

200 JAHRE VEREINTES KEMPTEN;

Präsentation von 1818-Brot und 1818-Bier am Montag, 8. Januar 2018, 11.30 Uhr, in der Schrannehalle

Brotbacken und Bierbrauen – beides hat jahrhundertlange Tradition. Darum lag es nahe, zum 200-jährigen Bestehen des vereinten Kempten ein besonderes Brot zu backen und ein spezielles Bier zu brauen. Das sagte Kemptens Oberbürgermeister Thomas Kiechle bei der Vorstellung der beiden Produkte.

In beiden ehemaligen Kempten gab es zu Zeiten der staatlich verordneten „Hochzeit“ zwischen ehemaligem Fürststift und ehemaliger Freier Reichsstadt zahlreiche Bäckereien und Brauereien. Nach der Säkularisation – Reichsstadt (Altstadt) und Stiftsstadt (Neustadt) waren ja 1802/1803 bereits bayerisch geworden – gab es 26 Bäckereien in der Altstadt und acht in der Stiftsstadt.

Und unsere Schrannehalle hier im Rathaus ist ein sehr geeigneter Ort, um das Brot vorzustellen, das Kemptener Bäckermeister im Jubiläumsjahr backen: Auch nach der Vereinigung von Reichsstadt und Stiftsstadt im Jahr 1818 gab es bis 1893 getrennte Schrannen: Bürgermeister Adolf Horchler (Amtszeit 1881 bis 1918) wollte nach rund 70 Jahren Existenz von Gesamtkempten die immer noch zweifach vorhandenen Schrannen zusammenlegen. Das brachte lange politische Streitigkeiten mit sich, die erst 1891 von der altstädtischen Mehrheit für sich, also für das Rathaus, entschieden wurde. Allerdings konnte wegen heftigen Widerstands der Neustadt die vereinigte Schranne im Rathaus erst zwei Jahre später, 1893, eröffnet werden.

Unser Stadtarchivar Dr. Franz-Rasso Böck schreibt dazu, dass die Zusammenlegung der beiden Schrannen in der Presse, d.h. dem Vorläufer der heutigen Allgäuer Zeitung, einen besonderen Niederschlag fand: Unter „Lokales“ erschien in Kempten am 27. September 1893 eine Todes-Anzeige:

„Es hat Horchler, dem Allmächtigen, und den Herren in der Altstadt gefallen, heute die neustädtische Schranne eines gewaltsamen Todes sterben zu lassen. Sie starb, weil sie keine andere Wahl hatte, ganz ergeben in den Willen und die Beschlüsse der altstädtischen Mehrheit im Stadtmagistrat und Gemeindegremium an Luftmangel, herbeigeführt durch Erdrosselung.....“

Heute sind wir froh darüber, dass es in unserer Stadt noch Bäckermeisterbetriebe gibt, die seit Jahrzehnten ihr Handwerk ausüben. Und ich freue mich sehr darüber, dass unser Nachbar am Rathaus, Bäckermeister Hubert Wipper, gleich ein offenes Ohr für die Anregung hatte, ein Brot zum Stadtjubiläum zu backen: Frau Eichhorst hatte sich an das Museum der Brotkultur in Ulm gewandt. In Anlehnung an ein Rezept aus der damaligen Zeit wird nun ein Brot von Hubert Wipper und seinen Kollegen Michael Bickel und Michael Reiter gebacken. Die Form war Hubert Wippers Idee: Zwei getrennte kleine Brote – da wurden auch einige „Proto-Typen“ gebacken - gehalten durch eine Banderole: Mir gheart zämed: Gestaltet wurde die Banderole von der Agentur ausliebebetrotzen in Kempten, ebenso die Etiketten für das Bier.

Damit bin ich beim besonderen Bier des Jubiläumsjahres.

Das Bierbrauen hat in Kempten eine jahrhundertelange Tradition. Dabei wurde die damalige Stiftsstadt von der 1394 gegründeten Stiftsbrauerei dominiert – auf deren Tradition bezieht sich das 1911 gegründete Allgäuer Brauhaus – während es 1818 in der Reichsstadt 19 Brauereien gab. Und unser Stadtarchivar Dr. Franz-Rasso Böck weiß von 29 Brauereien im Jahr 1823 für Alt- und Neustadt zusammen. Dazu kann er Ihnen später, wenn Sie möchten, noch etwas mehr berichten.

Zu den traditionsreichen Brauereien in der ehemaligen Reichsstadt zählte „Zur Stadt Hamburg“, die 1639 gegründet wurde und bis 1981 bestand. Manche von Ihnen werden sich an die Traditionswirtschaft in der Fischerstraße erinnern.

Heute ist in Kempten der Sitz des Allgäuer Brauhauses, aber es gibt noch e i n e Braustätte, in Kempten-Neuhausen, das ist der MichlBräu von Braumeister Michael Klein. Michl Bräu gibt es seit dem 17. Oktober 2005, und er braut im Jubiläumsjahr ein 1818 Hell, ein 1818 Dunkel und ein 1818 Zämed. Kostproben hat Michl Klein heute mitgebracht. Dieses Bier wird es auch bei den Altstadtmärkten geben, die heuer im Sommer an fünf Freitagnachmittagen auf dem St.-Mang-Platz stattfinden werden, und jetzt schon in der kleinen Gastronomie „Zum Kunststück“ in der Gerberstraße 45, bei den Raumbeluchtern.

Vielen Dank an unsere Bäckermeister und an den Braumeister für ihre Beiträge zu unserem Stadtjubiläum!

Ich freue mich auf unser Jubiläumsjahr – und darauf können wir jetzt anstoßen. Sie sehen, es gibt dazu auch die passenden kleinen Bierkrüge mit dem Jubiläumslogo. Auf ein gutes 2018!