

PDF-Datei der Heimat am Inn

Information zur Bereitstellung von PDF-Dateien der Heimat am Inn-Bände

Einführung:

Der Heimatverein Wasserburg stellt sämtliche Heimat am Inn-Bände der alten und neuen Folge auf seiner Webseite als PDF-Datei zur Verfügung.

Die Publikationen können als PDF-Dokumente geöffnet werden und zwar jeweils die Gesamtausgabe und separiert auch die einzelnen Aufsätze (der neuen Folge).

Zudem ist in den PDF-Dokumenten eine Volltextsuche möglich.

Die PDF-Dokumente entsprechen den Druckausgaben.

Rechtlicher Hinweis zur Nutzung dieses Angebots der Bereitstellung von PDF-Dateien der Heimat am Inn-Ausgaben:

Die veröffentlichten Inhalte, Werke und bereitgestellten Informationen sind über diese Webseite frei zugänglich. Sie unterliegen jedoch dem deutschen Urheberrecht und Leistungsschutzrecht. Jede Art der Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung, Einspeicherung und jede Art der Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechts bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des jeweiligen Rechteinhabers. Das unerlaubte Kopieren/Speichern der bereitgestellten Informationen ist nicht gestattet und strafbar. Die Rechte an den Texten und Bildern der *Heimat am Inn-Bände* bzw. der einzelnen Aufsätze liegen bei den genannten Autorinnen und Autoren, Institutionen oder Personen. Ausführliche Abbildungsnachweise entnehmen Sie bitte den Abbildungsnachweisen der jeweiligen Ausgaben.

Dieses Angebot dient ausschließlich wissenschaftlichen, heimatkundlichen, schulischen, privaten oder informatorischen Zwecken und darf nicht kommerziell genutzt werden. Eine Vervielfältigung oder Verwendung dieser Seiten oder von Teilen davon in anderen elektronischen oder gedruckten Publikationen ist ausschließlich nach vorheriger Genehmigung durch die jeweiligen Rechteinhaber gestattet.

Eine unautorisierte Übernahme ist unzulässig.

Bitte wenden Sie sich bei Fragen zur Verwendung an:

Redaktion der Heimat a. Inn, E-Mail: [matthias.haupt\(@\)wasserburg.de](mailto:matthias.haupt(@)wasserburg.de).

Anfragen werden von hier aus an die jeweiligen Autorinnen und Autoren weitergeleitet. Bei Abbildungen wenden Sie sich bitte direkt an die jeweils in den Abbildungsnachweisen genannte Einrichtung oder Person, deren Rechte ebenso vorbehalten sind.

HEIMAT AM INN 18/19



Heimat am Inn 18/19 • Jahrbuch 1998/1999

JAHRBUCH

des Heimatvereins (Historischer Verein) e. V.
Wasserburg am Inn und Umgebung

HEIMAT AM INN 18/19

Beiträge zur Geschichte, Kunst und Kultur des
Wasserburger Landes

Jahrbuch

Herausgeber
Heimatverein (Historischer Verein) e.V.
für Wasserburg am Inn und Umgebung

ISBN 3-922310-35-4

2000

Verlag DIE BÜCHERSTUBE H. Leonhardt, 83512 Wasserburg a. Inn

Gesamtherstellung: Gebr. Geiselberger GmbH, 84503 Altötting

*Den Autoren sei für die unentgeltliche Überlassung von Manuskripten
herzlich gedankt und auch jenen, die durch ihren Einsatz
oder mit Spenden die Drucklegung unterstützen.*

Die Beiträge dürfen nur mit Genehmigung der Autoren
nachgedruckt werden.
Für den Inhalt sind ausschließlich die einzelnen Autoren
verantwortlich.

Redaktion:

Hanns Airainer, Pilartzstraße 3, 83549 Eiselfing
Willi Birkmaier, Haager-Straße 17, 83543 Rott a. Inn
Siegfried Rieger, Brunhuberstraße 103, 83512 Wasserburg a. Inn
Ferdinand Steffan M.A., Thalham 10, 83549 Eiselfing

Anschriften der Mitarbeiter dieses Buches:

Heinrich Egner, Isargestade 740, 84028 Landshut
Ernst Hellgardt, Schellingstraße 3, 80799 München
Jacob Irlbeck, Schmidzeile 2, 83512 Wasserburg a. Inn
Kai Kobe, Schließlederweg 1, 83512 Wasserburg a. Inn
Siegfried Rieger, Brunhuberstraße 103, 83512 Wasserburg a. Inn
Meinrad Schroll, Bräugasse 31, 84453 Mühlendorf a. Inn
Gerhard Stalla †, Klosterweg 20, 83022 Rosenheim
Thomas K. Stauffert, Altenhohenau 8, 83556 Griesstätt
Ferdinand Steffan M. A., Thalham 10, 83549 Eiselfing
Johann Urban, Dr.Fritz-Huber-Straße 6a, 83512 Wasserburg a. Inn

Inhaltsübersicht

Vorwort	5
<i>Ernst Hellgardt</i> Ein neues Doppelblatt der Wasserburger „Willehalm“-Handschrift.	7
<i>Johann Urban</i> Aus den Anfängen der Wasserburger Schranne.	21
<i>Meinrad Schroll</i> Die Eckstetter zu Wasserburg, Brandstätt und Furtarn. Der Aufstieg einer bürgerlichen Familie in den Adelsstand.	43
<i>Gerhard Stalla †</i> „Tractetl vnd Ernkhränzlein“.	69
<i>Heinrich Egner</i> Ein vergessener Lokal- und Landeshistoriker: Franz Dionys Reithofer (1767–1819).	77
<i>Ferdinand Steffan</i> Beiträge zur Wasserburger Handwerks- und Kunstgeschichte:	123
Die Rekonstruktion eines Familiendiptychons.	125
Ein unbekannter Passionsaltar aus Wasserburg.	135
Wasserburger Fayencen.	147
Das Wasserburger Büchsenmacher-Gewerbe.	163
<i>Thomas K. Stauffert</i> Das Kloster Altenhohenau zwischen Säkularisation und Wiederbesiedelung.	175

<i>Jacob Irlbeck</i>	
Vom Handwerk der Lederer in Wasserburg (Zweiter und letzter Teil).	245
<i>Siegfried Rieger</i>	
Lorenz Adalbert Enzinger (1849–1897). Eine Erfinder- und Unternehmer-Persönlichkeit aus Wasserburg am Inn.	265
<i>Siegfried Rieger</i>	
Die Umgestaltung der Wasserburger Sankt Aegidienkirche im 19. Jh. als Kirche der „Besserungsanstalt für jugendliche Büsser“.	283
<i>Siegfried Rieger</i>	
Die Eröffnung des wiederhergestellten Wasserburger Großen Rathaussaales am 24. und 25. Juni 1905.	301
<i>Kai Kobe</i>	
Das Hesseschlößchen und seine Bewohner.	315
Personen-, Orts- und Sachregister	325

HEIMAT AM INN

Band 18/19

Vorwort

Die Reihe der Jahrbücher des Heimatvereins für Wasserburg und Umgebung (Historischer Verein) e. V. Wasserburg a. Inn hat nun seit ihrem Neubeginn in ihrer Themenvielfalt einen beachtlichen Umfang angenommen und neben zeitgeschichtlichen Dokumenten auch vielfach Unbekanntes entdeckt, erläutert oder zu Tage gefördert.

Auch der nun vorliegende Band 18/19 setzt diese Tradition mit einer Sammlung von Aufsätzen und Abhandlungen zu den verschiedensten Themen fort. Exemplarisch sei nur auf drei besonders beachtenswerte Abhandlungen hingewiesen.

Da ist zunächst der literaturwissenschaftliche Aufsatz von Herrn Professor Hellgardt über das vor einigen Jahren neu entdeckte Doppelblatt der Wasserburger „Willehalm-Handschrift“. Wir sind froh, dass damit dieser Fund nun eine text- und zeitkritische Bewertung und Einordnung erfährt und uns damit in gewissem Umfang dafür entschädigt, dass das seinerzeit von Brunhuber gefundene Doppelblatt seit Jahrzehnten verschollen ist.

Zum anderen darf das Augenmerk auf die von Hermann Egner verfasste Reithofer-Biografie gelenkt werden. Reithofer hat nämlich vor etwa 190 Jahren als erster versucht, neben vielen anderen Stadtbiografien auch die Geschichte der Stadt Wasserburg a. Inn zum ersten Mal kurzgefasst darzustellen. Er hat dabei auf Quellen zurückgegriffen, die in der Zwischenzeit nicht mehr verfügbar sind und leider, da er weitgehend auf Belege verzichtet hat, auch nicht rekonstruiert werden können. Gleichwohl ist diese „kurzgefasste Geschichte der Stadt Wasserburg“ bis heute eine wichtige Dokumentation geblieben.

Schließlich sei auf den Beitrag von Hans Urban zur Geschichte der Wasserburger Getreideschranne hingewiesen. Auf diese Einrichtung wird zwar immer wieder und nicht nur bei Rathaus- und Stadtführungen verwiesen, aber nur selten kann man sich Konkretes über Art, Umfang und Ablauf einer solchen „Getreidebörse“ vorstellen. Nachdem die Stadt Wasserburg a. Inn am Rande des altbayerischen Getreideanbaugebietes liegt und die etablierten Schrankenplätze schon seit langem bestanden hatten, als die Stadt Wasserburg a. Inn dieses Recht erhielt, zeigt die Geschichte der Wasserburger Schranne nicht nur einen interessanten Aspekt von

Handel und Wandel, sondern auch ein typisches Beispiel für den Zerfall von Stadtverfassungsrechten in der beginnenden Neuzeit, einer Zeit des wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Wandels.

Es bedarf keiner besonderen Erwähnung, dass alle übrigen Aufsätze, Abhandlungen und Zitate nicht nur des Lesens wert sind, sondern gerade in ihrer Vielfalt das Bild unserer Stadt in ihrer historischen Entwicklung, vor allem in den letzten drei Jahrhunderten, ergänzen.

Allen Verfassern, Herrn Rieger und dem Redaktionsausschuss gilt unser besonderer Dank und wir hoffen, dass ein vielfältiges Leserecho die Mühen belohnt.

Dr. Martin Geiger
1. Bürgermeister
24.09.2000

Siegfried Rieger

Lorenz Adalbert Enzinger (1849–1897)

**Eine Erfinder- und Unternehmer-Persönlichkeit
aus Wasserburg am Inn**

Lorenz Adalbert Enzinger wird am 22. April 1849 "früh 2 Uhr"¹ in Wasserburg am Inn geboren. Er ist der zweite von vier Söhnen des Bierbrauers Johann Baptist Enzinger und seiner Ehefrau Franziska, verwitwete Lueglinger, geborene Rechl, aus Hohenlinden. Die Taufe ist tagsdarauf. Im Taufregister erscheint als Pate der hiesige Bräu Lorenz Gerbl, vertreten durch seine Frau Anna.²

Am 1. April 1845 hatte der aus Rimsting am Chiemsee zugezogene Vater Johann Baptist das Bürgerrecht in Wasserburg erworben und am 7. April des gleichen Jahres die Witwe Franziska Lueglinger geheiratet.³ Damit verbunden war der Besitzwechsel der Brauerei von der Familie Lueglinger auf Johann Baptist Enzinger.⁴ In einem "Verzeichnis über sämtliches Sommerbierlager" wenige Jahre später (1853) steht Enzinger mit 4400 Eimern an der Spitze der 15 ansässigen Brauereien.⁵ Die Gastwirtschaft gilt als ein bevorzugter gesellschaftlicher Treffpunkt.⁶

In den Familienaufzeichnungen "Nach Erinnerungen und alten Briefen"⁷ wird die Familie auch im Wasserburger Umland als reichbegütert angegeben: So besitzt sie im nahen Landenham das Schloßgut mit dem Schloßbauernhof, ein fast 194 Tagwerk umfassendes landwirtschaftliches Gut. Den Assingerhof in Bachmehring mit rund 47 Tagwerk. Die Ziegelei in Aham hat ebenso viel Tagwerke Grund. Weiter gehörten zum damaligen Enzinger-Besitz das Maierwirtsanwesen in Schnaitsee (45 Tagwerk) sowie das Moosmühlgüt in der Gemeinde Prien (20 Tagwerk). Außerdem in der Gemeinde Attel Gutsgründe mit etwas mehr als 15 Tagwerk.⁸

Der Sohn Lorenz Adalbert beginnt 1866 nach dem Besuch der Gewerbeschule in München in der elterlichen Brauerei seine berufliche Ausbildung. Dem Lehrabschluß folgt dann ab November 1870 eine Weiterbildung in der Augsburger Brauerschule Michel. Dazu gehören auch Exkursionen. Einmal schreibt Lorenz darüber den Eltern unter anderem über den Besuch bei namhaften Münchner Brauereien. Besonders beeindruckte ihn dabei die seinerzeit neue Mälzerei der Spatenbrauerei. "Außer vielen schönen gewöhnlichen Darren befinden sich zwei solche, die ununterbrochen arbeiten, und zwar in der Weise, daß sie das oben eingeschüttete Malz selbst wenden und von einer Horde zur anderen bringen, sodaß immerwährend gedarrtes Malz abläuft."

Nach der Schlußprüfung in Augsburg am 3. April 1871 kehrt Lorenz zunächst nach Wasserburg zurück und nimmt im elterlichen Betrieb die Arbeit auf. Im Mai des Folgejahres zieht es den Lernbegierigen wieder auf die Schule. Er geht an die weithin bekannte Brauerakademie des Dr. Konrad Schneider in Worms am Rhein. Diese Entscheidung wird zur Weichenstellung für sein weiteres Berufsleben.

Es sind zwölf Brauer neben weiteren Teilnehmern aus der Land-



Abb. 1: Lorenz Adalbert Enzinger (1849-1897).

wirtschaft in diesem Sommersemester 1872. Dabei fällt Enzingers Tatkraft auf. Er wird mit der Projektion und Kostenplanung einer Versuchsbrauerei beauftragt; ja, er kann diese Projektion sogar umsetzen und realisieren!

Als Assistent von Direktor Schneider lernt er Minna (Wilhelmine) Rüdinger, eine Tochter der Schwägerin Schneiders, kennen. Vielleicht war es Liebe auf den ersten Blick? Jedenfalls, nach einer gewissen Zeit verloben sie sich und heiraten am 19. September 1874 in Worms. Für Lorenz Enzinger wird die junge Frau einmal zur Stütze im Auf und Ab des Lebens der folgenden Jahre – wie es sich schon bald zeigen sollte!

Im Frühjahr 1874 erhält Lorenz Enzinger auf Empfehlung von Direktor Schneider bei der Unionsbrauerei in der Hasenheide in Berlin den Posten eines Brauereitechnikers bzw. des Braumeisters. Sein Direktor Gratweil empfiehlt ihn bereits ein Jahr später als technischen Direktor der Aktienbrauerei Herberts & Co. in Dortmund.

Enzinger wird in dieser Großbrauerei mit 760 Lagerfässern bis zu 80 hl Inhalt in den Kellern dringend gebraucht. Seine ersten Verbesserungen bringen bereits Einsparungen. Doch letzten Endes kommen die weiteren Sanierungsvorschläge und die Abmachungen mit Enzinger dann doch nicht zustande. Es folgt die Betriebsstillegung. Dieser Umstand zwingt Enzinger zur Suche nach einer neuen Wirkungsstätte. Der Versuch eines Engagements bei der Wiesbadener Kronenbrauerei zerschlägt sich.

Anfangs 1876 zieht die Familie Enzinger wieder nach Worms. Im Dezember des vergangenen Jahres war der erste Sohn Karl zur Welt gekommen. Für Lorenz Enzinger bietet sich die Beteiligung an der Maschinenfabrik Mariamünster von A. Stuckle an. Er übernimmt die Leitung des Laboratoriums, aber Enzingers Erwartungen erfüllen sich nicht. Resigniert scheidet er im September 1877 wieder aus der Maschinenfabrik Stuckle; bezahlt aber dieses unternehmerische Wagnis mit dem Verlust seiner halben Einlage.

Ehefrau Minna berichtet der Schwiegermutter nach Wasserburg: *“Liebe Frau Mutter, glauben Sie mir, daß wir auch sehr schwere Sorgen haben, indem das Geschäft [Stuckle] nicht so ist, wie wir glaubten, ich habe deshalb mit Onkel [Dr.Schneider] gesprochen, daß er uns soviel Stunden als Lehrer gibt, daß wir wenigstens mit großer Sparsamkeit durchkommen. Dies ist auch der Grund, weil Lorenz und ich nicht so oft schreibe, da es uns sehr wehe tut, Ihnen immer klagen zu müssen. Lorenz hat kürzlich eine Erfindung gemacht, glückt diese, so sind wir geborgen, ich werde später davon mehr schreiben”*.

1876 veröffentlicht Lorenz Adalbert Enzinger eine erste von mehreren Publikationen. Sie ist während des Aufenthaltes in der Ver-

suchsanstalt der Wormser Brauereiakademie entstanden und trägt den Titel: “Die Anatomie des Gerstenkorns und die Vorgänge beim Wachsthumprozeß” (siehe Bibliographie im Anhang). Lorenz Enzinger beschäftigt sich in der Freizeit nachhaltig mit den



Abb. 1: Hinweisschild (Stein) auf die frühere Lueglinger-Brauerei, heute Enzinger-Passage in Wasserburg, Salzsenderzeile 6

Techniken seines erlernten Brauereiberufs. Am 29. Dezember 1877 schildert er seine Filter-Erfindung den Eltern.

“Ich bin ununterbrochen damit beschäftigt, einen Apparat zu vollenden, welcher von sehr großem Nutzen für die Brauer ist. Einen solchen Apparat habe ich in halber natürlicher Größe selber angefertigt, die größeren Apparate werden unter meiner Leitung in der Fabrik des H. Hamm in Frankenthal – derselbe hat die Kaiser-glocke gegossen – gefertigt. Sobald ich die Zeichnungen für das Patent fertig habe, übersende ich Ihnen eine Kopie.”

Das Gestell und die Endplatten des ersten stehenden Versuchs-Filters sind aus Eisen; die Rahmen und Roste arbeitet Enzinger zunächst mit der Laubsäge aus einer 5 mm-Hartgummiplatte. Auf die Art der Trübung abgestimmte Papiereinlagen dienen als Filter; Messinghähne regeln den Zu- bzw. Ablauf.

Nach erfolgreichen Filtrationen in der Versuchsbrauerei der Wormser Brauereiakademie baut Enzinger nun einen größeren Bierfilter, 50 x 50 cm und 150 cm hoch. 50 hl Bierwürze, Bier oder Wein können damit stündlich gefiltert werden. Die Filtration geschieht unter Luftabschluß. Dabei geht also keine Kohlensäure verloren. Minna Enzinger kann nun unterm 19. März 1878 freudig nach Wasserburg schreiben: *“Unser Apparat erregt immer mehr Aufmerksamkeit und [es] kommen täglich mehr Anfragen... Auch war am Sonntag Herr Geil aus Mainz hier und stellte seine ganze Brauerei für Versuche zur Verfügung. Das kleine Modell haben wir im Haus (Worms, Siegfriedstraße 19) auf unserem Herde selbst gegossen, und entsetzlich viel Arbeit und Kosten gehabt. So Gott will, soll unsere Mühe auch belohnt werden...”*

Am 22. Juni 1878 schreibt sie: *“Lorenz war dieser Tage in Frankfurt und erfuhr dorten, daß kommende Woche schon für Deutschland der Schutz des Patentes in unseren Händen sein wird. Ich danke dem lieben Gott und hoffe, daß wir auch Freude an dieser schönen Erfindung haben werden. Wir haben in bezug auf die Fabrikation der Rahmen noch viele Schwierigkeit und arbeiten fast Tag und Nacht daran. Die Rahmen werden nämlich in einer Messingform gegossen, die erst sehr stark erhitzt sein muß, damit sie ausläuft. Wir machen die Versuche alle in der Küche auf dem Herde. Lorenz, mein Bruder und ich sind zuweilen die famossten Zinngießer.”* Denn die Rahmen und Roste für das dann eingespannte Filterpapier bestehen nämlich aus Zinn, während das Tragegestell, wie schon erwähnt, eine Eisenkonstruktion ist.

Aus einem Brief vom 5. August 1878 erfahren die Eltern in Wasserburg schließlich vom Verkauf des ersten Apparats an die Gienanth'sche Brauerei im pfälzischen Winnweiler. Die Gestelle werden bei Hamm in Frankenthal gefertigt.

Der größere Apparat soll auf der Brauerausstellung in München, ein anderer auf der Internationalen Ausstellung in London gezeigt werden. Dazu schreibt Minna Enzinger in ihrem Brief vom 20. November 1878:

“...Wenn Lorenz und ich nach Wasserburg kommen, so bringen wir Ihnen, liebe Eltern, einen mittelgroßen Apparat zum Geschenke mit. Und Sie sollen sehen, was die Leute für Augen machen, wenn auf der einen Seite das pudeldicke Bier einläuft und auf der anderen Seite das klare feine Bier rauskommt. Wenn die Herren Brauer den Apparat zum ersten Male sehen, schütteln sie den Kopf und können nicht begreifen, wie das kleine Wunderding (wie sie es heißen) so viel leisten kann. Anbei übersende ich Ihnen den Brief, woraus Sie sehen, daß wir das definitive Patent für Amerika haben. Ich war schon um sieben Uhr in Frankenthal in der Maschinenfabrik und muß heute den ganzen Tag Papier schneiden für den Apparat.”

Aus dem Filterkatalog von 1879 ist zum *“Wesen der Filtration”* zu erfahren:

“Die Filtration bezweckt die Trennung der in einer Flüssigkeit vorhandenen ungelösten Stoffe von der klaren Lösung. Dabei ist entweder das Erhalten einer klaren Flüssigkeit die Hauptsache und die ungelösten Körper sind wertlos (z.B. trübes Wasser, Bier, Wein, Laugen, Lacke etc. etc.) oder es sollen die in der Flüssigkeit vorhandenen ungelösten Stoffe als schätzbares Material gesammelt werden, wobei die klare Flüssigkeit als Nebenprodukt abfließt (bei Farben, Hefenfabrikation, Waschwasser der Bijoutier, [Schmuckwaren]-fabriken etc.etc.).”

Dann gibt's Hinweise auf Details, zum Beispiel wie die Beschaf-

fenheit und Maschengröße der Filterstoffe sein soll oder die Tatsache, daß ungelöste Stoffe in Flüssigkeiten die Größe von 0,01 – 0,005 mm haben können!

Ein bemerkenswertes Zeugnis für den erfolgreichen Einsatz des Universalfilters ist jenes vom 10. Juni 1879: Darin bestätigt nämlich die Badische Anilin- und Sodafabrik Ludwigshafen die erfolgreichen Versuche, mit dem **“Universal-Schnell-Filter Patent L.A. Enzinger mit 200 Filterrahmen – 32 qm Filterfläche bei einfacher Papierqualität”** 4000 Liter *“glanzhelles Wasser aus gewöhnlichem Rheinwasser pro Stunde”* gewonnen zu haben.

Die Erfindung erregt in Fachkreisen eine große Resonanz. Jedoch die Herstellungskosten sind hoch! Und deshalb muß Vater Johann Baptist Enzinger aus Wasserburg einigemal finanzielle Unterstützung gewähren.

Manche Brauer weigern sich, die positive Funktion des Bierfilters in einem Zeugnis zu bestätigen. Sie wollen zwar die Vorteile des



Abb. 3: Annonce.

Filtereinsatzes nutzen, aber seine Anwendung nicht bekannt werden lassen!

Von Mühen und Erschwernissen der ersten "Produktionen" lesen wir in einem Brief der Ehefrau Enzingers; diesmal vom 25. Juni 1879: *"Wir haben jetzt schon 6 Apparate verkauft und [es] werden wieder 7 kleine zur Probe verlangt. Der Münchner Brauertag wird der schlechten Zeit halber erst 1880 abgehalten, und wir stellen dorten Apparate aus. Wir haben schon vier Arbeiter. Und mein älterer Bruder hilft die Apparate gießen. Die Arbeiter sind alle bei uns zu Tisch und habe deshalb mit Lorenz und mir 6 Personen am Tisch, was sehr viel kostet. Sehen Sie, wir wohnen so beschränkt und arbeiten auf dem Boden und im Keller; nur um die Miete zu sparen und bei den Leuten zu sein. Es gehen heute wieder 50 Stück Prospekte fort. Anbei sende ich Ihnen wieder einige Zeitungen, in denen der Universal-Schnell-Filter wieder erschienen ist."*

Im übrigen gilt 1879 als Firmengründungsjahr.

Die Probefiltrationen mit dem kleinen Apparat Nr. 1 nimmt Lorenz Enzinger persönlich vor, ebenso die endgültige Aufstellung und Inbetriebnahme der ausgelieferten Filterapparate. Wesentlich sind "Druckverhältnisse, die Dichtigkeit und Intensität der Trübung, gleiche Temperaturen etc." Und im Katalog von 1881 lesen wir über die Einsatzmöglichkeiten für verschiedene Flüssigkeiten. Es werden angegeben:

Flußwasser,
Sprit blau [= Spiritus],
Bier hefentrüb,
Bier hefentrüb mit Glutin,
Bierwürze,
Bier glutintrüb mit Milchsäuregärungsfermenten,
Wein hefentrüb,
Wein hefentrüb und blau,
Wein blau und schleimig,
Weintraubenmost.

Dem Katalog beigelegt sind zahlreiche technischen Angaben wie Filterflächen, Durchsatz je Stunde, Größe, Gewicht, Anlaufzeit usw. Eigentlich ist es daher zu verallgemeinernd, Enzingers Erfindung ausschließlich als "Bierfilter" zu bezeichnen!

Außer der Normalausführung mit eisernem Gestell konnten die Rahmen bzw. Roste des Filtrierapparates nach Wunsch in Hartgummi oder Holz bestellt werden. Ebenso war die Größe des Sammel-Behältnisses für die ausfiltrierten Substanzmengen variabel, je nachdem, ob es sich um Farbstoffe, Hefe, Goldstaub, Schlamm etc. handelte.

Nun kommen die Bestellungen in größerem Umfang. Die Anfertigungen sind nicht mehr "zu Hause" zu bewältigen! Es entsteht da-

her auf dem Grundstück der Schwiegereltern Rüdinger an der Promenadestraße in Worms eine kleine Fabrik mit Zinngießerei, Schlosserei, Dreherei, Papierlager und Stanzerei. Beschäftigt sind jetzt ein Meister und 12 Arbeiter. Den Schriftverkehr, überhaupt das Kaufmännische, erledigt umsichtig und tatkräftig Ehefrau Minna Enzinger.

Anfangs 1880 meldet Lorenz Enzinger ein weiteres Patent an: den "Isobarmetrischen Faß- und Flaschenfüllapparat". Er ermög-

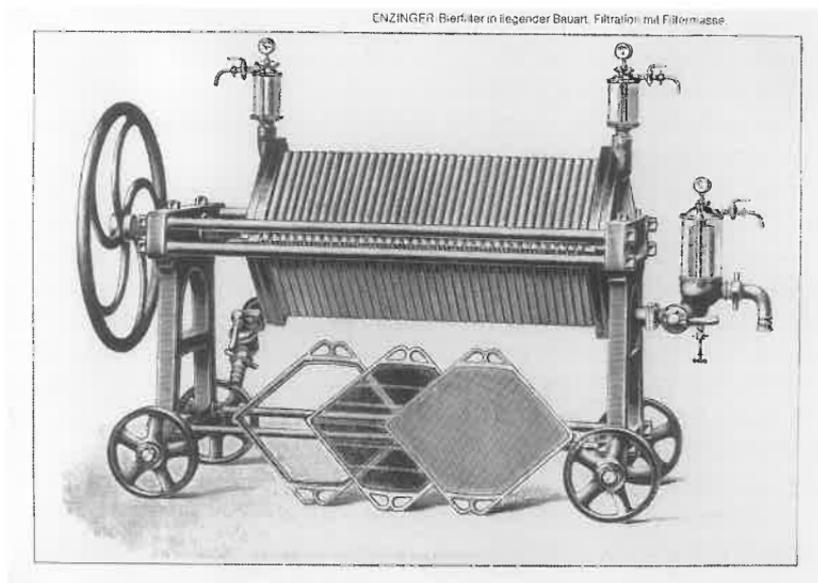


Abb. 4: Bierfilter liegend

licht schaumfreies Bierabfüllen unter vollkommenem Luftabschluß und ohne Verlust der Kohlensäure. Diese Erfindung beeinflusst die weitere Entwicklung des zunächst noch kleinen und jungen Unternehmens wesentlich! Ein Zeugnis von Direktor Schneider der Wormser Brauer-Akademie vom 7. Juli 1880 bezieht sich auf das Filtrieren und Abfüllen mittels Enzingers Apparaturen: *“Biere, welche seit einem halben Jahre lagern, sind noch glanzrein, schaumhaltig und wohlschmeckend. Nach den Ergebnissen unserer Versuche kann bei Benützung der Enzinger’schen Apparate das Lagern der Biere auf Spähnen^o und das Schönen derselben durch Klärmittel als ein überwundener Standpunkt gelten.”*

Aus Berichten in Fachzeitingen sei jener aus dem “Böhmischen Bierbrauer” Nr. 6 vom 15. März 1880 zitiert. Über die Nützlichkeit

des Bierfilter schreibt Braumeister A.G.Jericker aus Osseg: *“Unser Aufgabe soll es nun sein, das Bier möglichst hefenfrei in die Flaschen gelangen zu lassen und der weiteren Entwicklung der Hefe vorzubeugen, und hier reicht weder lange Lagerung, noch die anziehende Kraft der Spähne noch auch die noch so drastische Wirkung irgendeines Klärmittels vollständig aus.*

Wenn wir das Bier auch noch so klar auf Flaschen bringen, so gelangen doch unbemerkt gar viele Hefezellen in dasselbe, die dann bei erhöhter Temperatur ihren nützlichen, aber für die Länge der Zeit doch schädlichen Prozeß aufnehmen, durch ihre Fortpflanzung den gefürchteten Bodensatz erzeugen und schließlich das Bier dem Verderben weihen. Wir müssen hier radikaler vorgehen. Hier hilft kein anderes Mittel als die Filtration...”

Zu den bei Lagerbier vorkommenden Negativ-Erscheinungen äußert sich damals “ein erfahrener Braumeister”:

“Bei Hefetrübungen konnte man sich durch Umpumpen und starkes Kräußenzusetzen¹⁰ helfen, waren Kleistertrübungen erkannt, die auf schlecht gelöstes Malz und fehlerhaftes Arbeiten im Sudhaus zurückgeführt wurden, versuchte man es mit dem Zusetzen von Malzauszügen, und man konnte auch damit Resultate erzielen. Dagegen machten Bakterientrübungen, die dem Bier einen schlechten Geschmack gaben, große Schwierigkeiten und brachten manche Verluste. Man versuchte es mit Umpumpen und frischen jungen Kräußenzusätzen, Spähnestopfen, um schnellere Klärung zu erzielen und dann das Bier so bald als möglich auszustoßen” .

Dieser uns namentlich nicht bekannte ‚alte Braumeister‘ lobt den Nutzen des von Lorenz Enzinger konstruierten Filter-Apparats:

“Wenn einem verdienten Mann von der Brauerwelt einmal ein Denkmal gesetzt werden sollte, so gebührte dies dem Lorenz Enzinger!”

Der ‚alte Braumeister‘ schildert in einem weiteren interessanten Abschnitt die Zustände im Brauwesen um 1830/50:

“Im Sudhaus traf man zumeist alte Biersieder an, tüchtige Bur-schen, die nach Vorschrift ihre Maischtemperaturen einhielten und sonstige Arbeiten verrichteten, es wurde ja meistens nur eine Bier-sorte gebraut.

In kleinen Brauereien mit Landwirtschaft wurde nach Ablauf der Vorderwürze der Teich abgehoben, damit man für die Schweine-fütterung ein gutes Futter hatte. Im Gärkeller wurden zur Kühlung der Würze in den Bottichen teils tiefe, teils flache Schwimmer verwendet, die mit Natur-Eis morgens und abends gefüllt wurden. Wie oft kam es vor, daß so ein defekt gewordener Schwimmer versunken war und aus dem Bottich geangelt werden mußte. Das schmutzige Eis- und Schwimmerwasser kam in die gärende Würze. Auch man-

ches Stück Eis fiel aus der Budde in den Bottich. Natur-Eis konnte noch so klar erscheinen, es setzte aber immer Schmutz ab.

Im Lagerkeller war ein besonderes Kapitel das Spähnestopfen. Die verschiedenen Schönemittel, wie Hausenblase¹, wurden Anfangs der 80er Jahre kaum mehr verwendet. Zum Spähnestopfen wurde jeder herangezogen, der gerade frei war, und ging es auch hier oftmals nicht mit der nötigen Sauberkeit zu, besonders in Kellern, die so niedrig waren, daß man mit dem Bauch über die Fässer rutschen mußte, und wo kaum der Raum vorhanden war, die Spähne in die Fässer zu stecken. Zum Abfüllen wurden primitive Abfüllböcke mit 1 - 2 Hahnen und



Abb. 5: Bierfilter liegend im Städtischen Museum Wasserburg, Abt. Handwerk-Brauereien.

Darmschläuchen verwendet. Schäumte das Bier stark, dann wurde mit den Fingern solange im Spundloch der Darmschlauch hoch und tief gezogen, bis es schwarz lief und dann wurde das Faß zugeschlagen. Wenn man sich die damaligen Arbeiten vor Augen führt, dann wundert man sich heute, daß es trotzdem auch vorzügliche Biere gab, andererseits kann man sich aber auch die oftmaligen Trübungen erklären. Erst der Filter, dann die Erfindung des Druckreglers (Hartmann-Ritzel), die Faß-Waschmaschine (Bottmer-Neubecker), die Spundapparate (Barzewaky), schufen einen so großen Wandel in der ganzen Brauerei-Arbeit, daß nur mit all diesen fortschrittlichen Einrichtungen die Brauereien sich so vergrößern konnten. Man könnte noch so viele, für die heutige Brauer-Generation unglaublich primitiv erscheinende Arbeiten anführen, die aber nur infolge der damaligen langen Arbeitszeit – von morgens 3 oder 4 Uhr bis zum späten Abend – ausgeführt werden konnten.”

Soweit also die Erinnerungen eines alterfahrenden Braumeisters über die Bierherstellung um die Mitte des 19. Jahrhunderts.

Für Enzinger war die Teilnahme am Münchner Brauertag 1880 mit der damit verbundenen Ausstellung im Glaspalast außerordentlich erfolgreich. Das kommt auch im Brief von Ehefrau Minna an ihre Schwiegereltern in Wasserburg zum Ausdruck:

“Im Geschäft geht es tüchtig. Lorenz ist gestern wieder nach Frankfurt geholt worden und soll nach Moskau fahren; nach Würz-

burg, Straßburg, Basel, Berlin etc. etc. Er weiß nicht, was anfangen vor lauter Arbeit. Gestern haben wir zusammengestellt, wieviel Apparate – nur Filter – wir jetzt verkauft haben, und haben die schöne Zahl 105, ohne Annonce, festgestellt... Ist dies nicht ein schöner Erfolg?"

Im Familien-Standes-Bogen für Enzinger Johann Baptist findet sich nachgetragen: *“Der Sohn Lorenz E. ist nach Worms verzogen, hat dort geheirathet, ist Fabrikbesitzer daselbst und hessischen Stands.”*¹²

Am 13. Juni 1881 werden im Handelsregister in Worms am Rhein das Unternehmen und die Prokura-Erteilung an Minna Enzinger eingetragen. Die Fabrikationsmöglichkeiten auf dem Rüdinger-schen Anwesen in Worms genügen aber längst nicht mehr! Erfreulicherweise steigen die Bestellungen an Filterapparaten. Die geforderten Lieferzeiten sind nicht mehr zu erfüllen.

Im nahen Pfeddersheim erwirbt Enzinger 1883 die Wiesenmühle und baut sie zur Papierfabrik um. Das im vorbeifließenden Pfrimmbach reichlich vorhandene Betriebswasser wird über ein 200 qm-großes Kiesfilter geleitet. Endlich kann man nun das Filterpapier selbst und auch in gleichmäßiger Qualität herstellen! Die anderen neuen Gebäude nehmen die Maschinenfabrik auf. Dabei dienen die Dachgeschoße der drei Hauptgebäude als Trockenspeicher für das produzierte Filterpapier. Bis zu einer Million Bogen können jetzt zum Trocknen gleichzeitig aufgehängt werden.

Der Vater Johann Baptist Enzinger erlebt es nicht mehr, daß das von seinem Sohn gegründete Unternehmen nach harter und entbehrungsreicher Arbeit nunmehr Früchte trägt. Er ist im Juli 1881 verstorben.

Endlich kehrt Wohlhabenheit in die Familie Enzinger ein und bringt vor allem finanzielle Beweglichkeit. Sie ermöglicht den Bau einer ansehnlichen Villa an der Wormser Karmeliterstraße. Minna Enzinger schreibt über diese Großinvestition in Pfeddersheim, daß bis auf einige tausend Mark die damals doch sehr bedeutende Summe von 100.000 Mark bereits bezahlt ist. Am Ende wird sich diese Gesamtinvestition 1883 auf etwa 200.000 Mark belaufen. Beschäftigt sind jetzt, ohne Maurer und Zimmerleute, 62 Personen, im Sommer an die 120. Lorenz Enzinger kommt aber nur mittwochs und sonntags abends heim; zu sehr beansprucht ihn das rasch aufstrebende Unternehmen Pfeddersheim!

Am 10. März 1884 schreibt Minna nach Wasserburg: *“...und denke Dir, liebe Mutter, wir haben von der Wohnung in Worms eine Telefonverbindung in die Fabrik und kann jetzt jede Minute mich mit Lorenz unterhalten...”*

Seit der Geschäftseröffnung 1879 sind bis Juni 1884 schon 555 Universal-Schnell-Filter der L.A. Enzinger-Fabrik Pfeddersheim

ausgeliefert. Gut zwei Jahre später, am 1. September 1886, soll der tausendste Filter verladen werden. Über die Festlichkeiten dazu schreibt ein Zeitzeuge in der Zeitschrift "Bierbrauer":

"...nachmittags 2 Uhr fahren über 200 Personen per Extrazug...nach Pfeddersheim, wo in der Nähe der Fabrik für diesen Tag eine Haltestelle eingerichtet war." Zunächst war laut dem der Einladung beigefügten Programm vorgesehen eine *"Besichtigung der L.A. Enzinger'schen Fabriken in Pfeddersheim."* Der Verladung des festlich geschmückten 1000sten Filters folgte ein *"Gemeinschaftliches Festessen und Concert,"* ein *"Tanz-Vergnügen bei electricischer Beleuchtung. Zum Schluss: Brillant-Feuerwerk."* Dieser Zeitzeuge Jackisch erwähnt in seinem Bericht, daß *"seitens der Fabrikbeamten und -arbeiter prachtvolle Ehrengeschenke mit Widmung überreicht wurden: An Lorenz Enzinger ein Gambinus-Bierservice; seiner Frau Minna eine Jardiniere [= Blumenschale für lebende Blumen]"*.

Die Filtersysteme werden weiter verbessert, denn die anhaltenden Erfolge der Enzinger-Universalfilter regen die Konkurrenz an: Sie entwickelt einen Trommelfilter mit eingebrachter Filtermasse bzw. Filterkuchen. Zunächst will Enzinger diesem neuen Trend aus hygienischen Gründen nicht folgen. Er hat Bedenken weil das von Hand erfolgte Einpressen des Filtermaterials hygienische Verunreinigungen bringen kann. Aber schließlich ist Enzinger doch vom Ersatz des ausschließlichen Papierfilters durch den gepreßten "Filterkuchen" aus Baumwollfasern und Cellulose überzeugt.. So stellt sich Enzinger auf sein ebenfalls zwischenzeitlich patentiertes Verfahren des verdichteten Filtermassekuchens um.

Bereits seit 1886, dem Auslieferungsjahr des 1000sten Universalfilterapparats, gibt es nun innerhalb Deutschland eingeteilte Vertriebsgebiete mit angestellten Verkaufsvertretern; ebenso in Frankreich, in der Schweiz, Belgien und den USA.

Im Sommer 1893 wird die Weltausstellung in Chikago besichtigt: Neben dem Universal-Filter gehören zu den ausgestellten Gegenständen auch eine Filtermasse-Waschmaschine, Flaschen- und Faßfüller, sowie eine Flaschenreinigungsmaschine mit Wassermotorantrieb u.a.

Der zwischenzeitlich in das Unternehmen eingetretene und dort ausgebildete Sohn Karl leitet den Ausstellungsaufbau. Am 18. Mai 1893 kommen Lorenz und Minna Enzinger sowie der zweite Sohn Albert mit dem deutschen Dampfer "Spree" in New York an. Dort sind zunächst Verhandlungen zu führen, Konferenzen abzuhalten, auswärtige Brauereien zu besuchen und Filteranlagen in Betrieb zu nehmen. Für L.A. Enzinger sind es belastende Tage; nicht zuletzt wegen einer eben überstandenen Rippenfellentzündung.

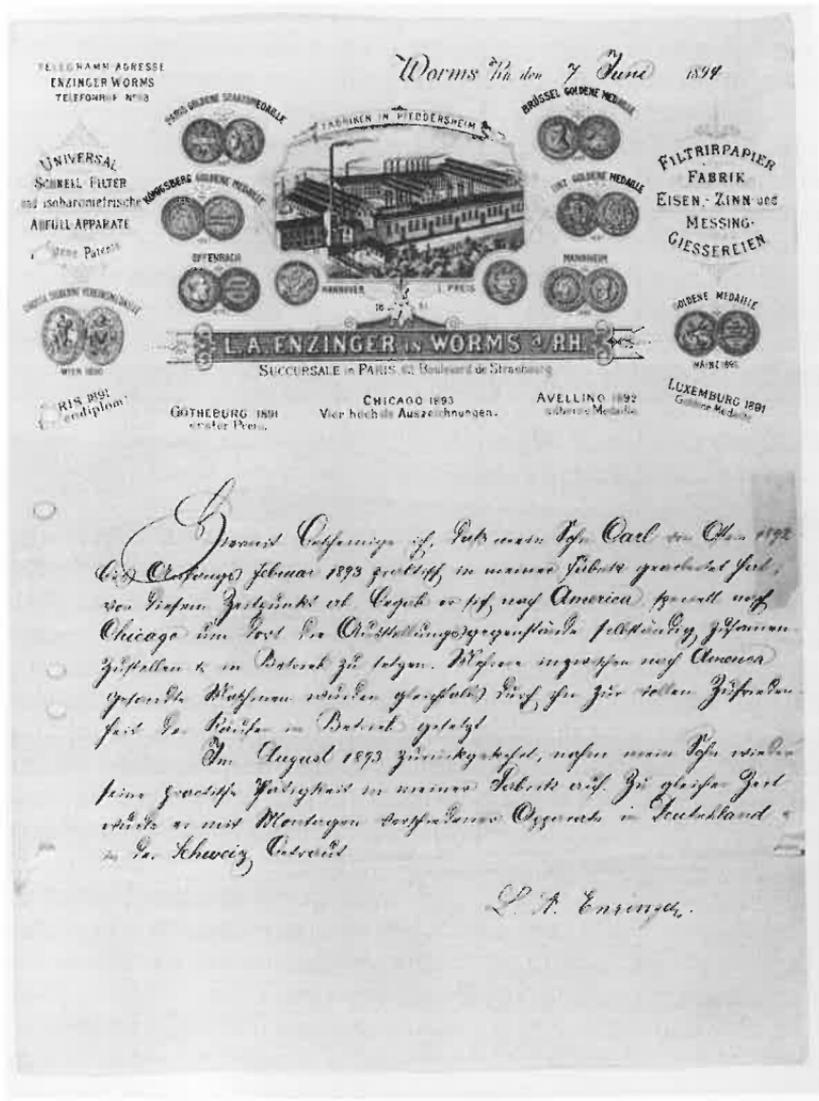


Abb. 6: Tätigkeitsbescheinigung für Sohn Carl Enzinger, ausgestellt von Lorenz A. Enzinger.

Die Familie reist weiter zur Weltausstellung nach Chikago; verbindet damit einen Abstecher zu den Niagara-Wasserfällen. Doch vermehrt zwingen die noch nicht überstandenen Anstrengungen der Schiffüberfahrt und ein Beinleiden Minna Enzinger zur Bettruhe. Dazu kommen noch eine Rippenfell- und Lungenentzündung.

Am frühen Morgen des 16. Juli 1893 stirbt Minna Enzinger, erst 39jährig, infolge Herzstillstands unerwartet im Hotelzimmer. Die

sorgen- und notvollen Jahre des Geschäftsaufbaues mit Lorenz Enzinger gingen nicht spurlos vorüber; forderten Tribut. Die in Chicago Verstorbene wird auf dem Schiffsweg nach Worms überführt; dort am 13. August im Familiengrab beigesetzt. Die Öffentlichkeit und Belegschaft würdigen das verdienstvolle Arbeiten Minna Enzingers und daß auch durch sie *“die Firma L.A. Enzinger heute in der ganzen Welt bekannt sei.”*

Die Fabrikanlage in Pfeddersheim erfährt Erweiterungen. Lorenz Enzinger aber kann nach mehreren überstandenen Lungenentzündungen nur noch beschränkt im Unternehmen tätig sein. Er weilt zu Kuren in der Schweiz und in Ägypten. Die Jahre der Arbeit in den kalten Bierkellern bei Tests und dann die Inbetriebnahmen von Filtern und Abfüllanlagen waren schwere gesundheitliche Belastungen.

Vier Jahre nach dem Tod seiner geliebten Frau Minna stirbt L.A. Enzinger am 5. Mai 1897 mit 48 Jahren an einem Lungenleiden. Er findet die letzte Ruhestätte neben seiner viel zu früh verstorbenen Frau Minna.

Ab 1899 übernimmt der Sohn Karl Enzinger die Geschäftsführung des zwischenzeitlich zur *“Filter- und Brautechnischen Maschinen-Fabrik Act.Ges. vormals L.A. Enzinger”* umfirmierten Unternehmens. Karl Enzinger leitet es bis 1937 als technischer Vorstand.

Das später durch Verschmelzung mit einem anderen großen Unternehmen als *“Enzinger-Union Werke AG. Mannheim”* - mit dortigem Sitz der Hauptverwaltung - entstandene Unternehmen begeht 1979 das 100-Jahr-Jubiläum. Die dazu ansprechend gestaltete Festschrift spricht von den Entwicklungen und Fortschritten dieser 100 Jahre. Es gab weitere erfolgreiche Zusammenschlüsse mit anderen Unternehmen der Branche. 1979 übersteigt der Umsatz die 150-Mio-Marke und in diesem Jubiläumjahr sind allein über 120 Ingenieure und Techniker beschäftigt. Die Produktionspalette ist breit. Flaschenreinigungs- und Großabfüllanlagen sind mit dazu gekommen, sowie Pasteurisierapparate, Flaschenein- und auspacker, Füllmaschinen für Großdosen und Kartonierer.

Auch die Enzinger-Union-Werke AG Mannheim wird von den gewaltigen Umbrüchen in der deutschen Industrielandschaft des ausgehenden 20. Jh. erfaßt. Dabei spielt die bisher nicht für möglich gehaltene Konzentration im deutschen und internationalen Brauereiwesen eine entscheidende Rolle.

1990 muß die Hauptversammlung der Aktien-Gesellschaft einem Beherrschungs- und Gewinnabführungsvertrag mit der Klöckner Mercator Maschinenbau GmbH Duisburg¹³ zustimmen. Dem folgt dann im August 1993 schließlich die Verschmelzung mit der über-

nehmenden Gesellschaft; nunmehr umbenannt in "KHS Maschinenbau- und Anlagenbau AG Duisburg".¹⁴

In der 114jährigen Firmengeschichte sind Tausende von Anlagen des gebürtigen Wasserburger Industriepioniers mit dem markanten Schriftzug ENZINGER in alle Welt gegangen.

Es bleibt festzuhalten, was im 1995 in 3. Auflage erschienenen "Handbuch der Brauer Praxis" steht: So wurde im Jahre 1880 der erste Bierfilter auf der Brauereitagung in München öffentlich ausgestellt, nachdem dieser am 29. Mai 1879 dem Erfinder Lorenz Adalbert Enzinger vom Kaiserlichen Patentamt (Patentschrift Nr. 5159) patentiert worden war:

Bedeutung und Tragweite dieser Erfindung gingen nicht spurlos an den Brauereien vorüber, und von da an trat die Massefiltration ihren Siegeszug über alle fünf Erdteile an.

Bibliographie der Publikationen von Lorenz Adalbert Enzinger

Die Anatomie des Gerstenkorns und die Vorgänge beim Wachstumsprozeß. Leipzig 1876, Spamer, 106 S.

Die Anatomie des Gerstenkorns. Grundzüge zur Erzeugung eines vorzüglichen Malzes in kürzester Zeit. Leipzig 1881, Spamer.

Cloudiness in Wort und Beer ist Cause and Prevention. Glasgow 1881, 24 S.

Die Universal-Schnell-Filter zum Klären von Bier, Bierwürze etc. Worms (?) Fuchs und Schäfer, 92 S.

Aus: Bibliographie des Brauwesens. Fritz Schöllhorn. Herausgegeben von der Gesellschaft des Brauwesens Winterthur 1928.

Quellen

Enzinger, Karl: Lorenz Adalbert Enzinger 1849-1897 und seine Erfindung "Der Bierfilter". Nach Erinnerungen und alten Briefen. Schreibmaschinenmanuskript in Familienbesitz. o.J.

100 Jahre Enzinger-Union-Werke AG Mannheim, Festschrift, 1979.