
Brauerei Babben – klein, fein, traditionsbewusst

Über die kleinste Brauerei Brandenburgs in Lübbenau

EVELYNE LUNGWITZ

In früheren Jahrhunderten war es nicht ungefährlich, blankes Wasser zu trinken. Als gesünder galt es, auf die reinigende Wirkung der alkoholischen Gärung zu setzen. Während in anderen Gegenden lange Zeit deshalb der Weinbau blühte, entwickelte sich in und um Lübbenau die Bierbrauerei.

Schon in der Lübbenauer Chronik von Paul Fahlisch aus dem Jahr 1928 ist zu lesen, dass der Hopfenanbau sich bis an das Ende des 15. Jahrhunderts zurückverfolgen lässt: *„Auch der Hopfenbau blühte hierselbst trefflich empor und wurde nach den benachbarten Städten und Ländern verkauft.“* Seit Mitte des 17. Jahrhunderts hat sich fast jeder Bürger auf das Bierbrauen verstanden. Einem aufgezeichneten Rezess gemäß wurden am 23. Juli 1670 der Brauerschaft Lübbenau ihre Braurechte erteilt. In der Folge gab es in Lübbenau bald 38 ganze, 13 halbe und zwei Viertel-Braugüter. Der Hopfen habe sich an allen Ufern der Gräben und Fließe emporgerankt. Die Gerste sei auf den umliegenden Feldern reichlich gewachsen.

Sowohl in Gemeinschaft wie auch privat wurde seither über Generationen in Lübbenau Bier gebraut. Heute hat ein kleiner Familienbetrieb die alte Tradition wiederaufleben lassen.

Vor fast einhundert Jahren, am 6. November 1928, erwarb der 23-jährige Braumeister Erich Babben das Grundstück der Stadtbrauerei in der Brauhausgasse 3.

Die Kellerräume waren leer. Die Produktionsmaschinen, außer der eingemauerten Braupfanne, waren abmontiert worden. Warenbestände, außer einiger Hundert mit Weißbier gefüllter Tonflaschen waren keine weiteren Bierflaschen vorhanden. Der Anfang war für Erich Babben sehr schwer. Die Kundschaft sah sich notgedrungen anderweitig um. Auch Fahrzeuge standen nicht zur Verfügung.

Zuerst wurde von der Stadtverwaltung ein Bierwagen zurückgekauft und vom Hotelbesitzer Müller-Jäger ein großer Spreekahn erworben. Vom Nachbarn Lubkoll in der Fischerstraße mietete Erich Babben ein Pferdegespann. Aus der Stadtbrauerei Finsterwalde erwarb er einen Abfüllapparat. Vom Bierverleger Gustav Ostermann aus Sallgast konnten die ersten alkoholfreien Getränke als Fertigware bezogen werden. Die Nachfrage nach dem schmackhaften Gerstensaft stieg nicht zuletzt durch den wachsenden Fremdenverkehr. Ende der 1920er und Anfang der 1930er Jahre gab es in

Lübbenau 14 Hotels und Gaststätten mit Übernachtungsmöglichkeit, neun sonstige Gaststätten, drei Konditoreien sowie einige Lebensmittelgeschäfte mit Verkaufsgenehmigung für Getränke. So konnte sich Erich Babbens Brauerei gut entwickeln.

Doch der Betrieb der Stadtbrauerei Lübbenau musste während der letzten zwei Jahre des Zweiten Weltkrieges stillgelegt werden. Erich Babben wurde an die Front einberufen. Im Juni 1945 kehrte er aus dem Lazarett Rosenheim in Bayern zu Fuß nach Lübbenau zurück.

Schon in den ersten Wochen nach der Stunde Null versuchte der Braumeister, etwas zu unternehmen, um wieder Getränke herzustellen. Der Leiter der Abteilung Handel und Versorgung übergab der Brauerei als ersten Rohstoff ein halbes Kilogramm Süßstoff für Limonade. Da jegliche Aromastoffe fehlten, erntete man im Schlosspark den wildwachsenden Hopfen. Die Dolden wurden getrocknet und daraus ein Aufguss hergestellt, um das Hopfenaroma

zu gewinnen. Aus der Süßstofflösung, dem Hopfenaroma und etwas Kohlensäure entstand die erste Limonade.

Als wieder Kohlenzüge nach Berlin fuhren, kamen mit diesen aus einigen Betrieben, die halbwegs intakt geblieben waren, wenigstens kleine Mengen Limonadengrundstoffe zurück. Oft musste der Süßstoff, wenn der Vorrat verbraucht war, selbst abgeholt werden. Babben versuchte, diesen Rohstoff von der Chemischen Fabrik Fahlberg-List in Magdeburg zu bekommen. Süßstoff war damals eine Rarität, und diese Fahrten waren oft richtig abenteuerlich. Dabei passierte es, dass einmal der gesamte Zuteilungsposten während der Fahrt auf der Ladefläche eines LKW gestohlen wurde.

Von der Militärverwaltung der Roten Armee bekam die Brauerei manchmal Gerstenposten aus alten Beständen. Diese wurden aus den früheren Gütern Tornow und Stöbritz angeliefert mit dem Auftrag, daraus Bier zu brauen. Da diese Gerste erst vermälzt werden musste, bevor daraus Bier entstehen konnte, brachte man diese mit dem Pferdegespann von Stöbritz zum Bahnhof Frankendorf bei Luckau, fuhr sie weiter mit einem Güterwagen nach Möllendorf, lud dort um auf ein Milchfahrzeug, welches nach Sonnewalde fuhr. In der dortigen Brauerei, zu welcher eine noch in Betrieb befindliche Mälzerei gehörte, konnte die Gerste gegen Braumalz umgetauscht werden. Die Rückfahrt erfolgte über denselben beschwerlichen Weg nach Lübbenau, um hier dann

ABB.: ARCHIV FAMILIE BABBEN

