

# Das Wallenser Bier

In alten Zeiten braute man auch in Wallensen das nach Cord Broyhan benannte Broyhan-Bier. Das für den Brauvorgang wichtige Malz fertigte jeder Brauer in seinem eigenen Haus an, um es dann im Brauhaus unter Aufsicht des Braumeisters weiter zu Bier zu verarbeiten. Die Güte eines Braus hing entscheidend von der Qualität des Malzes und der Fachkenntnis des Braumeisters ab. Bei dem privaten Mälzen traten erhebliche Qualitätsunterschiede auf, die sich auch beim Bier bemerkbar machten.

Mitte des 19. Jahrhunderts geriet die Wallenser Brauerei in eine Krise. Der damalige Braumeister Rinne *war dem Trunke* ergeben und konnte seiner Tätigkeit nicht im *gehörigen Maße* nachkommen. Die Beschwerden über die Qualität des Wallenser Biers im Flecken und in der Umgebung mehrten sich zusehends. Das Bier war oft ungenießbar und nicht haltbar, schon nach einigen Tagen war es verdorben. Die Zwangskrüge mussten mehr als einmal Bier von der Salzhemmendorfer Brauerei besorgen, damit sie ihren Gästen etwas ausschenken konnten. 1841 wurde Braumeister Rinne entlassen, das Amt Lauenstein kündigte eine Untersuchung des Wallenser Brauwesens an.

Dabei kam zutage, dass das Brauhaus in einem desolaten baulichen Zustand war, es drohte bei Sturm einzustürzen. Schon 1839 hatte die Brauergilde den Beschluss gefasst, ein neues Brauhaus zu errichten, die Genehmigung zum Bau wurde allerdings nicht erteilt, weil das Amt die Baupläne für nicht zweckmäßig hielt. Ebenso wie das Gebäude war auch das Inventar des Brauhauses in einem beklagenswerten Zustand und nicht geeignet, ordentliches Bier herzustellen. Der Amtmann schlug vor, ein neues Brauhaus zu errichten und die Gerätschaften in Stand zu setzen. Das Mälzen sollte fortan im Brauhaus geschehen, um eine gute und gleichbleibende Qualität zu garantieren. 1842 wurde das alte Brauhaus abgerissen und ein neues erbaut.