauereien	319
13. Glossar	324
14. Bildnachweise	328
15. Verzeichnis der Anlagen	329
16. Literaturzusammenstellung zum Berliner Weißbier	330
17. Index	355
18. Quellennachweise und Anmerkungen	361
Anlage 1	368
Anlage 2	370
Anlage 3	374
Anlage 4	378
Anlage 5	382



## **Verwendete Abkürzungen**

CIP	Cleaning in place
DDR	Deutsche Demokratische Republik (1949-1990)
DIN	DIN Deutsches Institut für Normung e.V.
GGB	Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e.V. (bis 2003: Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens E.V.)
IBV	Internationaler Brauereikultur-Verband e.V.
SMAD	Sowjetische Militäradministration in Deutschland
TGL	Technische Güte- und Lieferbedingungen (Standards der DDR)
VfBB	Verein für Brauereigeschichte Berlins e.V.
VLB	Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in 13353 Berlin, Seestraße 13
WGB	Wirtschaftsgruppe Brauerei und Mälzerei



---

## Vorwort

Berliner Weißbier ist ein Stück Berliner Geschichte. Die Entstehung und die Eigenarten dieses Berliner Bieres, seine Herstellungsgeschichte sowie die Beziehung des Berliner Bürgertums zu diesem Bier sind eng mit der Entwicklung Berlins zur Groß- und Weltstadt verbunden. Diesen Zusammenhang für die an Berliner Industriegeschichte interessierten Leser deutlich zu machen, war das Anliegen der Autoren, die alle Mitglieder des gemeinnützigen Vereins für Brauereigeschichte Berlins e.V. (VfBB) sind. Diesen wird auch für die Mitarbeit und Bereitstellung der zahlreichen Abbildungen und Unterlagen gedankt.

Die Autoren haben in enger Verbindung mit der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) gearbeitet, die selbst in ihrer 125-jährigen Geschichte entscheidende, vor allem wissenschaftliche Kapitel über die Berliner Weiße mit gestaltet und in ihrer bis 1981 existierenden Hochschulbrauerei praxiswirksam umgesetzt hat.

Schwerpunkte der Ausführungen sind u.a.:

- Die geschichtliche Entwicklung des Berliner Weißbieres, eingeordnet in die Berliner Biergeschichte,
- die Charakterisierung des Berliner Weißbieres aus analytischer, mikrobiologischer und sensorischer Sicht sowie sein ernährungsphysiologisches Potential für die Gegenwart,
- die Technologieentwicklung des Berliner Weißbieres, auch unter Beachtung der Entwicklung der Brauereitechnik bis unsere Gegenwart,
- ein Überblick über die Standorte und Entwicklung der ehemaligen Berliner Weißbierbrauereien, ihre Bedeutung als eine wesentliche Keimzelle der Berliner Industriegeschichte.
- Ergänzt werden die Ausführungen durch eine umfangreiche, Darstellung zahlreicher Werbepartikel und Verpackungsmittel (Gläser, Etiketten, Plakate, Bilder, Flaschen, Porzellanknöpfe), die die ehemalige Vielfalt dieses Produktes in Berlin in den vergangenen Jahrzehnten und Jahrhunderten dokumentieren, sowie
- die Verbrauchergewohnheiten der Berliner in Verbindung mit der Berliner Weiße sowie Geschichten und Anekdoten aus der Berliner Gesellschaft in Verbindung mit diesem Bier.

Der Text enthält ein Glossar über die im Buch enthaltenen Brauereifachausdrücke und eine umfangreiche Literaturzusammenstellung zum Berliner Weißbier, die den interessierten Leser zum vertiefenden Nachlesen anregen soll.

Für die zweite Auflage wurde der Text kritisch durchgesehen, aktualisiert und zum Teil erweitert.

Aus drucktechnischen Gründen und unter Beachtung der Kosten kann diese Arbeit nur als Schwarz-Weiß-Druck erscheinen. Deshalb ist der Buchtext mit den vorhandenen farbigen Abbildungen als PDF-Datei auf CD-ROM beigelegt.

Berlin, im September 2018

*Die Autoren*