

**175 JAHRE
BOCKBRAUEREI
BERLIN**



1838

2013

DIE BOCKBRAUEREI

VOLLER GESCHICHTE,
VOLLER ZUKUNFT

Wie die Stadt, so der Standort

Über 175 Jahre hat sich hier ein für Berlin beispielhafter Wandel vollzogen. Wo einst vor den Toren der Stadt die Herstellung des ersten Berliner Bockbiers begann, harmonieren heute Dienstleistungen, Verwaltung, Handel und Produktion auf einem attraktiv und sympathisch gestalteten Gelände – umgeben von einem belebten und beliebten Wohngebiet.





VISIONÄRE UND UNTERNEHMER

DIE GESCHICHTE DER BOCKBRAUEREI



Georg Leonhard Hopf
1799 – 1844

Georg Leonhard Hopf, braute erstmals in Berlin bayerisches Bockbier, gründete 1838 die Bockbrauerei, verstarb 1844.

Carl Heinrich und Johann Martin Deibel, Söhne der Witwe Hopfs aus erster Ehe, traten gemeinsam mit ihrer Mutter das Erbe an und waren bis 1861 die Besitzer und Geschäftsführer der Bockbrauerei.



Carl Heinrich Deibel



Johann Martin Deibel

Nach dem Verkauf des Unternehmens und weiteren erfolgreichen Geschäftsjahren erwarb 1871 ein Konsortium die Bockbrauerei und wandelte sie in eine Aktiengesellschaft um; über mehrere Besitzerwechsel hinweg, bis zur Einstellung der Produktion im Jahr 1920, firmierte das Unternehmen in dieser Gesellschaftsform, zuletzt als Betriebsteil der Schultheiss-Patzenhofer Brauerei AG.



Albert Mann
1879 – 1941

Albert Mann, gründete 1918 die gleichnamige Spedition, verstarb nach langer Krankheit 1941.

Walter Mann, Sohn von Albert Mann, übernahm bereits 1929 die Spedition, kaufte 1955 Teile des Betriebsgeländes der Bockbrauerei.



Walter Mann, 1906 – 1974, Hannelore Kasten-Mann,
1939 – 2010, Edith Mann, 1911 – 1997

Hannelore Mann, Tochter von Walter Mann, heiratete 1965 Werner Kasten; beide übernahmen 1974, nach dem Tod von Walter Mann, die Leitung der Spedition und die Verwaltung des Grundstücks; Anfang der 1990er Jahre begannen sie mit der behutsamen Sanierung des Geländes.



Hannelore Kasten-Mann, 1939 – 2010,
Werner Kasten

Unter Leitung von Dirk C. Kasten, Sohn von Hannelore Kasten-Mann und Werner Kasten, wurde ab 2003 die schrittweise Sanierung, den Anforderungen des Marktes und den Ansprüchen der modernen Mieter folgend, vorangetrieben.



Dirk C. Kasten

Prägende Persönlichkeiten

Die Entstehung und die Entwicklung der Bockbrauerei sind vor allem eine Geschichte aus ambitionierten Zielen, wirtschaftlichen Wagnissen und kühnen Entscheidungen. Immer hatten daran einzelne Personen maßgeblichen Anteil.

BERLIN HAT BOCK AUF BOCK

DIE GESCHICHTE DER BOCKBRAUEREI
1800 – 1840

Vom Aufstieg und Niedergang eines einst stolzen Unternehmens

Die Hopf'sche Bockbrauerei ist die erste Brauerei in Berlin, die nach bayerischer Art Starkbier produziert. Nach sehr erfolgreichen Jahren in der Anfangszeit des Unternehmens folgen eine wechselhafte Geschichte und schließlich, zum Ende des Ersten Weltkrieges, das wirtschaftliche Aus.

Die Geschichte der Bockbrauerei ist die Geschichte des Bockbiers in Berlin

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts erfreute sich untergäriges Bier aus Bayern auch in Berlin einer zunehmenden Beliebtheit. Es war der damals populären Berliner Weißen qualitativ deutlich überlegen. Allerdings gab es während der Transporte das Problem der Kühlung, sodass viele Brauer aus Bayern dem Ruf dieses lukrativen Marktes folgten, nach Berlin und in die nördlicheren Regionen Deutschlands gingen, um ihr Bier vor Ort herzustellen und zu verkaufen. Berliner Gastronomen hingegen hatten den Geschmackswandel ihrer Kunden ebenfalls erkannt und schickten ihre Söhne nach Bayern, um dort die Braukunst des untergärigen Bieres zu erlernen.



***Georg Leonhard Hopf –
der Berliner Bockbier-Pionier***

Einer der ersten bayerischen Bierhersteller, die sich in der preußischen Hauptstadt niederließen, war Georg Leonhard Hopf aus der Pfalz. Die Pfalz gehörte damals zu Bayern. Hopf war gelernter Küfer, ein Fassmacher, der außerdem den Beruf des Bierbrauers erlernt hatte.

In Berlin begann Hopf zunächst als angestellter Küfer in der Habel'schen Weinhandlung, Unter den Linden, zu arbeiten.

Gleichzeitig unternahm er 1828 seine ersten Versuche, „Baierisches“ zu brauen. Dem vorangegangen soll ein Stammtischgespräch in der Weinstube in der Leipziger Straße 6 sein, bei dem Hopf gegenüber den Gästen des Lokals behauptet hatte, das untergärige Bier ohne Probleme herstellen zu können. Das wenige dafür erforderliche Geld wurde schnell zusammengelegt, und, ausgestattet mit einfachsten Gerätschaften, gelang der Versuch.

Einige Jahre später, 1835, wurde Georg Leonhard Hopf der technische Leiter in der Weinhandlung M. Deibel in der Leipziger Straße 6. Nachdem der Inhaber des Geschäftes verstorben war und Hopf dessen Witwe geheiratet und das Geschäft übernommen hatte, war er als „Hopf G. Weinhändler und Baierischer Bierbrauer Friedrichstraße 126“ im Adressbuch zu finden. Vermutlich hatte er die kleine ehemalige Brauerei Fischer am Oranienburger Tor gemietet oder gekauft, in der viele Jahre lang Weißbier hergestellt worden war.



1800–1838

Am Tempelhofer Berg: neue Fabriken auf freiem Feld

Noch um 1800 war die Gegend freies Feld, das zum Dorf Tempelhof gehörte. Auf dem Tempelhofer Berg stand eine Reihe von Windmühlen. Der heutige Mehringdamm existierte bereits lange als Landstraße und verband die damalige Doppelstadt Berlin-Cölln mit Dresden. Die heutige Bergmannstraße war eine unbefestigte Verbindung zwischen dem heutigen Mehringdamm und der Hasenheide, die bis 1837 Weinbergsweg hieß, was auf die schon länger zurückliegende Nutzung der Tempelhofer Anhöhe als Weinbaugebiet verweist.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts war über die Entwicklung der Region als südliches Stadterweiterungsgebiet noch nicht entschieden. Nach Aufstellung des Kreuzberg-Denkmal 1821 entstanden in seiner Nähe eine Sommerhauskolonie und ein Vergnügungspark namens Tivoli. Viele Berliner unternahmen hierher ihren Sonntagsausflug vor die Tore der Stadt.

Am Weinbergsweg, der heutigen Bergmannstraße, hatte man ab 1825 begonnen, Friedhöfe anzulegen. Am Südrand der Anhöhe, südlich der heutigen Schwiebuser Straße, erstreckte sich das Tempelhofer Feld, welches bereits seit 1722 als Exerzier- und Paradeplatz der Berliner Garnison genutzt wurde.

Nur sehr wenige Menschen wohnten in der näheren Umgebung, sodass in der Gegend Fabriken angesiedelt werden konnten, für die es innerhalb der Stadt bereits keinen Platz mehr gab. Den Anfang machte ein chemischer Betrieb. 1838 folgte der Neubau einer Brauerei, der Hopf'schen Bock-Brauerei.

Bockbier – ein Luxusgetränk aus dem Mittelalter

Bockbier ist ein Starkbier. Es wird mit einem höheren Stammwürzgehalt als ein normales Voll- oder Schankbier gebraut. Die Maische ist dickflüssiger, da weniger Wasser hinzugegeben wird. Es gibt helle und dunkle Bockbiere. Der Ursprung dieser Biersorte liegt im Mittelalter in der ehemaligen Hansestadt Einbeck in Niedersachsen. Einbeck erhielt 1240 zusammen mit dem Stadtrecht auch das Braurecht. Das in Einbeck gebraute obergärige Bier galt als Luxusware, war ein begehrter Exportschlager und wurde bis nach Italien geliefert. Die dafür erforderliche Haltbarkeit erreichte man mit seinem hohen Stammwürzgehalt, der es zu einem schweren, alkoholreichen Bier machte.

Auch der herzogliche Hof der Wittelsbacher in München ließ sich seit 1555 aus Einbeck beliefern, bis 1573 auf der Landshuter Burg Trausnitz das erste bayerische Hofbräuhaus gegründet wurde, das man 1589 nach München verlegte.

1614 wurde der Braumeister Elias Pichler aus Einbeck abgeworben, um sein „Ainpöckisch Bier“ in München zu brauen. Später machte die bayerische Mundart daraus die Bezeichnung „Oanpock“ und schließlich „Bockbier“. Dass zur Kenntlichmachung von Bockbieren später bis heute verschiedene Begriffe und Darstellungen männlicher Huftiere verwendet werden, hat also nichts mit dem Ursprung dieser Biersorte zu tun.



1838–1840

Biergärten und Bockbierfeste kommen in Mode

Erwartungsgemäß erfreute sich das von Georg Leonhard Hopf gebraute Bockbier bei den Berlinern von Anfang an einer großen Beliebtheit. Sie zogen vor die Stadt, um, zunächst an roh gezimmerten Tischen und Bänken, das untergärige Bier zu genießen. Es war genau die Zeit, in der, ebenfalls einem bayerischen Vorbild folgend, auch in Berlin die ersten Biergärten aufkamen. Biergärten waren und sind bis heute meist einfache Ausschankorte, in denen, zumindest damals, das Bier direkt vom Brauer aus dem kühlen Keller heraus verkauft wurde, ohne dass der Brauer dafür das für den Betrieb einer Schänke erforderliche Krugrecht erlangen musste.

Der erste Biergarten Deutschlands war 1812 in Oberbayern zugelassen worden. Der erste Berliner Biergarten öffnete im Jahr 1837: der Pratergarten im heutigen Stadtteil Prenzlauer Berg. In seiner neuen Brauerei zelebrierte Georg Leonhard Hopf, ein Jahr nach dem ersten Bockbierausschank, ab Frühjahr 1840 den jährlichen Bockanstich mit geselligen Zusammenkünften und etablierte fortan auch die bayerische Tradition der Bockbierfeste in Berlin.

Erstmals Bockbier aus Berlin

Mit seinem Betrieb am Oranienburger Tor war Georg Leonhard Hopf in Berlin und im Norden Deutschlands der erste Brauer, der untergäriges Bier produzierte. Indes wuchs die Nachfrage nach dem Bayerischen Bier in Berlin so sehr, dass Hopf schon bald seine Kapazitäten vergrößern musste. Um mehr Bier produzieren zu können, erwarb er 1838 vom damaligen Preussischen Kriegsministerium für 800 Taler „Preussisch Courant“, einer damals üblichen Währungsbezeichnung, das etwa vier Morgen große Grundstück am Tempelhofer Berg. Auf dem Gelände, das damals noch außerhalb der Stadtgrenzen lag und in den nachfolgenden Jahren vergrößert wurde, errichtete er eine neue moderne Brauerei. Schon ein Jahr später, etwa Ostern 1839, soll hier das erste Bockbier ausgeschenkt worden sein. Es war das erste, das je im Norden Deutschlands gebraut wurde. Zur Brauerei gehörten die für untergäriges Bier wichtigen, mit Natureis auf maximal zwei Grad gekühlten Kellerräume. Zur Herstellung von zehn Hektolitern Bier waren damals mindestens eintausend Tonnen Eis erforderlich, sodass etwa ein Viertel der insgesamt verfügbaren Lagerflächen allein für das Eis gebraucht wurden. Zudem sorgten ausgeklügelte Luftzirkulations- und Entlüftungsanlagen dafür, dass die Temperatur konstant blieb.

Ein starker Start mit dem starken Bier

In der Ausgabe des Berliner Intelligenz-Blatts vom 30. April 1840 findet sich eine Anzeige, die für den Bockbierausstoß wirbt: „Von Sonntag, den 3ten Mai an wird in meiner Bierbrauerei auf dem Tempelhofer Berge das Bayrische Bier in Gläsern verabreicht. G. Hopf.“

Wie überliefert ist, folgten die Berliner diesem Aufruf ohne Umschweife und zogen in Massen zum Tempelhofer Berg, um das beliebte Bier zu trinken und, inmitten schlichter Bauten und groben Mobiliars, gesellig beisammen zu sein. Ein Zitat aus einer 1913 erschienenen Festschrift beschreibt die Anfänge des Biergartens der Bockbrauerei: „Wie bescheiden die damaligen Bockbesucher in ihren Ansprüchen gewesen sind, möge daraus hervorgehen, daß in dem sogenannten Garten der Brauerei, der in Wahrheit nur ein baumloser, wüstenähnlicher Sandplatz war, einige sehr geschmacklose Bretterschuppen, die man stolz als Hallen bezeichnete, sowie rohgezimmerte, in der Erde stehende Tische und Bänke allein für die Bequemlichkeit der Gäste sorgten.“ Zunächst wurde das Bier nicht direkt aus dem Fass ins Glas gezapft, sondern kam in Keramikkanen auf den Tisch, wozu es kleine Becher zur Selbstbedienung gab.

1840



4.050 Hektoliter Bockbier werden hergestellt.

SCHNELLER AUFSTIEG

DIE GESCHICHTE DER BOCKBRAUEREI 1841 – 1910

Mehr Bier, mehr Ertrag

Über mehrere Jahrzehnte bis nach der Jahrhundertwende entwickelt sich das Unternehmen überwiegend erfolgreich. Der Absatz wird stetig gesteigert, die Fabrik baulich erweitert und die Produktionsanlage modernisiert.

Rückschläge und Fortschritte

Nach den anfänglichen Erfolgen des Bieres aus der Bockbrauerei zerstörte 1842 ein Brand den größten Teil der oberirdischen Gebäude. Die Produktion kam zum Erliegen. Doch der ehrgeizige Hopf schaffte es, mit den in kürzester Zeit neu errichteten Bauten den Betrieb noch im selben Jahr wieder aufzunehmen.

Georg Leonhard Hopf verstarb am 30. April 1844, angeblich an den Spätfolgen der Anstrengungen beim Löschen des Brandes.

Das Unternehmen ging an seine Witwe und an deren Söhne aus erster Ehe, Carl Heinrich und Johann Martin Deibel, über.

In deren Regie wurden in den folgenden Jahren verschiedene Erweiterungen des Geländes und mehrere Neu- und Umbauten vorgenommen, um die Produktionskapazitäten erneut zu erhöhen und bessere gastronomische Voraussetzungen zu schaffen.

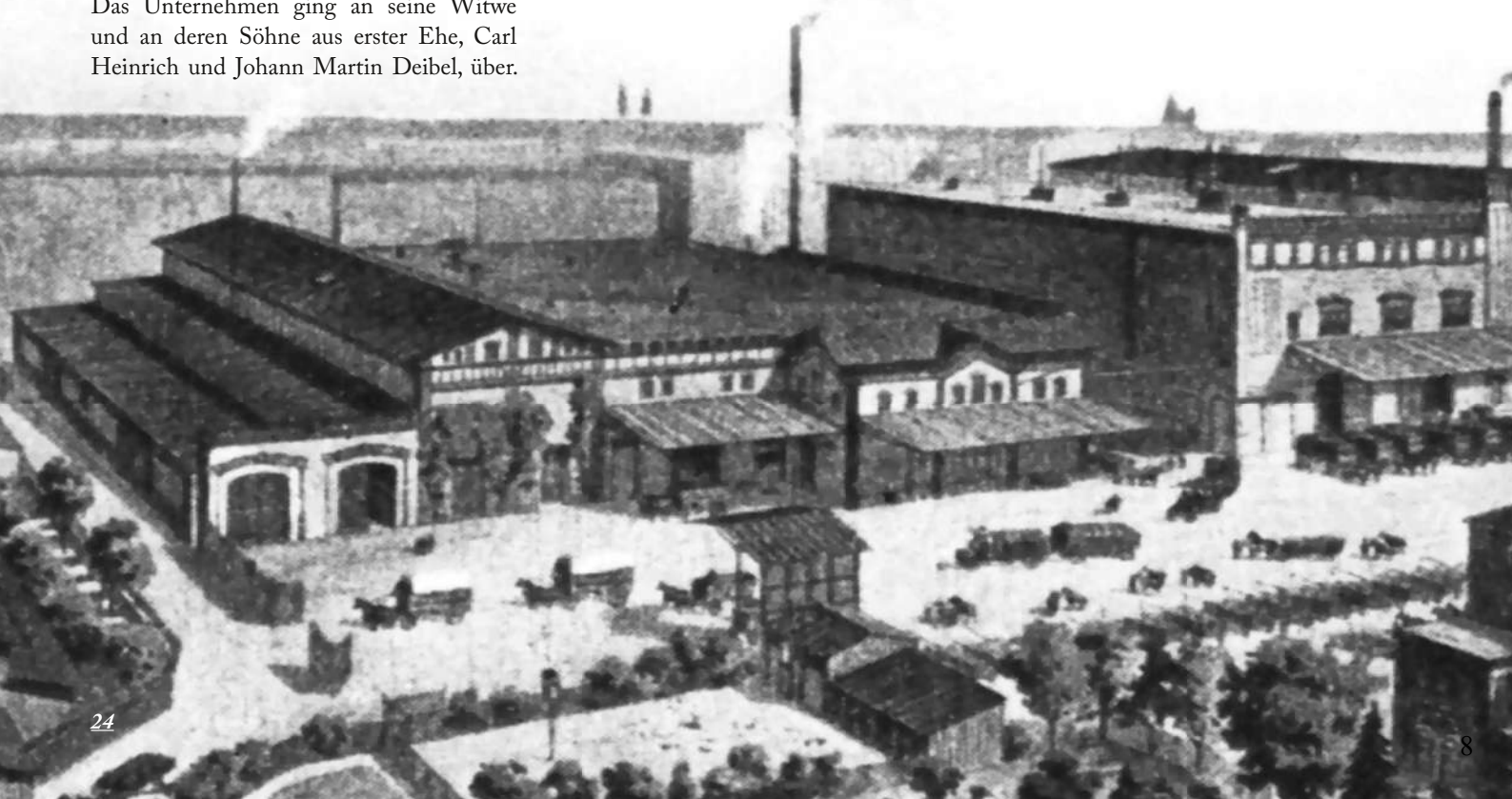
1849



12.000 Hektoliter Bockbier werden hergestellt.

Schließlich wurde 1855 auch von Handbetrieb auf Dampfbetrieb umgestellt, im folgenden Jahr der Ausschankgarten erheblich vergrößert und eine Restauration eingerichtet, deren Leitung der Gastwirt Georg Friedrich Segebrecht übernahm.

In dieser Zeit nahm der Konsum bayerischen untergärigen Biers in Berlin immens zu. Im Jahre 1860 hatte die Jahresproduktion des Lagerbieres mit 150.421 Hektolitern schon fast die Hälfte des in Berlin produzierten Weißbieres erreicht.



1861 exakt dokumentiert

Über Art und Umfang der damaligen Bebauung des Geländes gibt ein Versicherungsvertrag aus dem Jahr 1861 Auskunft: Neben dem viergeschossigen Brauereigebäude sind ein Stallgebäude, ein Kesselhaus, ein Magazingebäude mit Anbauten, zwei Eiskeller, zwei Kühlhäuser, ein Spritzenhaus, ein Schweinestall und ein Geflügelstall sowie auf dem westlich angrenzenden Ausschankgelände ein Saalgebäude mit diversen Anbauten, zwei Büffets, ein Apartmentgebäude und ein Wohngebäude mit Veranda verzeichnet.

Der Absatz steigt, ein Schornstein stürzt ein

Der jährliche Bierausstoß war auf über 20.000 Hektoliter angestiegen, als die Gebrüder Deibel das Unternehmen im Oktober 1861 für 210.000 Taler an den Hotelbesitzer Ludwig Friedrich Ehrenreich verkauften. Danach wurden die Firmengebäude erneut erweitert. Am 17. Dezember 1869 stürzte bei einem starken Sturm der noch neue, 96 Fuß, das sind knapp 30 Meter, hohe Schornstein ein. Die Untersuchungen ergaben eine „ungenügende Tiefe der Fundamente“, sodass im darauf folgenden Jahr ein neuer Schornstein gemauert wurde – mit stärkerem Fundament und nur noch 85 Fuß, etwa 26 Meter, hoch. Er steht noch heute an der Baufluchtlinie der Schwiebusser Straße.

Dividende! Die Bockbrauerei wird Aktiengesellschaft ...

Am 16. Februar 1871 verkaufte Ehrenreich die Bockbrauerei an ein Konsortium, zu dem unter anderem Dr. Otto Hübner, der Fabrikant Hermann Reimann, der Justizrat Johannes Justus Geppert sowie die Bankiers Julius Alexander und Meyer Cohn gehörten. Die gezahlten 760.000 Taler waren der fast vierfache Preis der früheren Kaufsumme. Noch im April desselben Jahres wurde das Unternehmen in die Berliner Bock-Brauerei Actien-Gesellschaft umgewandelt. Den Vorstand übernahmen die Kaufleute Hermann Reimann und Robert Rhens. Rhens, als geschäftsführender Direktor, wohnte ab 1873 selbst auf dem Grundstück, in einem Anbau an der Westseite des Brauereigebäudes. 1877 löste ihn der Kaufmann Haenel als Direktor ab.

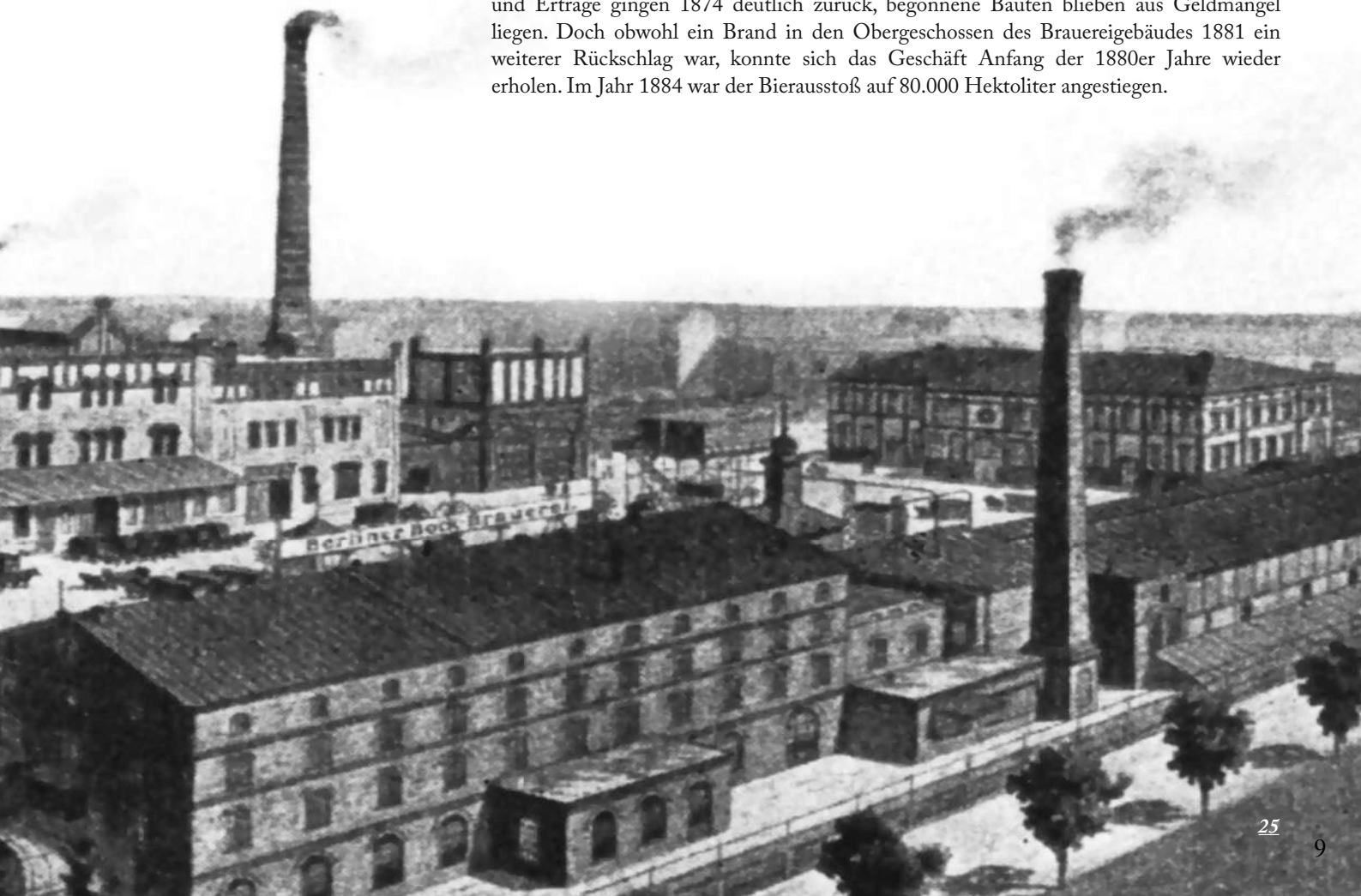
... und gerät wegen Gewinnsucht und minderer Qualität in Verruf

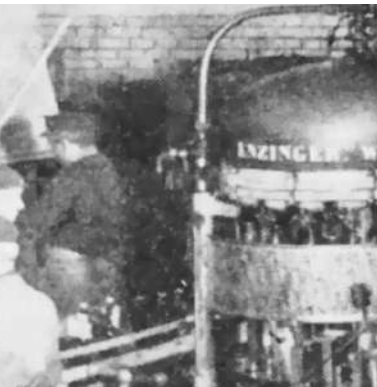
Zwar war nach 1871 der Absatz auf über 50.000 Hektoliter angewachsen, aber mit beginnender Wirtschaftskrise hatten die steigenden Dividenden vieler Brauereien eine sinkende Bierqualität zur Folge. Die minderwertigen Biere wurden boshaft „Dividendenjauche“ genannt, und auch die Berliner Bock-Brauerei AG geriet dadurch in Verruf. Produktion und Erträge gingen 1874 deutlich zurück, begonnene Bauten blieben aus Geldmangel liegen. Doch obwohl ein Brand in den Obergeschossen des Brauereigebäudes 1881 ein weiterer Rückschlag war, konnte sich das Geschäft Anfang der 1880er Jahre wieder erholen. Im Jahr 1884 war der Bierausstoß auf 80.000 Hektoliter angestiegen.

1884



80.000 Hektoliter Bockbier werden hergestellt.





**ust Bebel
cht in der Bockbrauerei**

en den Vergnügungen wurden die Säle
Bockbrauerei auch politisch genutzt.
esondere für die Berliner Arbeiter-
egung und die sich entwickelnde Sozial-
okratie wurde die Bockbrauerei zu
m wichtigen Versammlungsort. Bei
m Arbeiterfest anlässlich des aufge-
enen Sozialistengesetzes trat am 30.
ember 1890 im überfüllten großen Saal
Mitbegründer der deutschen Sozial-
okratie, August Bebel, als Redner auf.

n Bier ein bisschen Eiffelturm

e besondere Attraktion war der 1892 im
Schankgarten errichtete vierzig Meter
e Aussichtsturm. Die eiserne Konstruk-
tion, möglicherweise vom Pariser Eiffelturm
inspiriert, verfügte über einen Fahrstuhl und
zweigte einige Zeit lang viele Besucher an.
Vor dem Turm bereits nach fünf Jahren,
1897, wieder demontiert und abgerissen
wurde, ist nicht bekannt.



1884–1910

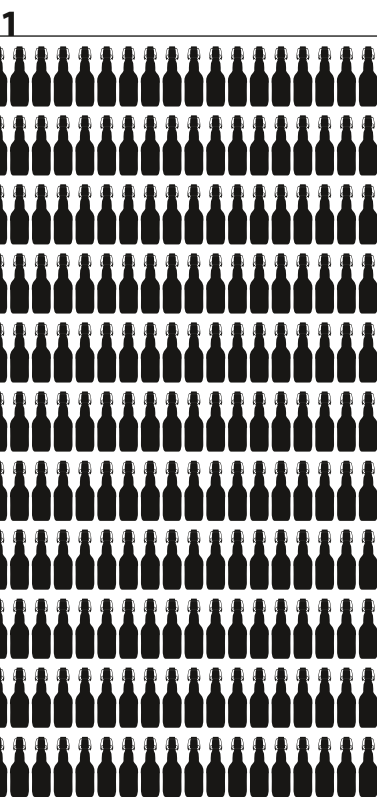
Die Brauerei wächst, das Umfeld gedeiht

In den Jahren 1883 und 1884 wurden umfangreiche Erweiterungsbauten vorgenommen. Unter anderem entstanden ein neuer Lagerkeller, ein Eishaus und eine Ladehalle. Östlich des Mühlengrundstücks wurde eine Schmiede- und Böttcherwerkstatt erbaut. All diese Gebäudeteile existieren heute noch. Im Mauerwerk im Einfahrtbereich ist eine Steinplatte mit der Aufschrift „Erbaut 1883“ zu sehen. 1884 wurde ein „Eishebewerk“ installiert, um das Eis aus dem Eishaus in den Lagerkeller zu befördern. Das Hebewerk bestand hauptsächlich aus einer endlosen, gegliederten Kette, die oben und unten um Achtekettrommeln geführt wurde. Die Kette besaß eimerförmige Gefäße, welche durch den unteren Aufnahmekasten geführt wurden, wo sie sich mit Eis füllten. Oben angelangt, wurde das Eis über eine eiserne Rutsche in den Lagerkeller geschüttet.

Bereits einige Jahre später, 1890, wurden Erweiterungen an den Gebäuden am Ostrand des Mühlengrundstücks vorgenommen: ein zusätzlicher Pferdestall und eine neue Böttcherwerkstatt kamen hinzu, und die Schmiede wurde vergrößert. Unter dem damals neu eingesetzten Direktor Carl Wilhelm Röhrig stieg der Bierausstoß in der Saison 1895/96 auf über 90.000 Hektoliter, sodass 1897 ein zusätzliches Kesselhaus mit Dampfschornstein gebaut wurde. Da es nicht gelungen war, Teile des angrenzenden Mühlengrundstücks zu erwerben, wurde im selben Jahr eine Grenzmauer aus Ziegelsteinen errichtet, die bis heute steht.

1899 fügte man dem Namen der Bockbrauerei „Abteilung I“ hinzu, nachdem die Norddeutsche Brauerei AG, Berlin N in der Chausseestraße 58–64 als Berliner Bock-Brauerei AG, Abteilung II übernommen worden war. Nach der Fusion steigerte sich der Bierausstoß auf 213.000 Hektoliter.

Nach Entwürfen der Architekten Lachmann und Zauber entstand 1905 der Neubau des Schwankhauses, mit Laderaum und einem Abziehkeller, dessen dem Hof zugewandte Fassade bis heute das Schmuckstück des Gebäudeensembles ist. Im Schwankhaus, mitunter auch „Schwanghaus“ geschrieben, wurden die Fässer gereinigt, indem man sie in Wasser schwenkte. Unterhaltsame Schwänke kamen, soweit bekannt, an diesem Ort nicht zur Auf-

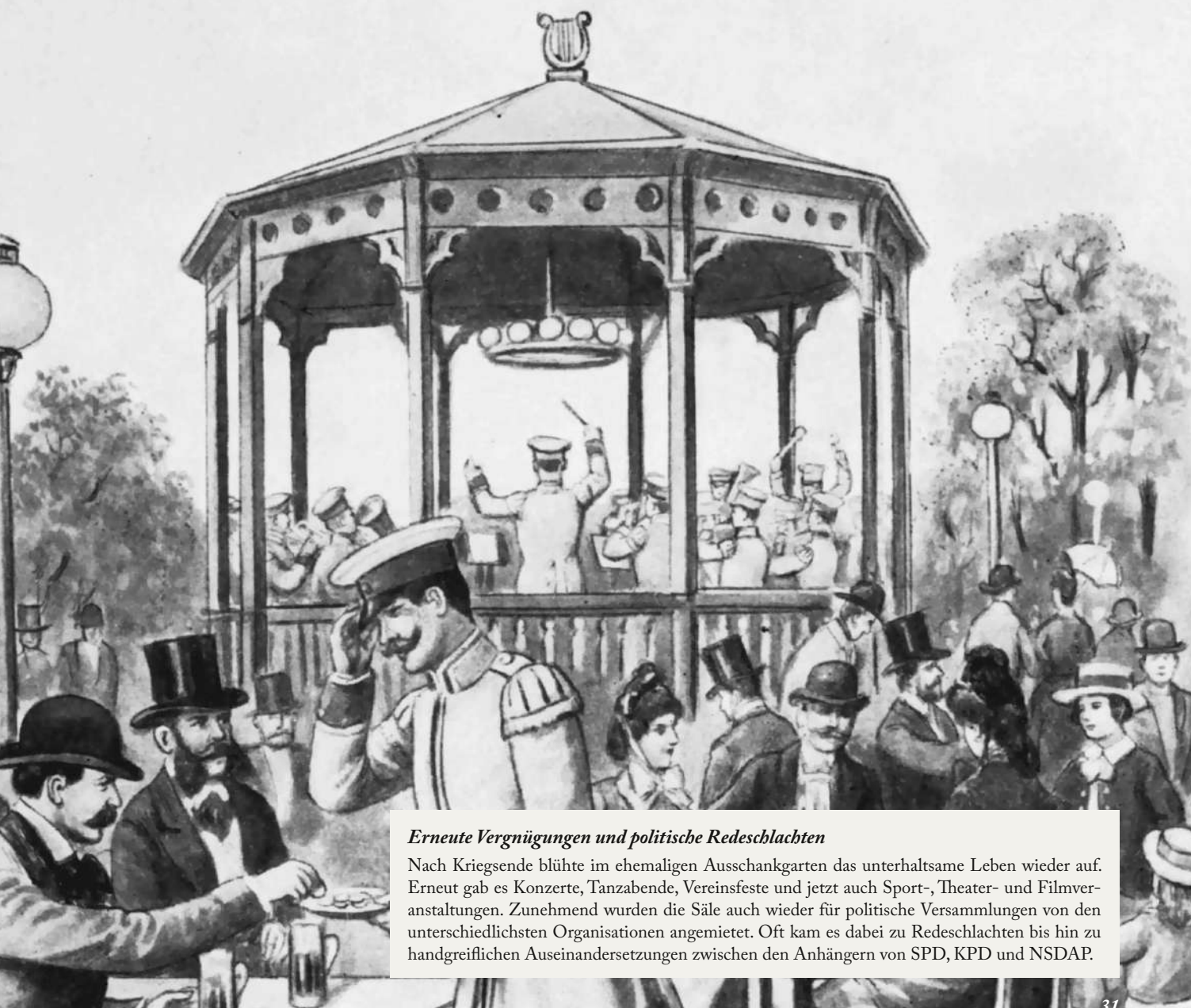


DURSTSTRECKE

DIE GESCHICHTE DER BOCKBRAUEREI 1911 – 1945

Der Erste Weltkrieg ist der Anfang vom Ende

Auf einen erneuten wirtschaftlichen Höhenflug folgt schließlich der Absturz. Während der Krieg Europa und andere Kontinente verwüstet, ringt die Berliner Bockbrauerei um ihr Überleben und verliert den Kampf wegen Rohstoffmangels.



Erneute Vergnügungen und politische Redeschlachten

Nach Kriegsende blühte im ehemaligen Ausschankgarten das unterhaltsame Leben wieder auf. Erneut gab es Konzerte, Tanzabende, Vereinsfeste und jetzt auch Sport-, Theater- und Filmveranstaltungen. Zunehmend wurden die Säle auch wieder für politische Versammlungen von den unterschiedlichsten Organisationen angemietet. Oft kam es dabei zu Redeschlachten bis hin zu handgreiflichen Auseinandersetzungen zwischen den Anhängern von SPD, KPD und NSDAP.



Vier Sorten Bier

Um 1913 wurden von der Bockbrauerei vier Biersorten angeboten:
*Urbock-Versand, Urbock-Märzen,
 Original-Bockbier und Urbock-Lagerbier.*

1911–1914

Ein Jubiläum wird gefeiert, aber dann geht es bergab

In der Saison 1911/12 war der Bierausstoß auf über 220.000 Hektoliter angestiegen. Zum 75-jährigen Betriebsjubiläum am 8. Mai 1913 gab es also noch Grund zum Feiern. Eine Festschrift erschien, die die bisherige Geschichte des Unternehmens mit unterhaltsamen Texten und zahlreichen Illustrationen wiedergibt. Doch schon ein Jahr später, mit Ausbruch des Ersten Weltkrieges, begann die Zeit des wirtschaftlichen Niedergangs.

1914–1919

Kriegsbedingter Rohstoffmangel, dünnes Bier

Nach den überwiegend erfolgreichen Jahrzehnten des Unternehmens begann der wirtschaftliche Niedergang der Bockbrauerei 1914 mit Ausbruch des Ersten Weltkrieges. Wie alle anderen Industriezweige auch, musste sich die Brauwirtschaft auf die Kriegswirtschaft umstellen.

Die allgegenwärtige Rohstoffknappheit beeinträchtigte die Bierqualität. Es konnte nur noch dünnes Bier mit einem geringen Stammwürzgehalt hergestellt werden. Zahlreiche Angestellte wurden zum Kriegsdienst eingezogen sowie Pferde und Wagen des Fuhrparks von der Militärverwaltung beschlagnahmt. Bald darauf gingen auch die Produktionszahlen zurück.

Der Festsaal wird zum Lazarett

Mit Kriegsbeginn fanden auch die kulturellen Vergnügungen auf dem beliebten Ausschankgelände ein jähes Ende. Im Saalgebäude, wo vorher rauschende Feste gefeiert worden waren, wurde ein Reservelazarett eingerichtet.

1920

Das Aus für die Bierproduktion in der Bockbrauerei

Auch die Fusion mit der Patzenhofer Brauerei am 14. November 1917, die eine Umbenennung in Actien-Brauerei-Gesellschaft Friedrichshöhe vorm. Patzenhofer, Abt. Südwest mit sich brachte, konnte das Unternehmen nicht mehr retten. Am 12. Juli 1920 fusionierte es schließlich mit der Schultheiss-Brauerei. Der Betriebsteil hieß nun Schultheiss-Patzenhofer Brauerei AG, Abt. Südwest. Die Schultheiss-Patzenhofer Brauerei AG war damals zwar die größte Brauerei in Deutschland, aber innerhalb dieses Firmenverbundes hatte die Bockbrauerei kaum noch eine wesentliche wirtschaftliche Bedeutung. Wenige Monate später wurde die Bierproduktion auf dem Gelände eingestellt, wohl überwiegend wegen des kriegsbedingten Absatzrückgangs und des Rohstoffmangels. Die nur in begrenztem Maße erhältliche Gerste wurde den wichtigeren Schultheiss-Abteilungen, darunter auch der Abteilung II in der ehemaligen Tivoli-Brauerei am nahen Kreuzberg, zugeteilt.

Nach 80 wechselvollen Jahren endete die Geschichte des Bockbiers aus der Brauerei am Tempelhofer Berg.



1920 – 1933

Ein Gewerbehof entsteht

Nach dem Ende des Ersten Weltkrieges entwickelte sich das Gelände zum Gewerbehof. Verschiedenste Firmen mieteten sich ein, darunter mehrere Speditionen, eine Glasfabrik, mechanische und chemische Werkstätten sowie eine Bottich- und Fassfabrik. Wesentlichen Einfluss auf die noch heute vorhandene Bebauung und erkennbare frühere Nutzung der Räumlichkeiten hatte eine Autoreparaturwerkstatt, die 1932 einzog und sich nach und nach über das gesamte Gelände ausbreitete. Unter anderem wurde 1936 die Auffahrtrampe gebaut, die bis heute besteht.

Zum Schluss hatte es an allem gefehlt

Im November 1919 hatte die Patzenhofer Brauerei bei der Baupolizei die Freigabe von damals rationierten Mauersteinen und Zement für Umbauten an den Heizkesselanlagen beantragt: „Unsere Bitte begründen wir damit, dass wir infolge der (Stein-) Kohlennot bei den jetzt vorhandenen Kesselfeuerungen durch die Beschickung mit Braunkohle und anderen minderwertigen Brennmaterialien nicht genügend Heizkraft erzielen. (...) Die Dringlichkeit unseres Antrages wird ausserdem durch die für den Fall der Verweigerung der Freigabe der Materialien erfolgende Stilllegung unserer Betriebe und die damit verbundene Entlassung sämtlicher Arbeiter begründet.“

Ein weiteres Argument war, dass häufige Beschwerden aus der Nachbarschaft vorlagen „über unerträgliche Belästigung durch Ruß infolge der unvollkommenen Verbrennung der Braunkohle.“

Obwohl dem Antrag schließlich stattgegeben wurde, war er einer der letzten Versuche, den Betrieb am Laufen zu halten.

1933 – 1945

Naziherrschaft, Krieg und Zerstörung

Spätestens ab 1933 nutzten die Nationalsozialisten sowohl das Produktions- als auch das Vergnügungsgelände häufig für politische und militärische Zwecke. Schon am 2. November 1925 hatte Goebbels im Saalbau einen Vortrag mit dem Thema „Lenin oder Hitler“ gehalten.

Mehr und mehr stellten die Nazis die Räumlichkeiten in den „Dienst der Sache“. Neben Tanz-, Theater- und Messeveranstaltungen fanden auch propagandistische Massenkundgebungen statt.

Auch Boxveranstaltungen wurden für die Propaganda instrumentalisiert. So kam es im Jahr 1933 in der Bockbrauerei zu zwei Meisterschaftskämpfen, in denen der damals sehr bekannte und beliebte Boxer Johann „Rukeli“ Trollmann antrat. Trollmann war Sinto. Zunächst wurde er um seinen Meistertitel betrogen und später zu einer Niederlage gezwungen, weil die Funktionäre die sportliche Überlegenheit der „arischen Rasse“ demonstrieren wollten.

Später wurde der Saal hauptsächlich als Sammelstelle für den Arbeitsdienst genutzt und ab 1939 als Musterungssaal für die Wehrmacht. Offenbar wurde auf dem Fabrikgelände auch für militärische Zwecke produziert. Die Eingangsschächte der ehemaligen Lagerkeller sind mit Bunkerbeton ummantelt, und auch die Hofdecke über den Kellern ist mit Spezialbeton von besonderer Härte überspannt.

JOHANN "RUKELI" TROLLMANN

1933 IN DER BOCKBRAUEREI

Ein Boxkampf in der Bockbrauerei wird 1933 zum politischen Machtspiel – und zu einer sportlichen Tragödie

Im Frühjahr 1933 gibt es in Deutschland einen bekannten und beliebten Boxstar. Der sechszwanzigjährige Johann Trollmann hat sich erfolgreich an die Spitze der deutschen Boxerszene gekämpft und macht dabei mit einem eigenwilligen Kampfstil von sich reden. Trollmann tänzelt um seinen Gegner herum, weicht dessen Schlägen geschickt aus und setzt wirkungsvolle Konter. Das ist damals neu und sorgt für Aufsehen und wachsende Popularität. Auch ist Trollmann ein Entertainer: zwischen den Runden scherzt er aus dem Ring heraus mit seinem weiblichen Publikum und wird schnell zu dessen Liebling. Mit seinen schwarzen Locken und seinen schönen braunen Augen avanciert der Athlet zu einem Sexsymbol.

Den Nazis ein Dorn im Auge

Trollmanns Bekanntheit und Beliebtheit steigern sich nochmals nach seinem am 9. Juni 1933 in der Berliner Bockbrauerei gewonnenen Meisterschaftskampf gegen den schwereren und größeren Adolf Witt, dem er vor allem an Schnelligkeit, Beweglichkeit und Technik überlegen ist. Mit seinen nur 71 Kilogramm gewinnt Johann „Rukeli“ Trollmann den Kampf nach Punkten.

Doch Johann Trollmann, auch „Gibsy“ genannt, ist Sinto. Das missfällt dem mit Nazis durchsetzten Boxverband. Dass der Sieg des „Zigeuners“ im Meisterschaftskampf gegen Witt nicht gewertet wird, kann gerade noch durch die lautstarken Proteste des Publikums im Saal verhindert werden. Als ihm aber einige Tage später, fernab des Ringes und der jubelnden Massen, der Meistertitel



Rukeli Trollmann (Mitte)

„wegen armseligen Verhaltens“ aberkannt wird, ist kein Publikum zugegen, um es zu verhindern. Bereits seinem Trainer, Erich Seelig, einem erfahrenen und ebenfalls erfolgreichen jüdischen Boxer, waren 1933 die Meistertitel im Halbschwer- und Mittelgewicht aberkannt worden. Nun soll auch sein aufstrebender Schützling Johann Trollmann aus dem Wettbewerb gedrängt werden.

Eine Farce nimmt ihren Lauf

Trollmann soll verschwinden, und er soll als Beispiel dafür erhalten, dass die arische Rasse die überlegenere sei. Um das zu statuieren, setzt der Verband einen Kampf gegen den damaligen Spitzenboxer Gustav Eder an. Eder, einige Zentimeter kleiner und sechs Kilo leichter als Trollmann, soll diesen triumphal besiegen und damit das Gleiche demonstrieren, was Trollmann einige Monate zuvor gegen seinen größeren und schwereren Gegner Adolf Witt gezeigt hatte.

Um die Niederlage Trollmanns perfekt zu machen, belegt der Verband den Sportler, unter Androhung des Lizenzentzuges, mit einer Reihe von Verboten, die seinen Kampfstil einengen und seine körperlichen Vorteile weitgehend neutralisieren. Unter anderem wird ihm untersagt zu tänzeln, um seinem Gegner ausweichen und auskontern zu können. Auch darf er keinen Gebrauch von seinem Reichweitenvorteil machen und nicht auf Distanz boxen. Austragungsort dieses von vornherein zur Farce verkommenen Kampfes ist ein Saal der Berliner Bockbrauerei.

Die Karikatur eines arischen Kämpfers geht K. o.

Am 21. Juli 1933 treffen die beiden Boxer aufeinander: Gustav Eder im Weltergewicht und sein Kontrahent Johann Wilhelm Trollmann im Mittelgewicht. Doch Johann Trollmann, der an diesem Tag besiegt und damit vorgeführt werden soll, führt stattdessen den Boxverband und dessen nationalsozialistischen Protagonisten vor: Der Boxer erscheint mit blond gefärbtem Haar und weiß geschminktem Gesicht im Ring – als lächerliche Karikatur eines arischen Deutschen.

Während des Kampfes steht er breitbeinig da, bewegt sich kaum und steckt die Schläge seines Gegners genügsam ein. Nach fünf Runden geht er schließlich K. o.

Erst für Deutschland in den Krieg und dann ins KZ

Seine Boxkarriere ist am Ende. Zwar steigt er noch einige Male in den Ring, kann aber keinen Kampf mehr gewinnen. Wann immer er nach Punkten vorn liegt, kommt ein Braunhemd in seine Ecke und zischt ihm zu „Leg dich, Zigeuner, oder wir holen dich und deine Familie!“

Um seinen Lebensunterhalt zu bestreiten, verdingt er sich als Kellner und boxt auf Jahrmärkten, woraufhin ihm die Boxlizenz entzogen wird. Nach Ausbruch des Zweiten Weltkrieges wird er eingezogen, an der Ostfront verletzt und kommt zurück nach Deutschland. Johann „Rukeli“ Trollmann wird in das Konzentrationslager Neuengamme gebracht, wo SS-Schergen seine wahre Identität herausfinden und er fortan jeden Abend gegen seine Peiniger boxen muss. Als er in das KZ-Außenlager Wittenberge verlegt wird, muss er gegen den Kapo Cornelius kämpfen. Als er ihn besiegt, rächt dieser sich ein paar Tage später und erschlägt den Sportler mit einem Knüppel.



Späte Ehrungen

Nach dem Zweiten Weltkrieg geriet der Name Johann Trollmann über lange Zeit in Vergessenheit. Erst eine Buchveröffentlichung über sein Schicksal weckte Ende der neunziger Jahre wieder das öffentliche Interesse an ihm. 1993 wurde Trollmann offiziell als Deutscher Meister im Halbschwergewicht in die „Riege der Deutschen Meister“ aufgenommen. Im Jahr 2003 übergab der Bund Deutscher Berufsboxer den dem Boxer zustehenden Meistergürtel symbolisch an seine noch lebenden Verwandten Louis und Manuel Trollmann.

Johann „Rukeli“ Trollmann und seine Geschichte werden heute an verschiedenen Orten des Gedenkens in unterschiedlichen Formen geehrt. Am 28. Januar 2011 fand die Einweihung und Benennung des Johann-Trollmann-Boxcamps in der Sporthalle der ehemaligen Rosegger-Grundschule am Marheinekeplatz statt.

Johann Trollmann

27. Dezember 1907 geboren in Wilsche bei Gifhorn; mit acht Jahren erstes Boxtraining

4. Juli 1924 erster Boxkampf

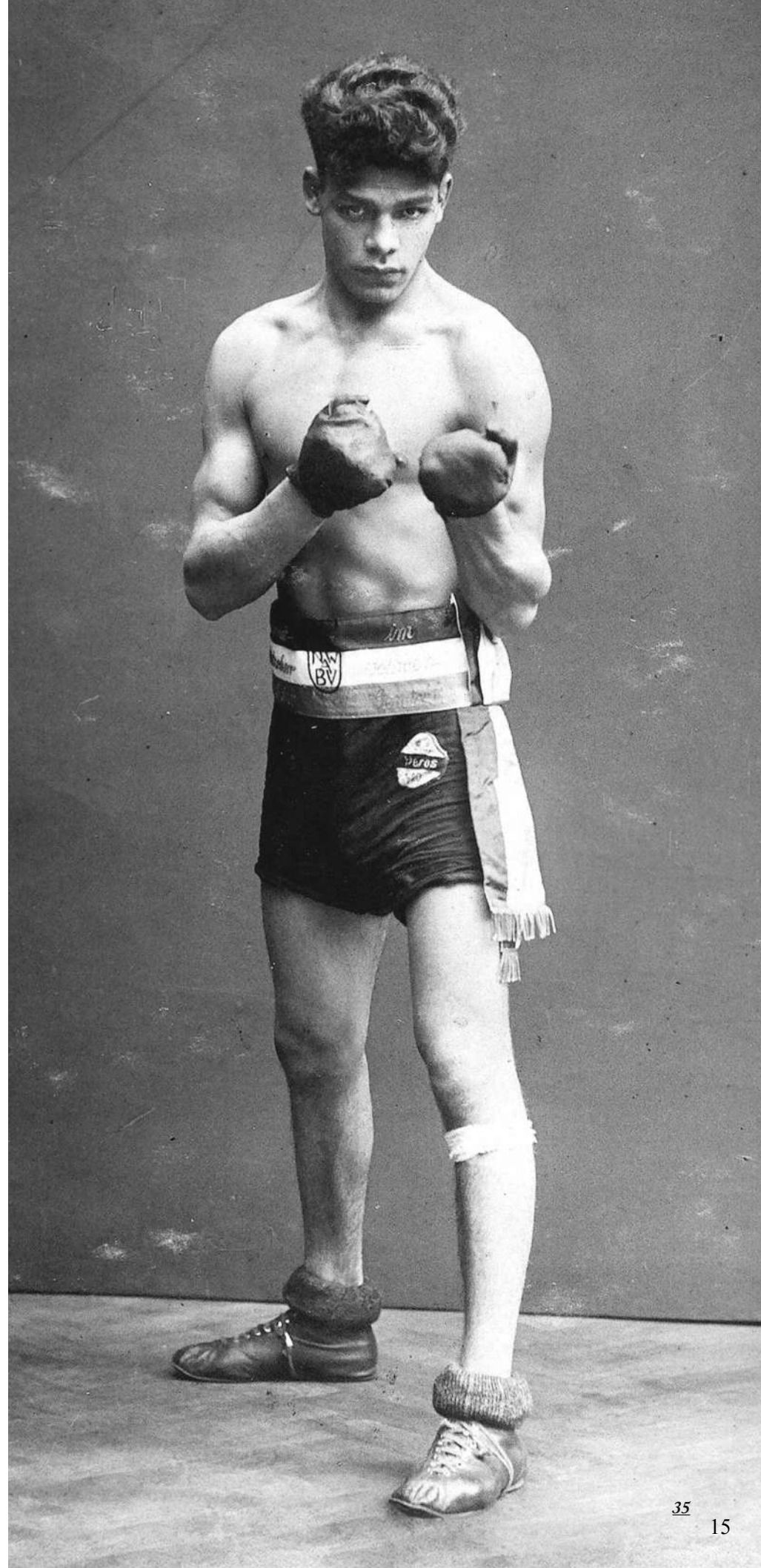
1928 Norddeutscher Meister der Amateure

18. Oktober 1929
erster Profikampf in Berlin

9. Juni 1933
Deutscher Meister im Halbschwergewicht

1. Juni 1935
Heirat in Berlin-Charlottenburg

9. Dezember 1935 Geburt seiner Tochter



AUF BIER FOLGEN WEIN UND STARKE TROPFEN

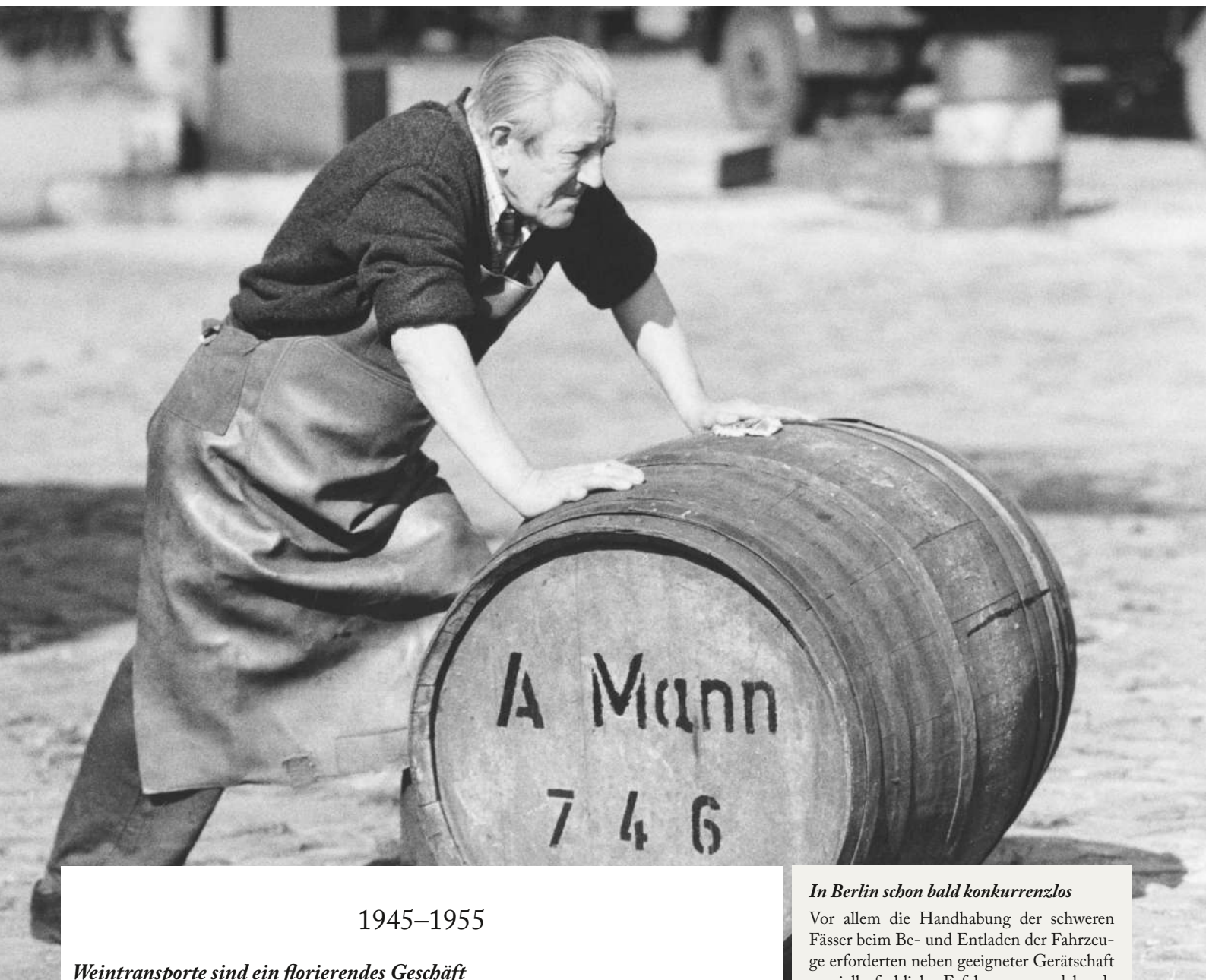
DIE GESCHICHTE DER BOCKBRAUEREI
1945 – 1999

Notiert im Gespräch mit Werner Kasten

Abriss, Eigentümerwechsel und Wiederaufbau

Schon bald nach Ende des Zweiten Weltkriegs beginnt in den noch brauchbaren Gebäuden auf dem Gelände eine Zwischennutzung durch Gewerbebetriebe. 1951 werden die meisten Ruinen abgerissen. 1955 wird das Grundstück geteilt und von der Schultheiss AG verkauft. Das frei geräumte ehemalige Saalbau- und Gartengelände im westlichen Teil erwirbt der Berliner Senat und bebaut es 1959 mit dem Richard-Weiß-Seniorenheim. Das frühere Betriebsgelände der Bockbrauerei geht im September 1955 in den Besitz des Spediteurs Walter Mann, Chef der Spedition Albert Mann, über.





1945–1955

Weintransporte sind ein florierendes Geschäft

Die internationale Spedition war 1918 von Albert Mann gegründet worden. Albert Mann verstarb nach langer Krankheit 1941. Sein Sohn Walter Mann führte die Firma bereits seit 1929. Das Unternehmen war damals eine der wenigen Speditionen in Berlin, später die einzige, die auf den Transport von großvolumigen Getränkefässern, vornehmlich voller Wein, spezialisiert war. Die Fässer von Weingütern im In- und Ausland kamen am Güterbahnhof Yorckstraße an, wo die Firma damals ihren Sitz hatte, wurden in den ehemaligen Brauereikellern zwischengelagert und dann an die örtlichen Abfüller und Händler ausgeliefert. Damals, in den zwanziger und dreißiger Jahren, wurde der innerstädtische Transport großenteils noch mit Pferdewagen absolviert. Wenn also eine Wagenladung von Kreuzberg nach Spandau gebracht werden sollte, war das Fuhrwerk einen ganzen Tag lang unterwegs. Später kamen Kraftfahrzeuge zum Einsatz, und auch die Weinfässer von den Winzern in West- und Süddeutschland wurden zunehmend im Straßenfernverkehr nach Berlin gebracht. Während des Zweiten Weltkrieges war das Unternehmen weitgehend vom Kriegsdienst verschont geblieben, weil die Mitarbeiter als Bahnhofsräumer verfügbar sein mussten. Die sogenannten Bahnhofsräumer wurden gerufen, um die auf dem Schienenweg angelieferten Güter so schnell wie möglich vom durch Fliegerangriffe besonders gefährdeten Bahnhofsgelände abzutransportieren. Trotz dieser wichtigen Aufgabe wurden im Verlauf des Krieges mehr und mehr Lastwagen der Spedition beschlagnahmt, um für militärische Zwecke genutzt zu werden.

In Berlin schon bald konkurrenzlos

Vor allem die Handhabung der schweren Fässer beim Be- und Entladen der Fahrzeuge erforderten neben geeigneter Gerätschaft spezielle fachliche Erfahrungen und handwerkliche Fertigkeiten, über die in Berlin nur wenige Firmen verfügten. Nach der Teilung war die Spedition Albert Mann schon bald die einzige Firma im Westteil der Stadt, die diese Leistung anbot. Mit den ausgedehnten Kellergewölben der alten Bockbrauerei hatte das Unternehmen zudem einen entscheidenden Standortvorteil, da die konstanten klimatischen Bedingungen in den Kellern, die Temperatur und die Luftfeuchte, ideal für die Lagerung von Wein sind – damals wie auch heute noch. Insgesamt verfügte man über rund 4.000 Quadratmeter Kellerlagerfläche – das war in Berlin konkurrenzlos und ist auch heute noch selten, denn vergleichbare Bedingungen können nur durch Lagerbauten mit aufwendiger Klimatechnik erreicht werden. In den Kellergewölben der Brauerei lagerte damals auch eine Senatsreserve von über 50.000 Litern Wein und Spirituosen.

1964–1974

Fässer haben es in sich, kommen aber aus der Mode

Bis 1964 gelangte der Wein aus den westdeutschen Anbaugebieten und internationalen Regionen überwiegend in Fässern nach Berlin, und bis dahin liefen die Geschäfte für die Spedition ausgesprochen gut. Rund 70 Beschäftigte hatte das Unternehmen in seiner Blütezeit. In den nachfolgenden Jahren allerdings wurde das gesamte Stückguttransportwesen modernisiert. Neue Technologien und Standardisierungen – Hebebühnen, Gabelstapler und tauschfähige Europaletten – verringerten den Aufwand, sodass die Personalstärke der Firma auf 30 Mitarbeiter sank.

Gleichzeitig veränderte sich auch der Markt. Ab Mitte der 1960er Jahre begannen die Weingüter, ihre Produkte selbst in Flaschen abzufüllen. Für die Erzeuger war das wirtschaftlicher, und für den Transport war es praktischer, weil Flaschen, in Kisten und Kartons verpackt und auf Paletten gestapelt, weitaus einfacher zu handhaben waren als schwere Fässer, für deren Transport man Spezialgerät benötigte. Fässer und Fasstransporte kamen schließlich gänzlich aus der Mode. Für die Spedition Albert Mann bedeutete dies den Wegbruch eines bis dahin äußerst profitablen Geschäftes.

Werner Kasten – frisch vom Studium ins Speditionsgeschäft

Im Jahr 1965 hatte der damals 27-jährige Werner Kasten die Tochter der Familie Mann, Hannelore Mann geheiratet. Beide hatten sich während des Betriebswirtschaftsstudiums zum Diplomkaufmann kennengelernt. Werner Kasten begann, sich in das Geschäft einzuarbeiten und durchlief dabei so ziemlich alle Einsatz- und Tätigkeitsbereiche, die im Betrieb anfielen. Für das Handwerkliche des Gewerbes, etwa wie man ein Fass vom Fahrzeug herunter- und dann ins Haus einer Gastwirtschaft bekommt, war echtes Können gefragt. So gab es zum Beispiel einen langgedienten Mitarbeiter der Firma, Toni Stadler, der ein Halbstück, das ist ein Fass mit 600 Litern Wein, insgesamt über vierzehn Zentner schwer, mit einer ganz speziellen Grifftechnik ganz leicht und sicher mit bloßen Händen umlegen konnte, sodass es gerollt werden konnte. „*Es sah sehr einfach aus, aber niemand sonst in der Firma konnte das*“, erinnert sich Werner Kasten.

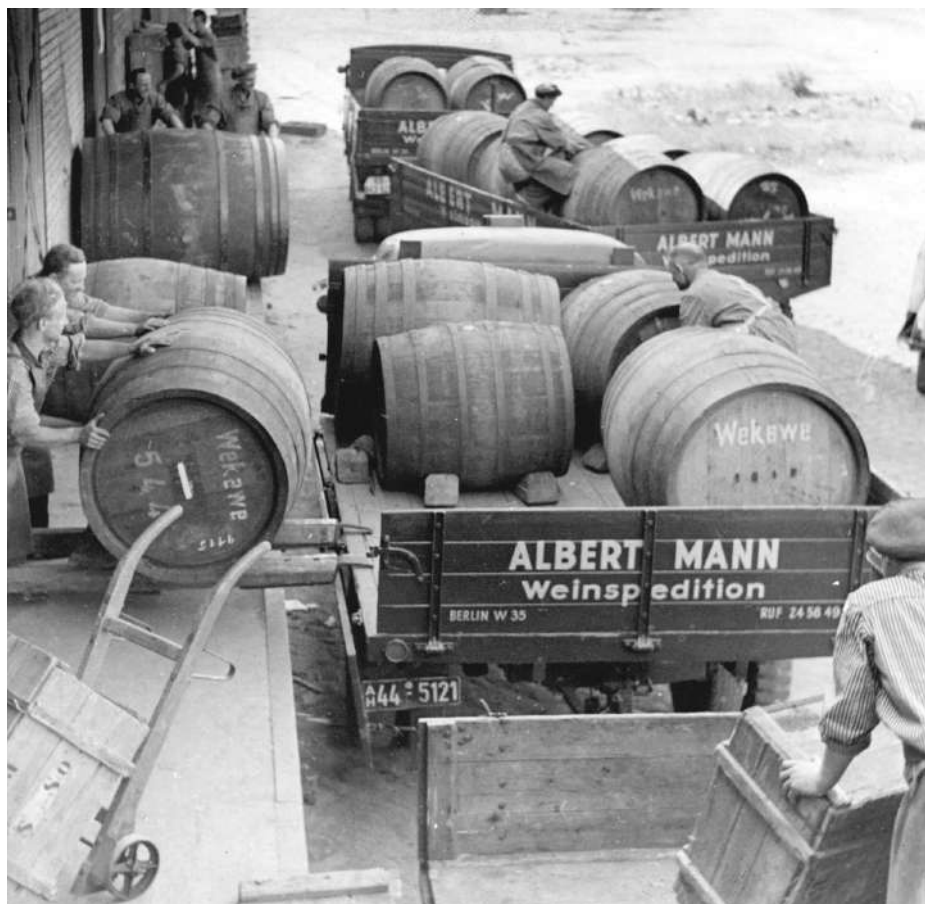


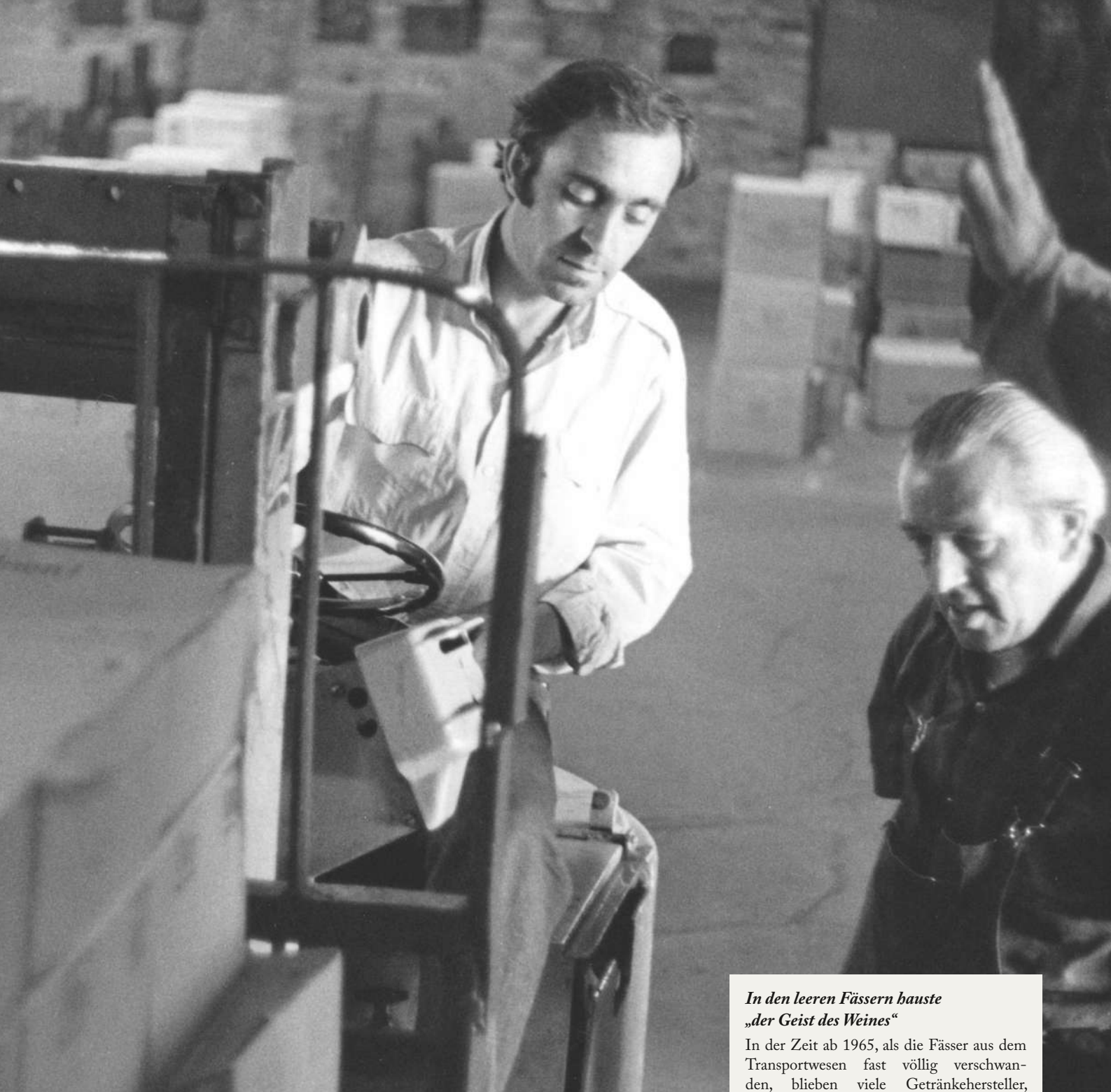
1955–1964

Das Antlitz der Bockbrauerei verändert sich erneut

Das Grundstück, auf dem Mitte der 1950er Jahre noch immer die Ruinen dominierten, war zwar günstig zu erwerben, stellte aber aufgrund der damaligen ungewissen außenpolitischen Situation auch ein wirtschaftliches Risiko dar. Doch Walter Mann ging optimistisch ans Werk und veranlasste bis 1958 eine Reihe von Baumaßnahmen. Teile des ehemaligen Pferdestalls wurden wieder zu Garagen umgebaut, und auf dem Grundriss des abgetragenen ehemaligen Brauereigebäudes entstand der Neubau einer Lagerhalle. Westlich davon wurde ein ebenerdiges Bürogebäude errichtet. 1959 musste der zum alten Schwankhaus gehörende und noch in Betrieb befindliche Schornstein um vier Meter verkürzt werden, da die United States Air Force um die Flugsicherheit in der Nähe des Flughafens Tempelhof fürchtete.

Bis 1960 wurde der Wiederaufbau weiterer Gebäudeteile für neue Nutzer nach und nach vorangetrieben. Es entstanden etliche für die damalige Zeit typische Zweckbauten. Erneut zogen verschiedene Betriebe ein, darunter die Weinbrennerei und Likörfabrik Stück AG, die Papiergroßhandlung Johannes Klant, eine Rösterei mit Auslieferungslager von Jacobs Kaffee und später für einige Jahre die Weingroßhandlung Habel – das Unternehmen, bei dem der einstige Firmengründer der Bockbrauerei, Georg Leonhard Hopf, in den 1830er Jahren angestellt gewesen war und sein Lebenswerk begonnen hatte.





Lieferung von Kisten und Kartons an Haushalte und Händler

Werner Kasten übernahm die Leitung der Firma 1974 – in einer Zeit, als sich das Hauptgeschäft der Wein-Spedition bereits auf den Transport von Kartonware und die Belieferung von Restaurants, Hotels, Händlern und Privatkunden verlagert hatte. Das Verkehrsaufkommen in Berlins Straßen war Anfang bis Mitte der Siebziger nicht vergleichbar mit der heutigen Belastung. Ein Fahrer schaffte es damals, rund 40 Kunden an einem Tag zu beliefern. 1987 kam er nur noch auf die Hälfte der Adressen und musste zudem wegen der Parkplatznot immer mit Straßzetteln rechnen. Manchmal war sein Lkw auch, während er die schweren Kartons zu einem Kunden im Dachgeschoss des dritten Hinterhauses brachte, einfach abgeschleppt worden. „Seltsamerweise wurden die Bierlaster von Schultheiss nie abgeschleppt, wenn sie beim Entladen die Straße blockierten“, erinnert sich Werner Kasten. Es wurde immer schwieriger, profitabel zu arbeiten.

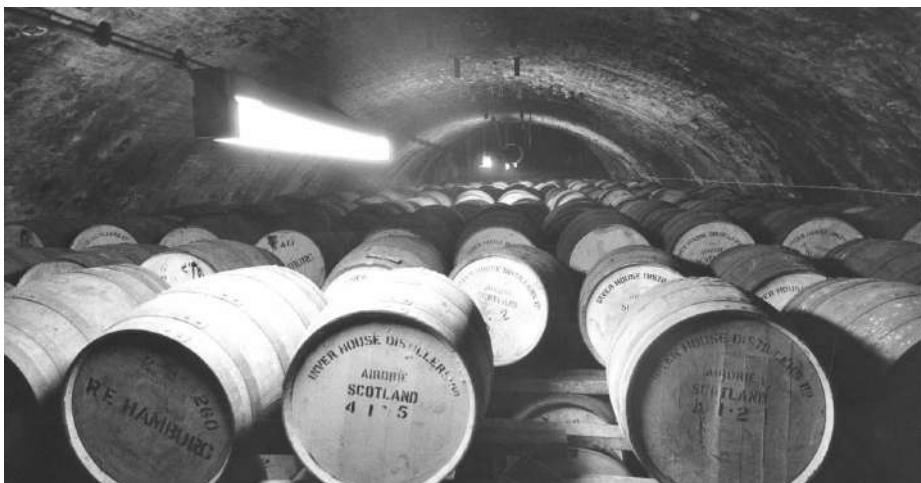
In den leeren Fässern hauste „der Geist des Weines“

In der Zeit ab 1965, als die Fässer aus dem Transportwesen fast völlig verschwanden, blieben viele Getränkehersteller, Großhändler und Spediteure auf Tausenden leerer Fässer sitzen, die nicht mehr gebraucht wurden. „Das war ein echtes Problem in der Branche. Es war auch die Zeit, in der das sogenannte Asbach-Gesetz erlassen wurde, initiiert vom Spirituosenhersteller Asbach Uralt. Demnach durfte sich ein Deutscher Weinbrand nur so nennen, wenn er mindestens ein halbes Jahr in einem Eichenholzfass gelagert worden war. Somit hatten die Brand-Hersteller eine sinnvolle Verwendung für die vielen Weinfässer, die in den Lagern herumstanden. Die Firma Asbach hatte selbstverständlich noch sehr viele Fässer auf Lager“, erklärt Werner Kasten schmunzelnd.

1974–1980

Wodka aus dem Osten und Whisky aus Schottland

Nicht nur Wein, auch Spirituosen machten in den unterirdischen Fasslagern der Bockbrauerei Station. Mit Tankzügen wurde aus Warschau und Moskau polnischer und russischer Wodka geholt und hier umgefüllt, darunter die bestens bekannten Marken Zubrowka und Moskovskaja. Auch die Likör- und Spirituosenfabrik Fugger, einige Jahre Mieter auf dem Gelände, nutzte in den Siebzigern die Weinfässer im Keller für ihren Produktionsprozess, um Weinbrand herzustellen. Aus einer Brennerei bei Bremen wurde das hochprozentige Destillat geholt, ein halbes Jahr in den zu Tausenden vorhandenen Eichenholzfässern gelagert und dann über eine unterirdische Pipeline zur Endverarbeitung und Abfüllung in die Fabrik gepumpt. Die mit dem fertigen Produkt gefüllten Flaschen wurden dann von der Spedition nach Westdeutschland transportiert. Auf der Rücktour brachten sie frisches Leergut mit.



Fast fünf Jahre lang über 200.000 Liter Whisky im Keller

Mitte der siebziger Jahre erreichte eine überraschende Anfrage die Spedition: ob in den Kellern der Brauerei zwanzig Waggons, das entsprach rund 1.500 Fässern, schottischer Whisky für drei Monate gelagert werden könnten. Ein bayerischer Hopfenhändler hatte die Partie günstig in Schottland gekauft und meinte, sie schnell und mit großem Profit loswerden zu können. *„Er dachte, er macht das große Geschäft, hatte aber offensichtlich keine Ahnung vom Spirituosenmarkt“*, sagt Werner Kasten.

300 Fässer wurden tatsächlich gleich verkauft, aber 1.200 180-Liter-Fässer, insgesamt 216.000 Liter, sollten im Brauereikeller zwischengelagert werden. *„Wir haben die Fläche berechnet, die Fässer sehr eng gestellt und tatsächlich diese riesige Menge untergebracht. Es gab dazwischen keine Gänge, um die Fässer zu kontrollieren. Es sollte ja auch nur für drei Monate sein.“*

Der Whisky erregte in der Branche ein gewisses Aufsehen. Auch der globale Spirituosen-gigant Seagram hatte von dieser Ladung Wind bekommen und fragte besorgt bei der Spedition nach, was es damit auf sich habe – offenbar, weil er seinen lokalen Absatzmarkt gefährdet sah. Der Verkauf war dann doch nicht so einfach wie gedacht. Aus den drei Monaten wurden schließlich vier Jahre. Für die Spedition wurde es damit zum Problem, denn der Whisky durfte maximal fünf Jahre gelagert werden, dann wären Steuern in Höhe von knapp zwei Millionen D-Mark fällig gewesen.

„Wir standen immens unter Druck. Laut Gesetz hätten wir als Spedition diese Summe zahlen müssen, nicht etwa der Eigentümer des Whiskys. Zum Glück, kurz vor Ende der Frist, gab es eine Lösung, und wir konnten die Ladung zum Freihafen nach Hamburg schicken. Erst beim Verladen haben wir festgestellt, dass im Laufe der Jahre achtzig Fässer ausgelaufen waren. Wir hatten ja beim Einlagern keinen Platz gelassen, um die Fässer kontrollieren zu können. Aber ansonsten war noch alles in Ordnung. In Hamburg sollen die Fässer dann sogar noch bei einem der Hochwasser in Mitleidenschaft gezogen worden sein. Irgendwann später wurden sie angeblich nach Teneriffa verschifft. Wer weiß, was daraus geworden ist.“



Hochprozentiges unter strenger Aufsicht

Beim Ein- und Umfüllen von Spirituosen in den Lagern der Spedition war immer der Zoll zugegen, der zwei dafür ausgebildete Beamte einsetzte. Diese durften immer nur zwei Stunden ohne Pause arbeiten, weil es sonst, in der vom hochprozentigen Alkohol geschwängerten Luft, zu anstrengend gewesen wäre. Die Mitarbeiter der Spedition hingegen waren stets die ganze Schicht lang im Einsatz.

Einst geriet einer der Zollbeamten nach Feierabend mit dem Auto in eine Verkehrskontrolle. Seine Kleidung und das Innere des Wagens rochen selbstverständlich nach Alkohol. Er erklärte den Kollegen von der Polizei, woher der Geruch kam und damit war es erledigt. Am nächsten Tag war das Umfüllen beendet, und zum Schluss wurde mit allen Beteiligten zünftig angestoßen. Nun hatte der Zöllner also wirklich einen getrunken und geriet zufällig wieder in eine Kontrolle – mit denselben Polizisten wie am Abend zuvor. Dieses Mal kannten sie ihn ja schon und winkten, er solle einfach weiterfahren.

Ärger im innerdeutschen Grenzverkehr

So kooperativ und gesellig sich der Westberliner Zoll verhielt, so hinderlich war es für die Fahrer der Spedition mitunter bei den Kontrollen an der innerdeutschen Grenze. So hatte Ende der Siebziger ein Albert-Mann-Lkw, der von einem Wein-Logistikzentrum in Westdeutschland seine Ladung nach Berlin brachte, unter anderem einen Karton an Bord, der in den Transportunterlagen mit der Absenderangabe des Landwirtschaftsministeriums von Rheinland-Pfalz vermerkt war. Das schien den Grenz- und Zollkontrolleuren der DDR offenbar verdächtig. Der Fahrer musste exakt diesen einen Karton herausuchen und vorzeigen. Es war eine endlose Sucherei auf der Ladefläche, zwischen all den anderen Kisten. Wie sich dann zeigte, enthielt der Karton nichts Wichtigeres als Werbeprospekte, die das Ministerium zu den örtlichen Weinhändlern in Berlin schickte.

Das Speditionsgeschäft bleibt im Stau stecken

Trotz aller Bemühungen ging die Wirtschaftlichkeit des Unternehmens seit dem Wegfall der Fassferntransporte Mitte der 1960er Jahre und infolge der erschwerten Verkehrsbedingungen für die Privatbelieferung innerhalb Berlins drastisch zurück. Alles in allem rechnete sich das Geschäft nicht mehr. Bereits 1983 waren die zwei Fernlastzüge verkauft worden, 1987 verkaufte Werner Kasten schließlich auch die Spedition. Danach übernahm die Spedition TransSylvana die Geschäfte und auch die Räumlichkeiten. Die TransSylvana Transport- und Lager GmbH hatte auch schon früher in den Kellern Waren eingelagert und war noch einige Jahre Mieter.

Getränke, Handwerk und Kultur

Seit ihrer Entstehung war die Geschichte der Bockbrauerei immer mit Getränken verbunden. Erst war es das Bier, das hier gebraut wurde, später waren es Weine und Spirituosen, die hier gelagert und umgefüllt wurden. Bis heute nutzen mehrere Weinhändler wie Paasburg's Wein Aus Leidenschaft, Viniculture und das Weing'schäft das ideale Kellerklima für die Lagerung ihrer Kostbarkeiten. Doch auch andere Gewerbe prägten den Charakter des Standortes, manchmal sogar über mehrere Jahrzehnte. Bis Ende der neunziger Jahre waren es vor allem handwerkliche Betriebe, die in den zweckmäßigen, aber wenig repräsentativen Räumlichkeiten ihrer Arbeit und ihren Geschäften nachgingen.

Zu diesen Mietern zählen unter anderem die Emil Herminghaus GmbH & Co. KG und die Zwischenmeisterei Top DOB, die für ihre Näherei große Flächen gemietet hatte. Des Weiteren die Oberlicht-Produktionsstätte der als Automotive-Hersteller bekannten Firma Eberspächer, der Baustoff- und Fliesen-Großhändler Max Silkinat, die Theaterkulissen- und Requisitenwerkstatt BVB Schwenke GmbH sowie eine Glaserei im Erdgeschoss des Schwankhauses. Mieter wie das Theater Zerbrochene Fenster e. V. unterstrichen die Attraktivität des Quartiers für Kulturschaffende. Groove e. V., das Zentrum für Rhythmus und Percussion, sowie das PAC, Percussion Art Center, das seit Mitte der neunziger Jahre auf dem Gelände ist, machen die Bockbrauerei zudem zu einem der wichtigsten Standorte für Trommelkunst der Hauptstadt.

Verkehrschaos am Ku'damm

Die in den siebziger und achtziger Jahren von der Spedition betriebene Direktbelieferung privater Haushalte hielt so manche Überraschung bereit: „An einem Tag, Anfang der Achtziger, hörte ich im Radio, dass am Kranzler-Eck ein Lkw ein Rad verloren hätte, gekippt sei und die Kreuzung blockiere“, erzählt Werner Kasten. „Und wie ich mich noch frage, wie ein Laster mitten in der Stadt einfach ein Rad verlieren kann, bekomme ich die Nachricht, dass es einer unserer eigenen Transporter war. Das war schon ein seltsames Gefühl, als wir dort hinkamen und das angekippte Fahrzeug mit unserer Firmenaufschrift sahen. Zum Glück hatte die Ladung kaum Schaden genommen, aber unserem Image hat das bestimmt nicht gut getan. Dass sich ein Rad gelöst hatte, war offensichtlich Sabotage. Bei der Untersuchung des Unfalls kam heraus, dass jemand vorsätzlich die Schrauben gelöst haben musste.“



MIT NEUEM ANSPRUCH INS NEUE JAHRTAUSEND

DIE GESCHICHTE DER BOCKBRAUEREI
2000 – 2013

Abriss, Eigentümerwechsel und Wiederaufbau

Um die Jahrtausendwende wandelt sich die Mieterstruktur. Im Jahr 2003 übernimmt Dirk C. Kasten, Jahrgang 1973, Sohn von Hannelore Kasten-Mann und Werner Kasten, als gelernter Immobilienkaufmann und studierter Immobilienökonom (ebs) die Leitung des Familienunternehmens und ist fortan verantwortlich für die Entwicklung des Standortes.

Die Gebäude waren außen wie innen größtenteils so belassen worden, wie man sie nach Ende des Zweiten Weltkrieges, in den 50er und 60er Jahren, erbaut oder wiedererbaut hatte. Zwar hatten zwischenzeitlich einige Mieter selbst Hand angelegt und ihre Räume mit Sanitäreinrichtungen und anderen Einbauten ausgestattet, aber ohne weitreichende Planungen oder einheitliche Standards war stets die schnellste und einfachste Lösung gewählt worden. Besonders das Erdgeschoss des Schwankhauses, über viele Jahre von der Glaserei belegt, heute das Quartier von artvoll.de, weist bis Anfang der 2000er Jahre eine wild verbaute und sehr verwinkelte Struktur auf. Treppen führen ins Nichts, Toiletten und Waschräume sind mitten im Raum installiert – da, wo gerade Platz gewesen war, als man sie einbaute.



Kühne Entscheidungen für die Zukunft

Über viele Jahre waren die Gebäude so belassen worden, wie sie nach dem Zweiten Weltkrieg entstanden waren. Zwar konnten sie immer ihren Zweck erfüllen, hatten aber in diesem Zustand angesichts des sich rasant entwickelnden Immobilienmarktes der Hauptstadt enormen Erneuerungsbedarf.



2000–2003

Die Wirtschaft wandelt sich, die Mieter wechseln

Anfang der 2000er Jahre setzte auch ein durch die schwierige Wirtschaftslage bedingter Wandel in der Mieterstruktur ein. Handwerkliche Produktions- und Dienstleistungsbetriebe, darunter auch die Glaserei, gaben ihr Geschäft auf. Die Firma Eberspächer schloss ihren Berliner Standort, und auch andere Mieter verließen aus den verschiedensten Gründen die Bockbrauerei. Die dadurch entstehenden Leerstände erzeugten für die Eigentümer zusätzlichen Handlungsbedarf. Um das Objekt Schritt für Schritt zu sanieren und es für eine neue Vermietung an junge und moderne Firmen attraktiv und nutzbar zu machen, musste ganzheitlich gedacht und konsequent gehandelt werden.



2003–2006

Alte Substanz im neuen Glanz

Zunächst stand die komplette Neugestaltung des Innenhofes an. Sein Boden, der im Ergebnis der wechselvollen Jahre eine wilde Mixtur aus altem, zum Teil mit Asphalt überdecktem Pflastergestein, rauen Betondecken und sonstigem Flickwerk geworden war, musste gänzlich aufgerissen, abgetragen und erneuert werden. Der schon lange nicht mehr in Betrieb befindliche Tiefbrunnen wurde geschlossen. Der gesamte Hof bekam eine einheitliche schicke Pflasterdecke, eine frische Begrünung und ein durchdachtes Parkplatzsystem. Auch die Klinkerfassaden etlicher Gebäude wurden aufwendig saniert und die Eingänge neu gestaltet. Es entstand ein ansehnliches Ambiente, in dem die historische Architektur der Gebäude hervorragend zur Geltung kommt und dem Hof seinen Charakter und seinen besonderen Charme gibt.



2006–2010

Viel Raum für Neues

Nachdem der Innenhof in frischem Glanz erstrahlte, ging es am und im alten Schwankhaus zur Sache. Die Etagen, die nach den Zerstörungen im Zweiten Weltkrieg hinter der alten Fassade eingebaut worden waren, hatten sich seitdem lediglich durch ihre Abnutzung und nachträglich von den Mietern eingebaute Trennwände und Sanitärbereiche verändert. Aus diesen schmuck- und trostlosen Gewerbe- und Lagerräumen sollten jetzt moderne, attraktiv gestaltete Büroflächen werden, auf denen sich ebenso moderne Unternehmen niederlassen.



Hundert Tonnen Bauschutt

Zunächst erarbeiteten die Architekten eine Studie und ein Konzept, wie die Etagen für eine neue Nutzung fit gemacht werden könnten. Ein wichtiger Arbeitsschritt war die Befreiung der Etagen von ihren „Bermuda-Dreiecken“, um die Flächen in ihrer Gänze zu erschließen. Treppen und Treppchen, Ecken und Kanten und so manche wild installierte Haustechnik wurden radikal entfernt und rund einhundert Tonnen Bauschutt abgefahren. Auch der im östlichen Teil des Schwankhaus-Komplexes gelegene Innenhof, der im Laufe der Jahre völlig verbaut worden war, wurde neu erschlossen. Das oft mit Beton verputzte Klinkermauerwerk wurde freigelegt, Fensterbögen wieder geöffnet und der ganzen Fassade eine rundum frische Gestalt gegeben.



Aus einer Herausforderung wird ein Highlight

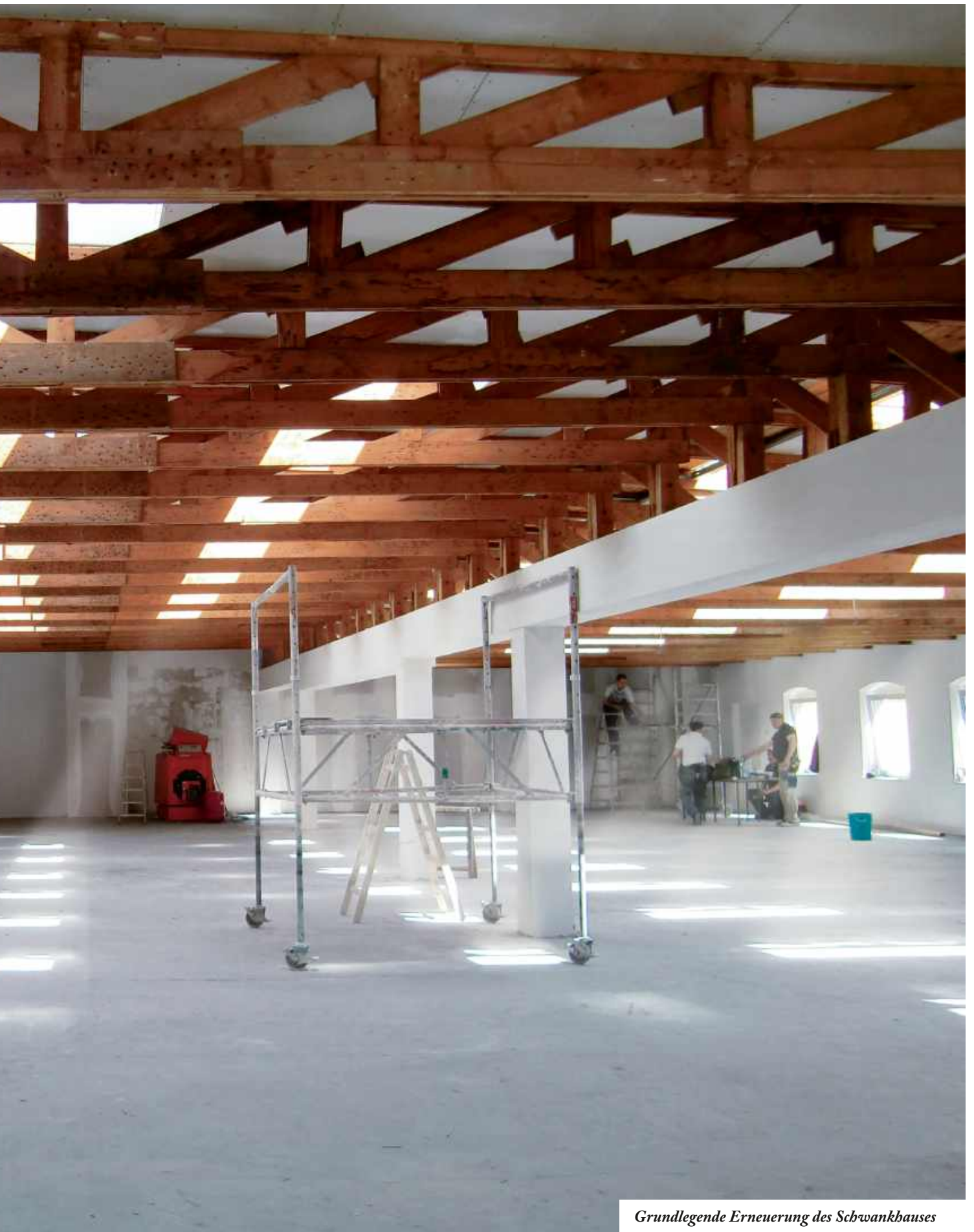
Als eine besondere Herausforderung stellte sich das 1200 Quadratmeter große Dachgeschoss heraus, das über viele Jahre vom Theater Zerbrochene Fenster e.V. genutzt worden war und auf dem heute die Nordberliner Werkgemeinschaft, eine anerkannte Einrichtung für Menschen mit Behinderung, mit dem Theater Thikwa und die mmpro. film- und medienproduktion residieren. Wie alle Etagen des Gebäudes hat es eine Raumtiefe von 26 Metern und ist hinten mit einer Brandwand begrenzt. Um diese große Fläche möglichst gleichmäßig mit Tageslicht zu erhellen, brauchte es beim Dach eine Idee, die eine ästhetisch anspruchsvolle und gleichzeitig sehr funktionale Lösung zuließ.

„Die Statik der Dachbalkenkonstruktion erwies sich als schwach. Sie war bereits bis zum Maximum ausgereizt. Damals in den fünfziger Jahren hatte man wegen der Materialknappheit fast ausschließlich mit Holz gebaut und damit gerade so viel Tragkraft erreicht, wie unbedingt erforderlich war“, erklärt der Architekt Henry Ripke. Da die vorhandene Konstruktion nicht zusätzlich belastet werden konnte, schied zwar die ursprünglich geplante Photovoltaikanlage aus, aber es ergaben sich neue Optionen: „Auffällig war, dass sich die Elemente der damaligen Notkonstruktion über die gesamte Fläche wiederholen und ein reizvolles Muster ergeben. Das brachte uns darauf, die Balken sichtbar zu lassen und damit die vorhandene Ästhetik zu erhalten.“



Durch die konstante Höhe der Balkenkonstruktion, die sich über die Etagenfläche des Haupthauses und seiner seitlichen Anbauten spannt, wurde nun auch die unterschiedliche Dachhöhe optisch aufgefangen. Es entstand der Eindruck einer riesigen zusammengehörenden Fläche – die zudem noch gleichmäßig mit Tageslicht erhellt wird. Denn statt aus Gipskarton Lichtschächte zu bauen, wurden Oberlichtkuppeln auf das Dach gesetzt.





Grundlegende Erneuerung des Schwankhauses



**Ästhetisch begeisternd,
funktional überzeugend**

Das zweite knifflige „Dachthema“ war der Brandschutz. Normalerweise hätte die Konstruktion vollflächig mit sogenannten „Sauerkrautplatten“, Platten aus in Beton gebundenen Holzspänen, verkleidet werden müssen. Diese wären aber viel zu schwer gewesen. Stattdessen wurde eine Sprinkleranlage installiert, sodass die gesetzlichen Anforderungen erfüllt wurden, während die Balkenkonstruktion wie gewünscht sichtbar blieb. „Bei all dem haben wir immer wieder genau nachgerechnet. Schließlich wollten wir auch finanziell eine optimale Lösung, denn die künftige Nutzung sollte immer auf einem marktfähigen Mietpreisniveau möglich sein“, sagt Henry Ripke, dessen Team mit dem Schwankhaus-Projekt ein beeindruckendes wie auch überzeugendes Ergebnis erzielte.

Die Etagen des alten Industriebaus präsentieren sich heute als einzigartig großzügige, moderne Büro- und Gewerbeflächen, deren Attraktivität schnell Wirkung zeigte.

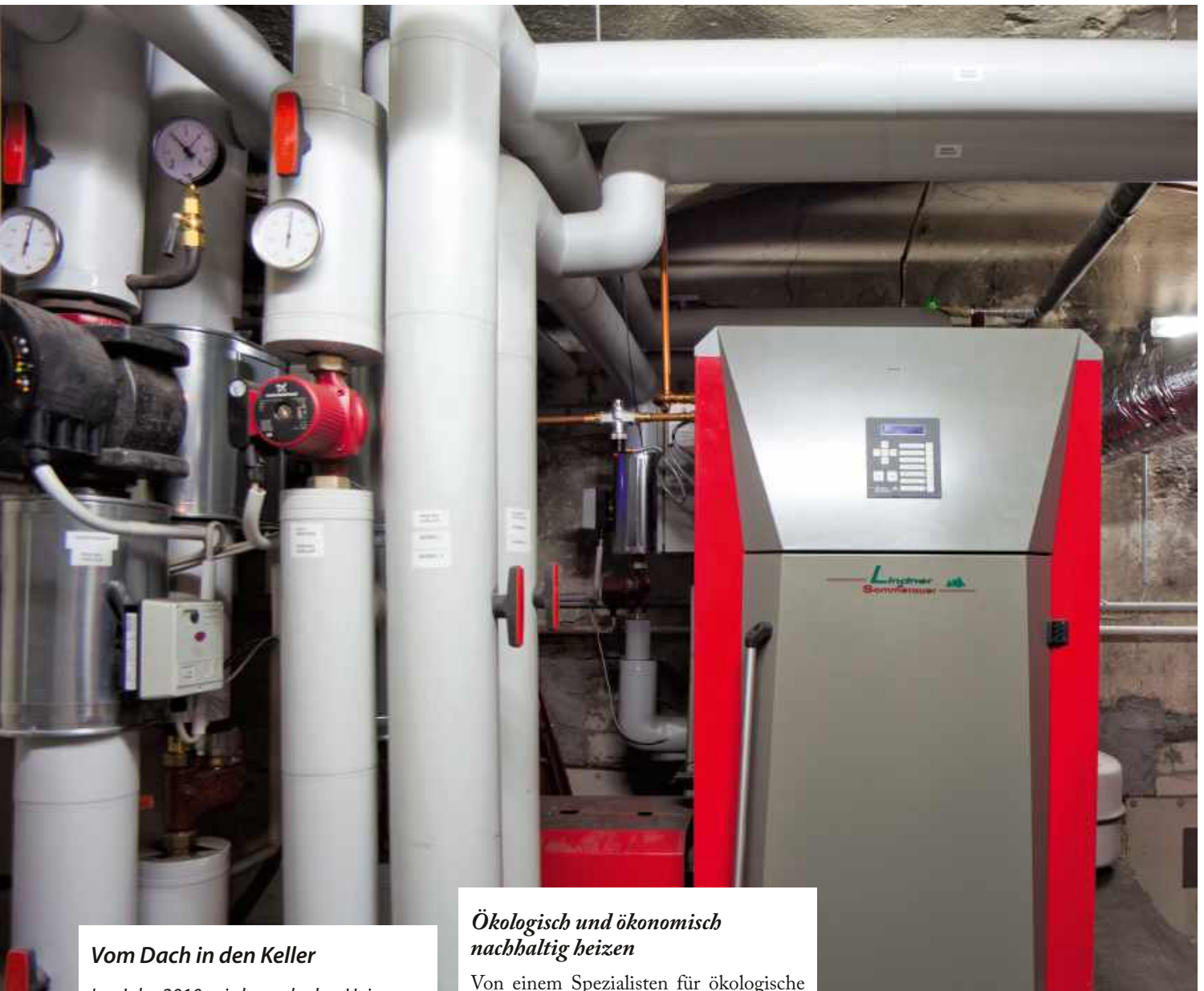
Alle Bereiche sind neu vermietet: an das Theater Thikwa e. V., an die Werkwerkstatt FURORE, an die Don Medien Filmproduktions GmbH und die mmpro. film- und medienproduktion, an den VUT - Verband unabhängiger Musikunternehmen e. V., sowie im Erdgeschoss, nach einer zwischenzeitlichen Nutzung durch die Kasten-Mann Grundstücks KG, an den Designmöbelversand artvoll.de.

Brandschutz: unauffällige Sprinkler statt schwerer Platten



Hell und freundlich: Theater Thikwa e. V.





Vom Dach in den Keller

Im Jahr 2010 wird auch das Heizungssystem für den überwiegenden Teil der auf dem Gelände befindlichen Gebäude erneuert. Die alten Ölheizungen entsprachen großenteils noch den Standards aus den siebziger Jahren und waren nach heutigen Maßgaben weder effizient noch umweltfreundlich.

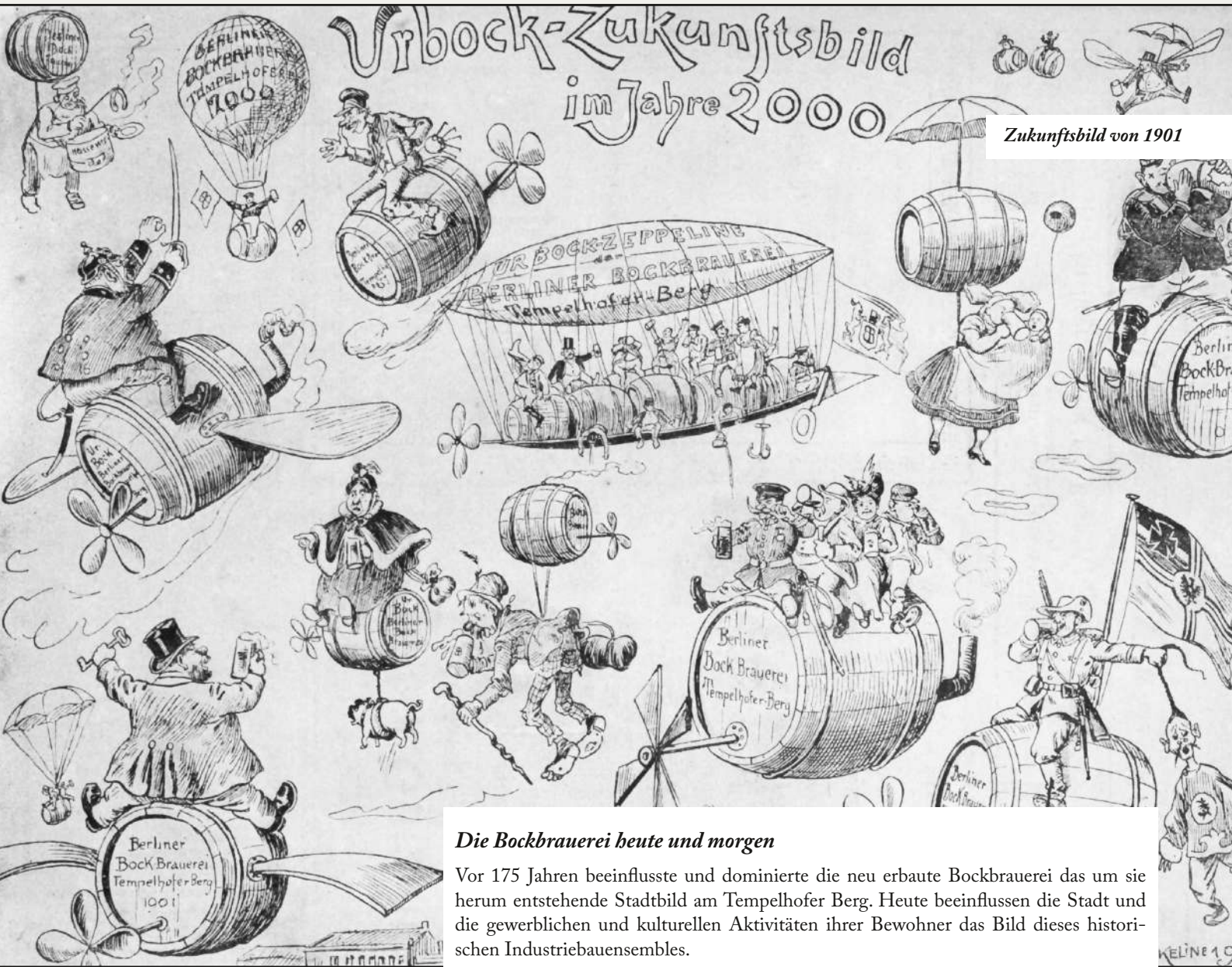
Nach umfangreichen Recherchen und intensiven Planungen fiel die Entscheidung schließlich zugunsten einer hochmodernen, gleichermaßen leistungsfähigen und umweltschonenden Pellet- und Hackgutheizung. Pellets sind gepresste Säge- und Hobelspäne von absoluter Reinheit, hergestellt ohne Zugabe chemischer Mittel. Im Zusammenwirken mit der richtigen Technologie erreichen sie einen hohen Wirkungsgrad, wobei der nachwachsende Rohstoff Holz CO₂-neutral verbrennt.

Ökologisch und ökonomisch nachhaltig heizen

Von einem Spezialisten für ökologische Heizsysteme, der Berliner Firma Gerhard Weiß, wurde ein System aus vier kompletten vollautomatischen Anlagen konzipiert und installiert: zwei Anlagen mit je 110 Kilowatt und zwei weitere mit je 150 Kilowatt Leistung. Erneut war es nicht der einfachste oder gar der billigste Weg, der gegangen wurde. Nach umfassenden Berechnungen und Planungen wurden die beiden 110-Kilowatt-Anlagen in den alten Bunker hineingebaut, dem damit endlich eine sehr sinnvolle Funktion zukam. Allerdings mussten für das dazugehörige, bis zu 22 Tonnen fassende Pelletlager die im Innern des weitläufigen Schutzraumes gemauerten Trennwände zum Teil massiv verstärkt werden. Andernfalls hätten sie dem enormen Druck der Holzstücke kaum standhalten zu können. Die gesamte Fördertechnik, mit der die Pellets auto-

matisch vom Lager zu den Verbrennungsanlagen gelangen, wurde aufwendig in die Fußböden integriert. Zwei weitere Lager, mit den Vorräten für die stärkeren 150-Kilowatt-Anlagen, fassen jeweils bis zu 40 Tonnen des Brennstoffes.

Trotz des großen Aufwandes und der hohen Kosten ist man sich im Management darüber einig, das Richtige getan zu haben: eine zeitgemäße Investition in die Zukunft des Standortes, die sich neben ihrer ökologischen Nachhaltigkeit auch als ökonomisch nachhaltig erweisen wird.



Die Bockbrauerei heute und morgen

Vor 175 Jahren beeinflusste und dominierte die neu erbaute Bockbrauerei das um sie herum entstehende Stadtbild am Tempelhofer Berg. Heute beeinflussen die Stadt und die gewerblichen und kulturellen Aktivitäten ihrer Bewohner das Bild dieses historischen Industriebauensembles.

Mit dem in den letzten Jahren erreichten Zustand der Bockbrauerei ist nach übereinstimmender Einschätzung der Mieter und des Managements ein Niveau erreicht, das in jeder Hinsicht zufriedenstellen kann: ein moderner und attraktiver, sehr lebendiger, charmanter und kommunikativer innerstädtischer Dienstleistungsstandort, an dem es sich gut arbeiten lässt. Dass die Gebäude und Räumlichkeiten seit Jahren nahezu pausen- und lückenlos vermietet sind, ist der selbsterklärende Beweis für den Erfolg der Sanierung und des Betreiberkonzeptes.

Doch wie die Wirtschaft und die Stadt Berlin selbst im steten Wandel begriffen sind, werden sich auch das Gelände der Bockbrauerei, ihre Bebauung und die Struktur ihrer Mieter weiterentwickeln und sich fortlaufend verändern. So investiert das traditionsreiche Unternehmen Emil Herminghaus GmbH & Co. KG, in dem inzwischen der Urenkel des einstigen Firmengründers die Geschäfte führt, erneut maßgeblich in den Umbau seiner Räume, um für die Warenlogistik der nächsten zehn Jahre eine optimale Lösung zu schaffen.

Zahllose neue Perspektiven werden sich ergeben und viele weitere Potenziale werden erschlossen – immer im Dialog mit dem Bedarf des Marktes und den Bedürfnissen der Menschen.

175 Jahre Bockbrauerei

Festschrift, herausgegeben von der Familie Kasten-Mann und der Grundstücksgemeinschaft Dirk C. Kasten und Werner Kasten, Berlin, 2013

Grundstücksgemeinschaft

Dirk C. Kasten und Werner Kasten

Fidicinstraße 3, 10965 Berlin, Tel.: 030 / 600 31 55 0, info@bockbrauerei.de

1. Auflage: 2.500 Exemplare

Idee: Dirk C. Kasten

Konzeption, Design und Layout: Péter Kalmár

Textredaktion und Texte: Thorsten Murr

Korrektorat: Ulrike Schächer

Fotos, sofern nicht anders vermerkt: Jörg Farys

Illustration Umschlaginnenseite: Tim Dinter

Druck: Druck- und Verlagshaus Zarbock GmbH & Co. KG

Quellen für die geschichtlichen Darstellungen:

Hinter Mietshausfassaden verborgen, Lothar Uebel, im Auftrag der Grundstücksverwaltung Kasten-Mann, Berlin 1995

Berliner Bockbrauerei auf dem Tempelhofer Berg; Festschrift zum 75-jährigen Jubiläum, Berlin 1913

Die Entwicklung des Berliner Flaschenbiergeschäftes, Dissertation von Gustav Stresemann, Universität Leipzig, 1900

Dunkle Welten, Bunker, Tunnel und Gewölbe unter Berlin, Dietmar und Ingmar Arnold, Frieder Salm, Christoph Links Verlag GmbH, 1997

Internet-Quellen:

www.wikipedia.de, www.peterpapke.de, www.luise-berlin.de, www.eiskeller-brandenburg.de, www.kreuzberger-chronik.de, www.berlinintensiv.de, www.gutenberg.org, www.berlin-alexanderplatz.de, www.flanieren-in-berlin.de

Danksagung:

Mit Dank an Lothar Uebel, ohne dessen Recherchen 1995 eine geschichtliche Darstellung in dieser Form nicht möglich gewesen wäre.

Herzlichen Dank auch an die Herren Ramos-Farina Diekmann und Wolfgang Trollmann von Rukeli Trollmann e.V. für die inhaltliche Unterstützung und die Versorgung mit Bildmaterial.

Bildnachweise:

S. 6–13, S. 15, r. o., S. 16, o. und l. u., S. 28–29, S. 35, l. o., S. 36–37: Jörg Farys; S. 19, m. l., m. r., u. l., u. m. und u. r., S. 39–45, S. 46, alle außer r. u.: aus dem Fotoarchiv der Grundstücksgemeinschaft Dirk C. Kasten und Werner Kasten; S. 24–26, S. 31–32: aus der Festschrift 75 Jahre Bockbrauerei; S. 19, l. o, m. o., r. o., S. 20–21, S. 33, S. 55: F. Kaskeline, aus der Festschrift 75 Jahre Bockbrauerei; S. 4–5: berlinphotos030; S. 14 und S. 15, r. u. und r. m., S. 46, r. u., S. 50 o. und u.: Die Hoffotografen; S. 14 und S. 16, m. und r. u.: Frank Suffert; S. 22: Max Schwarz; S. 33: bpk | Voller Ernst - Fotoagentur; S. 34, S. 35, r.: mit freundlicher Genehmigung von Rukeli Trollmann e.V.; S. 47–49, S. 50, m. l., m. r., S. 51–52: mit freundlicher Genehmigung von Kolb Ripke Architekten



