



Ostpreussisches Landesmuseum

Kennen Sie Ostpreußen? Seine faszinierende Landschaft und dramatische Geschichte? Die großartigen Bernstein- oder Goldschmiedearbeiten?

Vielseitige Einblicke in Landschaft, Geschichte und Kultur einer über Jahrhunderte ostdeutschen Region erhalten Sie im Ostpreussischen Landesmuseum. Von den Rittern des Deutschen Ordens über Nicolaus Copernicus zu Immanuel Kant, von Käthe Kollwitz zu Lovis Corinth, von der Jagd zum Trakehner Pferd: Ein lohnender Ausflug für die ganze Familie, denn das Ostpreussische Landesmuseum in Lüneburg bietet auch vielseitige Angebote für Kinder.

Die Dauerausstellung des Museums wird zurzeit umgebaut und voraussichtlich am 26. August 2018 wiedereröffnet. Ein Besuch ist daher derzeit nicht möglich. Aber besuchen Sie unser neu eröffnetes Museumsfoyer mit interessanten Wechsellausstellungen zu kulturhistorischen und aktuellen Themen.

Heiligengeiststraße 38 | 21335 Lüneburg
Tel. +49 (0)4131 75 99 50

Öffnungszeiten: Di – So 12 – 17 Uhr
Eintritt: 3,00 / 2,00 € / Kinder bis 18 Jahre frei!

Der Besuch des Brauereimuseums ist im Eintritt enthalten!
www.ostpreussisches-landesmuseum.de

[fb.com/OstpreussischesLandesmuseum](https://www.facebook.com/OstpreussischesLandesmuseum)



Geschichte des Bieres

Ausgrabungen in China und Ägypten ergaben, dass bereits um 7000 vor Christus Bier gebraut wurde. Dennoch kann der Ursprung nicht einer bestimmten Region zugeordnet werden. Die ältesten Aufzeichnungen wurden auf Tontafeln im Gebiet des heutigen Irak und Syrien gefunden. Sie wurden etwa 4000 Jahre vor Christus verfasst.

Neben den Hausbrauereien wurde das Brauhandwerk seit dem Mittelalter in zahlreichen Klöstern ausgeübt. Hier wurden die Braukunst verfeinert und die



Ergebnisse aufgeschrieben. Später entstanden größere Brauereien, die Bier gewerblich herstellten. Damit verlagerte sich das Brauen von den Klöstern in die Städte. Vor allem

Bremen und Hamburg nutzten ihre Position als Hansestädte und kontrollierten den Seehandel mit Bier. Allein in Hamburg gab es um 1500 rund 600, in der Salzstadt Lüneburg immerhin 80 Brauhäuser. Erst als Bier überall hergestellt werden konnte, verloren die Hansestädte ihre Vorrangstellung.



Das Kronen-Brauhaus zu Lüneburg

Die Kronen-Brauerei zu Lüneburg setzte rund 500 Jahre und somit am längsten von den mehr als 80 Braustätten der Salzstadt die Tradition des einzigartigen „Bundes zwischen Salz und Malz“ fort.

Als Ahnherr des Lüneburger Kronen-Brauhauses gilt der erstmals 1485 urkundlich erwähnte Brauer Thomas Lampe. Ihm folgten viele Brauherren, bis 1890 Hermann Möllering die Geschicke der Brauerei übernahm. Er war der erste Kaufmann in der langen Lüneburger Biergeschichte. Möllering modernisierte sowohl die Anlagen als auch den Vertrieb und wandelte das Unternehmen 1904 in eine Aktiengesellschaft um. 1911 errichtete er das Sudhaus, in dem sich heute das Brauereimuseum befindet.

1974 wechselte die Lüneburger Kronen-Brauerei zur Hamburger Holsten-Gruppe, die die historische Braustätte im Herzen Lüneburgs restaurierte und dadurch die heutige Nutzung als Industriedenkmal und Restaurant ermöglichte. Heute ist das Brauereimuseum mit dem direkt benachbarten Ostpreussischen Landesmuseum vereinigt.

Brauereimuseum Lüneburg

Heiligengeiststraße 38 | 21335 Lüneburg
Tel. + 49 (0)4131 75 99 50
info@brauereimuseum-lueneburg.de

Öffnungszeiten: Di – So 12:00 – 17:00 Uhr

Eintritt: 3,00 €, ermäßigt 2,00 €
Familienfreundlich: Kinder bis 18 Jahre frei!

Führungen nach Vereinbarung
Preis: 40,00 € / Gruppe zzgl. Eintritt
Auf Anfrage auch außerhalb der regulären Öffnungszeiten.

Bis zur Wiedereröffnung des Ostpreussischen Landesmuseums Ende August 2018 sind die Öffnungszeiten verkürzt (ab Ende August 10:00 – 18:00 Uhr). Dafür gibt es momentan günstigere Eintritts- und Führungspreise (ab Ende August 5,00 € / 3,00 € bzw. 50,00 €). Zudem ist im Eintrittspreis der Besuch der Sonderausstellungen des Ostpreussischen Landesmuseums enthalten.

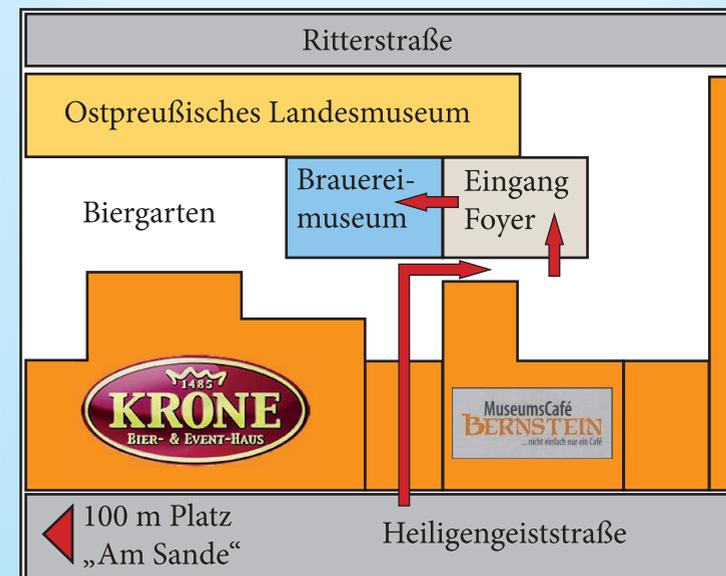
www.brauereimuseum-lueneburg.de

[fb.com/brauereimuseumlueneburg](https://www.facebook.com/brauereimuseumlueneburg)

BRAUEREIMUSEUM LÜNEBURG



im historischen
Sudhaus der ehemaligen
Kronen-Brauerei



Wir empfehlen unsere Partner:

**MuseumsCafé
BERNSTEIN**
... nicht einfach nur ein Café

Heiligengeiststraße 38
21335 Lüneburg
Tel.: 0 41 31 - 99 49 772
info@museumscafe-bernstein.de

Inhaberin
Nicole Baden

www.museumscafe-bernstein.de

FESTDIELE

RESTAURANT

BIERGARTEN

EVENTS

STRASSENKAFFEE

LÜPAS

und vieles mehr

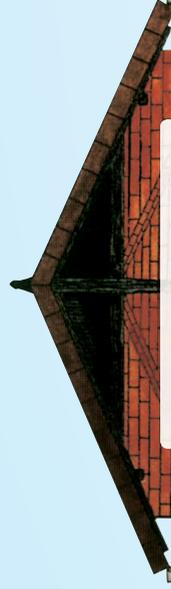


Viel gesehen und erlebt?

Jetzt wird es Zeit für eine Erfrischung und Stärkung! Unser Restaurant, der Biergarten und das Straßenkaffee sind einladende Orte zum Essen & Trinken, Feiern & Genießen.



KRONE Bier- & Event-Haus · Heiligengeiststraße 39-41 · 21335 Lüneburg
Tel. (0 41 31) 244 50 50 · Fax 4 18 61 · www.krone-lueneburg.de



Das Brauereimuseum

Das Sudhaus der ehemaligen Lüneburger-Kronen-Brauerei wurde bis 1981 betrieben. Seit 1985 wird dieses authentische Industriedenkmal als Museum genutzt.

Die beiden kupfernen Sudkessel bilden das Herzstück der historischen Brauerei. Mit zahlreichen, zum Teil äußerst seltenen Gerätschaften werden Einblicke in das Brauereihandwerk bis zu den Anfängen der industriellen Produktion geboten. Eissäge und Eishaken erinnern daran, dass vor dem Zeitalter der Kühlmaschine im Winter Natureis aus Teichen gesägt und eingelagert wurde. Neben dem Holzfass kündigt sich die neue Ära des Flaschenbieres an. Ein Rundfüller erbringt die stolze Leistung von 1.200 Flaschen pro Stunde.

Das alte Sudhaus bewahrt sowohl für den Laien als auch für den Fachmann bemerkenswerte Zeugnisse einer Lüneburger Brautradition, zu deren Beginn 1485 der Brauer Thomas Lampe an der Sudpfanne stand.



Beginnen Sie Ihren Rundgang im obersten Stockwerk. Der Flyer gibt Ihnen einen Überblick über das Brauereimuseum. Die Anordnung der Exponate folgt dem technischen Ablauf des Brauprozesses. Damit erhalten Sie neben der Erläuterung der Gerstenstände auch einen Einblick in die Bierherstellung.

1. Mälzereigerät und Malzreinigungsanlage

Handarbeitsgeräte der Mälzer und Malzreinigungsanlage, in der das Malz von Staub und anderen Verunreinigungen befreit wird.

2. Schrotmühle

In der Schrotmühle wird das Braumalz gemahlen. Nur geschrotetes Malz kann beim Maischprozess verarbeitet werden.

3. Biertransport

Bis Anfang der 60er Jahre wurde in Lüneburg für den Transport von Bierfässern neben Lastkraftwagen auch ein von Kaltblütern gezogenes Brauereige-spann eingesetzt.

4. Arbeitsgerät der Hopfenbauern

Bis zu sieben Metern hoch werden die Hopfenpflanzen. Zum Bierbrauen werden nur die Blüten der weiblichen Pflanzen verwendet.

5. Böttcherei

Mit diesen Werkzeugen wurden in der Lüneburger Kronen-Brauerei die Transportfässer repariert.

6. Brauereilabor

Zu den wesentlichen Aufgaben gehören die Qualitätskontrolle des Malzes, die Überwachung des Brauprozesses und die Einhaltung der Hygienebestimmungen.

7. Arbeitsgerät zur Eisgewinnung

Natureis aus den umliegenden Teichen diente das ganze Jahr hindurch zur Kühlung im Gär- und Lagerkeller.

8. Brauwesen in Ostpreußen

Die Darstellung des Brauwesens im stark landwirtschaftlich geprägten Ostpreußen schafft eine Brücke zwischen beiden Museen.

9. Flaschenabfüllung

Mit diesen Geräten wurden die Flaschen gereinigt, gefüllt, verschlossen und mit einem Etikett versehen.

10. Fassabfüllung

Die Fässer werden unter Kohlensäure-Gegendruck mit Bier befüllt. Dadurch werden Schaumbildung und Kohlensäureverlust vermieden.

11. Maischebottich

Hier wird das Malz mit Wasser zur sogenannten Maische vermischt und erhitzt. Dabei wandeln die in den Malzkörnern enthaltenen Enzyme die wasserunlösliche Stärke des Getreides in löslichen Malzzucker um.

12. Maischefilter

Im Maischefilter werden die flüssigen (Würze) von den festen (Treber) Bestandteilen der Maische getrennt. Die Würze wird anschließend in die Würzpfanne abgelassen.

13. Bierfilter

Nach der Lagerung wird das Bier über spezielle Filter von der Hefe und anderen Schwebstoffen befreit. Das Bier wird glanzfein.

14. Spindelstation

In der Spindelstation wird der Extraktgehalt, die sogenannte Stammwürze, ermittelt.

15. Würzpfanne

Unter Zusatz von Hopfen wird die Würze bis zum Erreichen des vorgesehenen Malzucker-Extraktgehalts gekocht, wobei die überschüssige Wassermenge verdunstet.

16. Würzekühler

Mit dem Würzekühler (Berieselungskühler) wird die Würze auf Anstelltemperatur (Arbeitstemperatur des Gärprozesses) abgekühlt.

17. Gärung

Nach dem Zusatz von Hefe wird der in der Würze enthaltene Malzzucker im Gärbottich zu Kohlendioxid und Alkohol vergoren.

18a. Lagerung

Je nach Biertyp lagert das Bier sechs bis acht Wochen im Lagerfass bei niedrigen Temperaturen.

18b. Sternewirt

Zur Ausgabe des Deputatbieres an die Mitarbeiter wurde dieser Bierautomat genutzt.