LZ-Rheinland

Artikel vom 29.04.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 11:18 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/tradition-und-frohsinn-am-tag-des-deutschen-bieres

Tradition und Frohsinn am Tag des Deutschen Bieres



Foto: Ulrike Kossessa

Die Sonne strahlte mit den Besuchern um die Wette und die Stimmung auf dem Forum Landwirtschaft des Rheinischen Landwirtschafts-Verbandes (RLV) war bestens. Unabhängig davon, ob Wasser oder ein Glas erfrischendes Bier dazu beitrugen. Aber der große Zuspruch zeigte, dass ein köstliches Bolten vom Fass auch mittags schon ein Genuss sein kann. Auf jeden Fall machte sich rheinische Fröhlichkeit breit. Ob an den Stehtischen, vor den Erklärtafeln und den mit Hopfen und Gerste bepflanzten Kübeln oder im großzügigen Zelt – die Menschen tauschten sich aus und nahmen viele Informationen rund um die Landwirtschaft auf.

Ganz im Mittelpunkt an diesem Donnerstag stand das Bier unter dem Motto „Von der Braugerste ins Glas“. Landwirte und Brauer erläuterten anschaulich, wie Braugerste angebaut wird und wie daraus Schritt für Schritt Bier entsteht. Interessierte erfuhren zum Beispiel, dass das, was beim Bierbrauen übrigbleibt, Biertreber genannt wird und als hochwertiges, proteinreiches Tierfutter verwendet wird.

Die Besucher konnten Fragen stellen und das beliebte Altbier oder das süffige Garten-Landbier probieren. Das kam sehr gut an, wiederholt sich jetzt aber leider nicht täglich,

denn die Privatbrauerei Bolten machte allen die Freude, den 23. April gemeinsam zu feiern, den Tag des Deutschen Bieres. An diesem Tag im Jahr 1516 wurde das Reinheitsgebot für Bier verkündet. Der bayerische Herzog Wilhelm wollte damit das oft wüste Treiben beim Bierbrauen beenden. Waren doch die Menschen im Laufe der Zeit auf die abenteuerlichsten Ideen gekommen, um ihrem Bier einen besonderen Geschmack zu verleihen oder um es haltbarer zu machen: Vom Zusatz von Kräutern, von Ruß für Dunkelbier, von Kreidemehl, um sauer gewordenes Bier wieder genießbar zu machen, und sogar von Stechapfel und Fliegenpilz wird berichtet.

Deutsches Bier darf auch im dritten Jahrtausend nur vier Zutaten enthalten: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Keine Geschmacksverstärker, keine Farb- und Konservierungsstoffe. Mehr als 6 000 verschiedene Biere sind es, die in Deutschland gebraut werden. Dass sie alle unterschiedlich schmecken, liegt an vielen verschiedenen Faktoren: an der Rezeptur, am Brauwasser, an der Art, wie das Getreide gemälzt wurde, an den Aromen des verwendeten Hopfens und nicht zuletzt am Fingerspitzengefühl des Braumeisters.

Der hat bei Bolten offensichtlich ein gutes Händchen. Die Privatbrauerei gab es schon lange vor der Verkündung des Reinheitsgebots. Ihre Wurzeln durch „Heinrich der Brauer“ reichen bis ins Jahr 1266 zurück; damit ist sie die älteste Altbierbrauerei der Welt. Der Namensgeber Peter Bolten pachtete 1753 in Korschenbroich den Kraushof und erwarb ihn schließlich 1774. Zusammen mit Paul Bösken-Diebels führen Geschäftsführer Michael Hollmann und sein Team heute das Unternehmen erfolgreich und mit viel Herzblut in die Zukunft.

Tradition, rheinischer Frohsinn und die enge Verbindung mit der Landwirtschaft beziehungsweise dem Gartenbau: Hier trafen sich Menschen mit einem starken Gemeinschaftssinn. Dazu gehörten auch der Neusser Schützenkönig Franz Josef Odendahl und seine Frau Claudia (siehe LZ 16-2026 ab S. 46). Zusammen mit vielen Akteuren der Landwirtschaft, mit Schützen und Besuchern der Laga bereicherten sie den wunderbaren Tag.

Ulrike Kossessa