

# Müllersohn aus Horn braute Bier

## Dressler-Brauerei 100 Jahre alt - Weserwasser für das Sudhaus - Bremen eine Bierstadt

Das Bier ist zwar noch nicht so alt wie der Durst, doch hat es immerhin schon einige tausend Jahre auf dem Buckel. Aus urgrauen Zeilen ist überliefert, dass sich bereits die Sumerer (6000 Jahre v. d. Zeitrechnung) mit dem Brauen beschäftigten und bei gelegentlichen Kriegszügen ganz wild darauf waren, bekannte Braumeister und deren Rezepte als Beute heim zu schleppen.

Jahrtausende später bewährten sich die Hansestädte als Heimat einer blühenden Braukunst und im 13. und 14. Jahrhundert wurde über Bremens Brauereien festgehalten: „Bremen hatte dazumal große Nahrung von der Ausfuhr seines Bieres und wusste man zu jenen Zeiten an der See überhaupt von keinem anderen Bier zu sagen.“

Mag diese Feststellung übertrieben sein oder nicht, heute hat das Bier wieder einen Heimsitz in Bremen. Im vergangenen Jahr verließen etwa 2 Millionen Hektoliter die Sudhäuser bremischer Brauereien. Das sind pro Kopf der Bevölkerung 253 Liter erzeugten Bieres, mehr als die Bayern mit 218 und der Bundesdurchschnitt mit 131 Liter zuwege brachten.

Einen beachtlichen mengenmäßigen Aufschwung nahm das Bierbrauen allerdings erst in den Gründerjahren des vergangenen Jahrhunderts, als die technischen Voraussetzungen mit Dampfmaschinen, Förderleitungen, Pumpen und anderem mehr geschaffen waren. Und so beginnt jetzt in Bremen eine Zeit, in der beinahe Jahr für Jahr verschiedene große Bierbrauereien auf ihr einhundertjähriges Bestehen zurückblicken können.

Den Anfang macht die Dressler-Brauerei, die am Freitag ihr „100stes“ begeht. Ihre Gründerfamilie wird noch heute in der Geschäftsleitung von



Die Dressler-Mühle in Horn

einem Familienmitglied repräsentiert, dem Mitinhaber Carsten Dressler und dritten Carsten in direkter Folge.

Um einen modernen Wiederaufbau der im Kriege stark zerstörten Brauerei zu gewährleisten, tat die Hamburger Holsten-Brauerei als Mitgesellschafter in das Unternehmen ein. Mit dieser Verbindung wurde zugleich eine großzügigere und weitreichendere Geschäftspolitik ermöglicht und für die Zukunft eine gesunde Grundlage gesichert. Zusammen mit Garsten Dressler leitet heute der aus einer alten ostpreußischen Bauernfamilie stammende Friedrich Daum das bekannte Bremer Unternehmen.

Angefangen hat jedoch alles in Horn bei Bremen. Dorther stammt

Carsten Dressler, Sohn eines Landwirts und Mühlenbesizers an der Lilienthaler Heerstraße. Carsten Dressler wollte nicht in die Fußstapfen seines Vaters treten, es zog ihn in die Stadt. Er schnürte 1864 sein Bündel und wanderte in Bremen ein. Bei dem Brauereibesitzer Bergmann fand es Arbeit, rollte Bierfässer, fuhr sie auch zu den Kunden und verrichtete andere Arbeiten.

So erlernte der junge Mann aus Horn von der Pike auf, wie Bier gebraut wird. Als ihm Fortuna 1000 Taler Gold in den Schoß warf, ein Gewinn beim Lotteriespiel, gründete er eine eigene Brauerei in der Faulenstraße und braute Braunbier, das am 23. April 1871 erstmals verkauft wurde.

Bierbrauen war dazumal kein Honiglecken. Da hieß es im Sommer nachts um zwei aus den Federn zu sein, denn das Wasser musste noch aus der Weser geholt werden. Mit großen Bottichen fuhren die Wagen durch die Diepenau ans Wasser, durch Kalk- und Böhnenmannstraße ging es zurück in die Brauerei.

Doch Carsten Dressler hatte eine glückliche Hand. 1883 nahm er die Herstellung schweren englischen Bieres auf, des nach Londoner Lastenträgern genannten Porters. Anfangs der neunziger Jahre kam helles Bier hinzu, das bald in wachsendem Umfang auch nach Übersee exportiert wurde.

Bis zur Jahrhundertwende stieg der Umsatz so gewaltig an, dass sich Garsten Dressler entschloss, aus der Faulenstraße in die Neustadt umzusiedeln. Seitdem ist die Brauerei in der Hohentorsstraße ansässig, mitten im Zentrum der Bremer Brauerei.

H. Lachmann