

**Erstes Zeitzeug:innen-Café zum Holstenareal  
Samstag, 7.2. 2026 in der Cantina fux&ganz  
Protokoll (verschiedene Autor\*innen)**

**Thematisch Nachbarschaft**

Teilnehmende:

- G.R. (Moderator & Zeitzeuge, wohnte 1951–73 in der Holtenustraße)
- Fr. W. und Tochter B. (Zeitzeuginnen)
- S. und G. (Frauentreff Altona)
- C.Z. (Prellbock & Holsten-Ini, Notizen)
- M.C. (Anwohnerin)
- K.B. (Stadtplanerin, Mitglied Denkmalverein)
- Anwohnerin S. (Anwohnerin, Holsten-Ini)
- T.B. (Holsten-Ini, Notizen)

**Die Bahn und die Brauerei (Zeitzeuge + Moderator G.R.)**

- Die Holstenbrauerei hatte einen eigenen Hausanschluss für die Güterbahn. In der Nähe des Eckhauses Haubachstraße gab es früher eine Drehscheibe für die Waggons. Wenn der Zug über die Harkortstraße fuhr, konnte niemand vorbei und man musste warten. Für Schulkinder immer ein guter Entschuldigungsgrund bei zu spätem Erscheinen.
- Lokführer, die Fehler gemacht hatten, wurden damals gern in den Rangierdienst strafversetzt. Für Lokführer, die Fernbahnstrecken, z.B. nach Sylt oder Hannover bevorzugten, war das meistens unattraktiv und galt als Abstieg. Das änderte sich erst Mitte der 1950er Jahre, als den Lokführern von den Holstenmitarbeiter\*innen immer Bierflaschen zugesteckt wurden. Mit Bier war die Holstenbrauerei sehr spendabel. Mitarbeiter\*innen bekamen eine Kiste Bier pro Woche. Der Umgang mit Alkohol war damals ohnehin lockerer und naiver.

**Nachkriegszeit:**

- Die Güterzüge mussten oft am Holstenbahnhof halten. Das war eine Chance für die Kinder: Sie kletterten auf die offenen Waggons und klauten die Kohlen. Sie halfen so ihren Familien in den strengen Wintern angesichts des allgemeinen Mangels. Das stand als Selbsthilfe zum Überleben auf einer Stufe mit „Mundraub“. (Siehe dazu: „Der Zug ist abgefahren – Eine kritische Betrachtung der Altonaer Eisenbahngeschichte“, S. 229ff, Stadtteilarchiv Ottensen, 2023.)
- Das Brauwasser für Holsten kam vom heute noch existierenden Wasserturm auf dem Güterbahnhofgelände, es hatte eine gute Qualität.

**Holstenstraße 220 (Zeitzeugin Fr. W.)**

- Das Haus gehörte zur Autovermietung der Familie Wucherpfennig, die dort von 1965 bis 1971 lebte. Es stand dort, wo später der Haupteingang zur Brauerei war.

Im Erdgeschoss waren die Geschäftsräume, oben Wohnungen. 1971 wurde das Haus an Holsten verkauft und abgerissen. Gegenüber lag ein Kinderspielplatz in Richtung Bahnböschung. Unter den Müttern gab es häufig Streit.

- Zeitzeugin Frau W. kam von einem Bauernhof in Schleswig-Holstein an der Ostsee. Altona fand sie erst schrecklich. Die Holstenstraße war laut und voll. [Kommentar Zeitzeuge G.R.: „Bei uns in der Holtenustraße fuhr die Dampflok quasi durchs Wohnzimmer.“] Es gab noch Kopfsteinpflaster, über das die Pferdegespanne (zum Teil vier Zugpferde/Kaltblüter, Anhänger mit Bierfässern, die ausgeliefert wurden) fuhren. Von den Erschütterungen haben manchmal die Lampen in den Wohnungen gewackelt. Überall krasse Gerüche und Lärm. Jeden Sonntag ließ die Holstenbrauerei mit einem zischenden Geräusch Dampf ab, was für die Anwohner\*innen sehr störend war.
- Auf dem Parkplatz der Autovermietung, der auf dem sog. Nordmark-Gelände in der Lücke zwischen den Gründerzeithäusern der Harkortstraße zwischen Holtenau- und Viehhofstraße lag, trafen sich Ende der 1950er-/Anfang der 1960er-Jahre häufig Jugendliche und veranstalteten illegale Autorennen. Die Autos wurden kurzgeschlossen und dann wurde gedriftet o.ä. Für die Kinder der umliegenden Häuser war es immer ein Erlebnis, das vom Fenster aus zu beobachten. Später wurde das Nordmark-Gelände im Rahmen einer Erweiterung von der Holsten-Brauerei übernommen. (Zeitzeuge G. R.)

### **Holsten und die Nachbarschaft**

- Holsten hatte es sich zur Tradition gemacht, die Nachbarn regelmäßig einzuladen. Es ging darum, ein gutes Verhältnis zur Nachbarschaft zu pflegen und die Nachbarn wegen der Lärm- und Geruchsbelästigungen zu besänftigen. Auf den ersten Festen wurden noch Spiele mit den riesigen Bierfässern aus Eiche gemacht. Das änderte sich dann nach und nach. Bis zum Umzug gab es regelmäßige Anwohner\*innenfeste, für die zum Schluss auch Rockgruppen oder Sänger wie Lotto King Karl gebucht wurden. Die Holstenbrauerei war positiv konnotiert und mit guten Erinnerungen verbunden.
- Holsten setzte bis in die 1970er-Jahre auf Expansion, vor allem in Hamburg und Norddeutschland. Sie kauften kleinere Brauereien auf und integrierten deren Marken in ihr Sortiment, wie z.B. 1998 die Bavaria-Brauerei in St. Pauli (Marke Astra). Holsten gründete bereits 1883 ein Unternehmen in London/England. Später wurden kontinuierlich Altbauten aufgekauft und durch Brauereigebäude ersetzt.
- 2004 wurde Holsten vom dänischen Carlsberg-Konzern übernommen. 2019 folgte der Umzug nach Hamburg-Hausbruch.
- Das Dosenbier sei eine Erfindung der Holstenbrauerei. So hat es jedenfalls die Brauerei selbst kommuniziert. Zutreffend ist dies aber wohl nur für Norddeutschland.
- Bis in die 1970er-Jahre gab es nahe des Bahngeländes in der Harkortstraße noch viele unterschiedliche Betriebe. Unter anderem einen Schlachthof, eine Fischfabrik von Appel (an der Markgrafenstraße, die damals in Höhe der Kleiderkammer die Haubach- und Harkortstraße verband; später wurde sie dem Holstengelände zugeschlagen), einen Schmied, ein Unternehmen für Dachpappen. Zusammen

erzeugten sie mit der Holstenbrauerei ein Geruchspotpourri. Die Unternehmen verschwanden Stück für Stück. Zum Schluss nutzte Holsten die Flächen als Lagerplatz für die Paletten für den Export. (Zeitzeuge G.R.)

### **Ausblick**

- Zum Schluss gab es noch einen kurzen Austausch über die aktuelle Situation, den fünffachen Verkauf des Geländes (zuletzt an Quantum) und die Probleme, die sich in Hamburg aus einer an Investoren orientierten Stadtentwicklung ergeben, sowie die Perspektiven für das zukünftige Holstenquartier. Als negatives Beispiel wurde das sog. Brauquartier mit dem neuen Astratum in St. Pauli genannt, wo vom alten Stadtteilflair nichts übriggeblieben sei.
- Literaturhinweis: Gerd Riehm: „Wie kann man hier bloß wohnen?“ Alltag in Altona-Nord: Jugendjahre im Wirtschaftswunder, VSA Verlag, Hamburg 2014.

### **Thematisch Pferde**

Teilnehmende:

- G. R. (Holsten-Brauerei/Stallmeister), J. H. (Zugferdemuseum), U. (Zugferdemuseum), A. F., H. K. (Nachbarin), K. S. (Denkmalverein); A. S. (Journalist), ehemaliger Nachbar (Name leider nicht notiert), U. S. (Nachbarin), M. S. (Nachbarin; Notizen)

**G. R.** > letzter Stallmeister der Holsten-Brauerei (Stallbetrieb befand sich zuletzt in Wentorf, nicht mehr auf dem Holsten-Gelände)

- begann am 2. Januar 1974 als Kraftfahrer („Wechselpritsche“) bei der Holsten-Brauerei; zuvor war er viele Jahre LKW-Fahrer in einem Pinneberger Unternehmen angestellt und war insbesondere den Transport von Wein zuständig; die Fahrten führten in Richtung Rhein, Saar, Mosel u.a. für Weinhaus Fischer (unter der Nikolaikirche)
- er liest den Aushang „Kraftfahrer gesucht“ auf seinen Fahrten durch die Holstenstraße und bewirbt sich bei der Holsten
- er trank zunächst gar kein Bier und reichte den „Haustrunk“ (6 x 0,5 l pro Tag) anfangs weiter an Dritte (später gab es monatlich 40 Liter „Haustrunk“ frei + 60 Liter vergünstigt);
- Beim Ausliefern frotzelte ein Gastwirt: „Der soll mal lieber bei der Meierei anfangen!“
- wurde eher zufällig zum Stallmeister, indem er gefragt wurde, ob er „auf'n Sonntag mal“ als Ersatz einspringen wolle, um das Pferdefuhrgespann zu begleiten; er hatte Spaß dabei und hat immer mehr Fahrten übernommen; dann erfolgt reguläre Ausbildung in der „Reit- und Fahrschule“ in Elmshorn; bis 2002 war er Stallmeister der Holsten-Brauerei (Stall in Wentorf)
- er bekam anfangs noch „Freitagsgeld“ in Lohntüte; erlebte also selbst noch, wie freitags viele Männer direkt in die Kneipe gingen, wo manche von ihren Ehefrauen

abgeholt wurden, um das (letzte) Haushaltsgeld zu sichern („Als der Lohn dann überwiesen wurde, war so manche Frau überrascht, wie viel der Mann tatsächlich verdiente.“)

#### Pferde:

- Schleswiger Kaltblut; Vier- und Sechsspänner ab 1968(?) – nach dem Ende der Fass-Auslieferung/Gebrauchsanspannung waren die Gespanne bis 2002 im Einsatz als „rollende Werbung“, beladen mit (leeren) Bierfässern; Das markante Aussehen bzw. die Wiedererkennbarkeit der Holsten-Pferde war bei der Auswahl der Pferde entscheidend („Passer“ - u.a. Blesse (weiße Zeichnung am Kopf), einheitliche Größe: „kleiner/kompakter als Zugpferde anderer Brauereien“); Züchter: Isenberg, Bad Segeberg
- Der Sechsspänner hatte das Ausmaß eines 40-Tonner-LKWs (15 Meter Länge?) = drei Pferdepaaare hintereinander plus Fuhrwerk; drei Mann für ein Gespann notwendig: „zwei Mann auf dem Bock, einer auf Trittbrett“; Die Kollegen waren ein eingespieltes Team: abladen, anspannen, abfahrbereit innerhalb einer Stunde
- bis zu 150 (Werbe-)Einsätze/Fahrten pro Jahr - auch international: Besuche in England, Schweden, Dänemark, ...
- Während des Hamburger Doms: immer mittwochs und freitags Tour rund um Alster, Mönckebergstraße und über den Dom
- Kinder (und Mütter) durften manchmal auf einem der Pferde sitzen
- Fahrt nach England auf der Fähre „Prinz Hamlet“: Windstärke 11 bei Borkum – Stallmeister G.R. war schwer seekrank; Pferde standen mit unerschütterlicher Ruhe in der Box
- 11 Pferde im Stall - Pferdenamen: Benno (Spitzenpferd = vorn im Gespann; war manchmal „faul“, „anrufen“ brachte dann neuen Schwung: „Benno, geh mal schneller!“), Donald, Dukat, Betti, Lukas, Oskar, ...; kein Hengst, zwei Stuten, Wallache
- Neue Pferde kamen im Alter zwischen 2 und 5 Jahren in den Stall; 1 Jahr Eingewöhnung, erst dann ins Gespann aufgenommen. Nicht alle Pferde waren gespanntauglich, weil sie z.B. gefährlich nach hinten austraten. Pferde rund 15 Jahre im Dienst; danach abgegeben – einige Tiere wurden 28 Jahre alt.
- Alltag im Stall: Pferd frisst 5 Kilo Hafer, 1 Kilo Häcksel sowie 5-10 Kilo Heu pro Tag
- Pferde trinken auch Bier. Ein spezielles Tier konnte sogar aus der Flasche trinken(!). „Wenn manches Pferd nicht fressen wollt, gab es einen Schuss Bier zum Futter. Dann war der Trog leer.“
- Pferde kannten ihre alltäglichen Touren, gingen auf der Straße automatisch links- oder rechtsherum: „In Schnelsen war eine Eisdiele, wo es für die Pferde eine Kugel Eis (in der Waffel) gab. Dort haben die Pferde so lange gewartet, bis sie ihr Eis bekamen!“
- Jeden Morgen ausmisten, striegeln mit „Kardätsche“ (Bürste): „Gut gestriegelt, wenn neben jedem Pferd zwölf Häuflein Tschinn/Schinn(?) (=Partikel?) liegen“
- Gebisspflege/Zähne raspeln durch Veterinär; mancher Stallmitarbeiter kannte sich besser aus als der Tierarzt.
- Tägliches Training der Pferde, um „standfest“ zu sein (also „verkehrssicher“)

- Dank guter Pflege keine Verletzungen bzw. Unfälle bei den Pferden – „vorbildliche Stallführung und Pflege durch Stallmeister G.R.“, betont J.H.
- „Stallmeister“ ist eine Position, in die man hineinwächst – Vorgänger von G.R. W. Jasienzka(?) (trug grauen Kittel) aus Berlin: „Det mit die Pferde jeht janz anders!“, erinnert sich J. H. (siehe unten); Einsatz für die Tiere geht weit über einen klassischen Arbeitstag hinaus
- Keine Unfälle auch aufgrund „guter Führung“: Ruhe und Sicherheit von G. R. übertrug sich auf die Pferde (z. B. wenn diese im Straßenverkehr neben LKW an der Ampel standen oder bei großen Menschenmassen auf Volksfesten)
- Manövrieren eines Sechsspänners benötigt buchstäblich Fingerspitzengefühl: Die Zügel (links/rechts) für jedes Pferdepaar (Sechsspänner: vorne, Mitte, hinten) laufen durch die Fingerzwischenräume innerhalb einer Hand. „Um die Ecke fahren“ benötigt hohes Einfühlungsvermögen, da 3x2 Pferde gleichzeitig unterschiedlich gelenkt werden müssen, ansonsten kann die Kurve nicht richtig genommen werden (Wagen gerät z.B. auf Bürgersteig).
- Stall-Standorte im Laufe der Brauerei-Historie: Holsten-Brauerei, später Victoria-Kaserne (mit Schmiede), Klövensteen, Wentorf bis 2002 (Ende)

#### **H. K.** > Nachbarin – seit 81 Jahren Nachbarin, Haubachstraße 91

- hat auch mal auf der Holsten gearbeitet.
- Durfte als Zehnjährige mit einer Freundin auf einem Fassbierwagen um das Gelände herum mitfahren.
- Die ursprünglichen Stallgebäude auf dem Holsten-Gelände grenzten direkt an H.s Wohnung. Später entstand ein Neubau, der zwischenzeitlich wieder abgerissen wurde, um die große Braukesselhalle zu errichten.

#### **J.H. + U.** > „Zugpferdemuseum“ in Lüttau

- Kompletter Bestand des Holsten-Brauerei-Stalls im Museumsdepot eingelagert: Zugwagen, Geschirre sowie Unterlagen.
- Umfassendes Hintergrundwissen zum Thema „Pferde in der Industrie“ (z.B. in Bezug auf Haltung bei der Holsten-Brauerei im Vergleich zu anderen Brauereien (Schultheiß, Haake Beck, ...))

#### **U. S.** > Nachbarin seit den 1950er Jahren;

- war als Kind von den ungewöhnlichen Fesseln der Holsten-Brauerei-Pferde fasziniert: „Hufe voller Haare“ – (Eckkneipe Thurau wurde per Gespann beliefert)
- dachte als Kind: „Die Holsten legt Leitungen in alle Häuser und das Bier kommt aus dem Hahn.“
- erinnert sich, dass Pferdeäpfel heiß begehrt waren: Nachbarsfrauen kamen sofort mit Plattschaufel, um den gehaltvollen Dünger von der Straße aufzunehmen - für die Selbstversorger-Gärten, die es damals noch in den Höfen gab
- sobald ein Sechsspänner/Pferdefuhrwerk vorfährt, wird Erinnerung an „damals“ sofort wieder lebendig

**D. K.** > Mann von U.S., wohnt seit 1993 in der Alsenstraße

- erinnert sich an „das Klappern der Flaschenwaschanlage“
- in der S-Bahn gab es die Schaffneransage: „Von Poppenbüttel bis Wedel trinken alle Holsten Edel“, dies wurde irgendwann untersagt
- „Holsten Edel heißt mein Mädels“

### **Thementisch Brauerei**

- Feststellung der Beteiligten: Es gibt 2 Lager von Mitarbeitenden: „Die Alten“, die Bier in Handarbeit machten und diejenigen, die heute dort arbeiten im digitalen Zeitalter der Brauereien

**B. S. Braumeister**, Malzmeister berichtet viel:

- 1956 gelernt bei Bavaria St.Pauli, damals war er 15 Jahre alt, 60 DM monatlich verdient, ab 1965 als Braumeister bei der Holsten gewesen > großes Glück gehabt, sagt er. Damals war das ein guter Verdienst, Bier mit der Hand gemacht, körperlich schwere Arbeit an den Tanks und Bierschläuchen, 11 Jahre Brauereiführung, Malzmeister oben im Silo. Damals wurden ca. 1 Billion Hektoliter Bier nach England verschifft; in den Schwankhallen wurden die Fässer gereinigt, es lagerten dort ca. 500 Tanks.
- Er hat das Bierbrauen 2 Jahre in kleiner Brauerei in Bayern praktisch gelernt, katholische Gegend, war eine schwere Zeit, es war sehr kalt im Bierkeller (2/3 Grad), „das ist nicht mein Leben“, er wollte zurück nach HH in die Schule; davor noch 2 Jahre bei der Winterhuder Brauerei, dann nach Berlin 1 Semester (Berlin war noch geteilt), er kannte auch noch die Bavaria Altona, dort Nähe Fischauktionshalle gewohnt,
- 2004 in Rente gegangen, es gab die „Holstenfamilie“, später Ausbildung zur Sicherheitsfachkraft, die letzten 11 Jahre in dem Bereich gearbeitet, weniger körperlich schwer arbeiten;

**S. H.**

- Sekretariat 28 Jahre
- von 1995-2023 Poststelle bei Holsten, vorgestellt damals und gleich am folgenden Tag mit der Arbeit begonnen

**K. V.** - Braumeister Lehrling bei Holsten

- kennt die Holsten seit er Kind ist, sein Vater hat auch dort gearbeitet, im Büro/Bereich Finanzen. Von 1983-1986 hat er „bei der Holsten gelernt“, den Gärkeller gab es damals noch, er hat in der alten Schankhalle gearbeitet, dann ist er ins Ausland gegangen und hat dort als Braumeister gearbeitet, Holsten hat auch im Ausland Brauereien gebaut. Die Weihnachtsfeiern waren immer ganz besonders bei der Holsten, für die ganze Familie, mit Weihnachtsmärchen für die Kinder.

Holsten wollte ihm das Studium finanzieren, aber er wollte lieber unabhängig bleiben.

#### **M. K.**

- Ausbildung und heute noch bei Holsten in Hausbruch
- Er ist in HH geboren, beruflich aktuell für Holsten aktiv > Warenwirtschaftssystem modernisieren, war auch lange in der Logistik aktiv, die alten Backsteingebäude auf dem Gelände „dürfen nicht verschwinden“

#### **S. M.**

- Abteilung Entgelt/Büro, von 1985-2025 insgesamt 40 Jahre in der Entgeltabteilung bei Holsten gearbeitet, Holsten war „wie eine große Familie“, es gab ca. 3000 Mitarbeitende damals, viele Standorte, als sie dort angefangen hat

#### **H. D.**

- Brauer und Mälzer – jetzt Rentner, 40 Jahre in 3 Schichten gearbeitet, am Schluss als Biersieder (Maische/verschiedene Malzsorten nach Anweisung der Braumeister verarbeiten) gearbeitet.
- Damals als Jugendlicher wusste er nicht, was er lernen sollte; dann hat er mit 16 Jahren eine Brauerlehre begonnen, 4 Jahre bei Bavaria gelernt, Holsten hat ihn nicht übernommen, er kennt die Arbeit gut, musste viel in Tanks klettern und die „Hefe rausschieben“, schwere Handarbeit, die 40 Liter Fässer waren nass und sehr schwer und mussten bewegt werden.
- Während der Berufsschulzeit haben sie Studienfahrten gemacht, die von der Brauerei finanziell unterstützt wurden. Das fand er sehr gut. Er hat auch in Eidelstedt Mälzerei gelernt und 3 Monate in einer Mälzerei gearbeitet, die meiste Zeit seines Arbeitslebens als Brauer gearbeitet. Man konnte auch auf die Walz gehen, aber das wollte er nicht.
- Damals gab es für die Mitarbeiter Metallbecher, die mit Lebensmittelzinn ausgekleidet waren, mit Henkel, mit denen sie bei der Bavaria Bier probieren durften. Es gab Tiefbrunnen auf den Brauereigeländen, HH bezog sein Wasser aus der Lüneburger Heide. Geschmack ist je nach Brau-Wasser und Hefe (Astra Hefe oder Holsten-Hefe) unterschiedlich.
- Für die Kinder gab es manchmal „Dünnbier“. Einer hatte einen Kollegen, der kam täglich aus Flensburg zur Holstenbrauerei zur Arbeit. Er selbst ist mit dem Fahrrad zur Billebrauerei (Teil der Holstenbrauerei) gefahren. Er hat dort Arbeit gefunden, weil ein Onkel dort als Maurer gearbeitet hat.
- Es gab freitags dort immer einen „Haustrunk“, den die Mitarbeitenden nach Hause nehmen konnten (nicht zuletzt, damit sie nicht bei der Arbeit tranken). Und es gab einen Betriebsrat, ihm wurde bei Holsten das Gehalt gekürzt, bei Bavaria wurde er „willkommen geheißen“ bei besserem Gehalt, er hat dort 7 Jahre gearbeitet. Ihm sei mal eine Palette Hopfen umgefallen, aber das war nicht schlimm. Groß geworden sei er bei Elbschloss von 1975-1995. Es gab eine Betriebsgruppe Fußball, sie sind 2002 auch gemeinsam nach Dresden gefahren zur Europameisterschaft. Sie sind

eine „eingeschworene Gemeinschaft“. Holsten steht für ihn für Weihnachtsfeier!

- Heute noch veranstalten sie Knobeltourniere, entweder bei Carlsberg direkt oder in einer Kneipe in Billstedt/Horn – dabei gewinnt jeder (nur Männer), es sind dort die langjährig Arbeitenden von Holsten/Bavaria.
- Auf meine Frage hin sagte H.D.: Ja, es gab auch Frauen als Braumeister\*innen, seine langjährige Vorgesetzte Braumeisterin war eine Frau und es gab Frauen, die die Ausbildung als Mälzerinnen machten.

## **B. S.**

- hat 100 Jahre alte Flaschen, 50 Jahre alte Dosen, Flaschenöffner und Zeitschriften aus den 1970er Jahren mitgebracht. 2021 hat er ganz viel dem Altonaer Museum übergeben (AP Burghard Jodat) und hat auch noch viel zu Hause, aber seine Kinder interessieren sich nicht dafür.
- Im April 1965 bei der Holsten begonnen und nach 40 Jahre Brau- und Malzmeister in Rente gegangen. Nach der Rente hat er noch 11 Jahre Brauereiführung gemacht, also 50 Jahre Holsten- sein Leben
- Carlsberg hat nix mit Hamburg und nix mit Holsten – „die haben nur Profit im Sinn“ - das sei das Problem
- 2004 hat er das Rentenalter erreicht und konnte Gott sei Dank gehen.
- Er hat den Wechsel nur noch am Anfang gehabt und hat es kommen sehen. Er hat sich zum Schluss als Sicherheitsfachkraft ausbilden lassen, 18 Jahre Logistik, das wurde ihm zu viel, da war er die letzten 11 Jahre Sicherheitsfachkraft und direkt dem Vorstand unterstellt. Da hatte er mehr Zeit
- Wir waren eine Holstenfamilie und es gab noch Pferde. Er hat noch 1965 die Pferde auf dem Gelände gehabt. Die sind dann später in die Kaserne gekommen bevor sie dann nach Havighorst (?) gezogen sind.
- Als er anfing, gab es 6 Brauereien in Hamburg: Holsten, Bavaria (Astra) St. Pauli-Brauerei die hatte auch in Harburg eine Brauerei, Bill Brauerei in Bergedorf, Elbschloss Nienstedten (Ratsherrn), Winterhuder in Barmbek
- Er hat 1956 mit 15 bei Bavaria St. Pauli in der Taubenstraße Bierbrauer gelernt- wusste gar nicht was das ist. Als Lehrling hat er 60 DM verdient, doppelt so viel wie Lehrlinge in anderen Berufen, dann wollten alle Brauer werden- die haben aber nur 3 genommen.
- Es war eine ganz andere Zeit - 1956. Es war damals noch unheimlich schwere Arbeit, es gab schwere Fässer und Bierschläuche, Tanks. Die Holzfässer für Bier waren ohne Bier schon so schwer- konnte er gar nicht heben. Seine Brauerkollegen waren sone Kerle, die haben die Fässer mit Leichtigkeit hochgehoben- man brauchte noch keine Muckibude damals
- Sie haben das Bier noch mit der Hand gemacht. Heute macht der Computer das. Er hatte vor kurzem die Brauerei in Hausbruch besucht- es ist komplett nicht mehr seine Brauerei wie er er sie kennt, sondern eine Computerbrauerei. Der drückt auf den Knopf und dann wird das je nach Biersorten gebraut
- Die Brauer haben eine Zunft. Nach der Lehre hat der Braumeister gesagt. „Ihr könnt hier bleiben, aber ich empfehle euch, geht mal woanders hin, lernt mal was“. Dann ist er 1959 nach Bayern gegangen in eine Kleinbrauerei. Da hat er das Bierbrauen

gelernt, von 500.000 Hektoliter im Jahr auf 30.000 Hektoliter im Jahr. Das war aber schwer. Er als Norddeutscher und eine hundertprozentig katholische Gegend. Das Problem war, sie wohnten in der Brauerei, die ganzen Brauerlehrlinge. Er geht morgens hin - da war alles dunkel- da traf er ein altes Mütterchen- ja sagt sie- heute ist doch Allerheiligen. "Nur Buß- und Betttag, den hatten sie nit." Da war er 2 Jahre. Dann hatte er gesagt, das ist nicht mein Leben. Unten in den Kellern war 2-3 Grad, schwer arbeiten, schwer schleppen, Flaschen waren noch mit Bügelverschluss, die man alle zumachen musste mit der Hand- das für dein Leben lang- er hat die alten Brauer gesehen, die Gicht hatten und schon kaputt waren von der schweren Arbeit-. Es gab 2 Möglichkeiten- er macht was anderes oder er geht zur Schule. Dann hat er sich für die Schule entschieden und ist wieder zurück nach Hamburg gekommen. Es gab zwei Schulen- Berlin oder Weihenstephan. Man hat mir geraten, die Norddeutschen gehen nach Berlin, damals war noch geteilt 1964.

- In der VLB Versuchs- und Lehranstalt Brauerei hat er dann 1 Semester in der Meisterschule zum Brau- und Malzmeister gemacht, vor der Handelskammer die Prüfung.
- Er war ein Kriegskind, sein Vater war in Gefangenschaft, Schlüsselkind, waren in Barmbek ausgebombt und in der großen Elbstraße Nr.10 gegenüber der Fischauktionshalle ist er groß geworden, ist dort zur Schule gegangen, seine Mutter musste arbeiten, Abitur hatte er leider nicht, hatte nur eine Volksschule. Um die Meisterschule in Berlin zu besuchen, brauchte er 5 Gesellenjahre. Dann war er noch 2 Jahre bei der Winterhuder Brauerei in Barmbek.
- Berlin war noch geteilt, man hat die Mauer gesehen, die Jungs haben gesagt, geh mal rüber, da kannst du billig essen und Schuhe kaufen und Bücher aber er hatte immer so `nen Traum wenn er da Ärger hat, kommt er nicht mehr zurück, bleib mal lieber auf der Seite.
- Dann hatte er großes Glück. Ab April 1965 begann er als Braumeister in der Holsten-Brauerei
- Die von der Winterhuder sind damals alle zur Holsten gekommen. Die haben die Bill-Brauerei übernommen und nachher haben wir die alle von der Bill gekriegt. Er kennt fast alle in Hamburg
- Zu seiner Zeit hatten sie über 20 verschiedene Biersorten gebraut, Ausland, Export, Inland
- Zu Hochzeiten haben wir 1 Mio. Hektoliter Bier nach England verbracht. Wir waren der größte Bierlieferant in England. Hamburg und England sind ja auch zusammen gewesen. Er war auch 2 mal drüben. Wir haben das Bier erst über den Hafen Schuppen 20 wurde das mit dem Schiff übergefahren. Das Bier war noch in Bierkisten. Das Leergut kam zurück und sah fürchterlich - da war Dreck drin. Dann wurde es geändert. Dann sind über Prinz Hamlet, war auch ein großes Schiff, Bier in Tanks übergebracht. Wir hatten eine Partnerschaft gehabt drüben in London, der hat es dann abgefüllt. Also kam kein Leergut mehr. Das wurde dann auch immer weniger.
- Holsten war ja mal die größte Brauereigruppe in Deutschland. Sie hatten Köpi, Licher, Feldschlösschen Dresden und Braunschweig, Lüneburger Kronbrauerei

- gekauft.
- Nach der Wende ist er mit seinem Chef 1 Woche nachdem Holsten die Feldschlösschen Dresden gekauft hat hingefahren. Da war noch ein Flugzeug hier von Hamburg nach Dresden. Er dachte, er wäre noch in der Kriegszeit. In den Häusern waren noch Einschusslöcher, das sah aus. Und in der Brauerei sah das aus- riesige Schuttberge, Trümmer
  - Er fragte dann den Kollegen: Habt ihr denn nur Schrott hier. Watt, sacht der, Schrott, das ist unser Ersatzteillager. Da hatte er erstmal gemerkt wie die Kerle da drüben arbeiteten, die konnten nicht anrufen wie sein Schlosser Frankfurt schick mal eben ein neues Getriebe, Lufthansa fliegt alle Stunde von Frankfurt her. Die haben es vom Flugplatz abgeholt. Die mussten mit dem Kram, der da war, reparieren. Er erzählte das, als er wieder in Hamburg seinen Kollegen wie gut sie es haben. Und was ist das für eine schöne Brauerei geworden. Die haben alles neu bekommen von der Holsten und waren nachher moderner als die in Hamburg.
  - Heute werden 5-6 verschiedene Biere gebraut aber der Computer braut- die brauchen keine Brauer mehr- wenn du Astra brauchst oder Holsten Pilsener, Holsten Edel, dann gibt es hellere Biere oder eher Hopfen drückst du aufn Knopf - das ist nix mehr für mich.
  - Menschen sind trotzdem noch da, aber es muss keiner mehr in den Biertank rein. Ich musste als Lehrling mit dem Schrubber in den Biertank durch so ein Schlupfloch und wenn wir dann son Dicken hatten, dann haben sie ihm den Wasserschlauch in den Gummistiefel gesteckt, damit er schnell genug drin war im Tank. Bavaria hatte stehende Tanks. Da musstest du zwei Leiterteile durch das Loch schieben und im Tank musstest du deine Leiter zusammenstecken, um oben hin zu kommen. Da ist er wie so ein Artist auf der Leiter gestanden. Holsten hatte nachher nur liegende Tanks, dann ist das ja kein Problem.
  - Zu meiner Zeit gab es beim FC St.Pauli noch Holsten Edel und zwar waren das Mitarbeiter, die haben viele Jahre ausgeschenkt. Im Clubheim St. Pauli war früher noch ein großes Holstenschild. Nachher hatten sie aber Astra. Astra wird jetzt mehr verkauft als Edel. Astra kriegst du auch in Bayern. Holsten Edel kriegst du vielleicht bis Niedersachsen.
  - Das ist ja ein Problem. Holsten Bier darfst du überall machen aber Radeberger nur in Radeberg, Lübzer nur in Lübz wegen dem Ortsnamen
  - Ich kenn ja noch die Bavaria in Altona, die im Krieg kaputt gegangen ist, weil ich da nach dem Krieg gewohnt habe. Als Lehrling 1956 mussten wir heile Flaschen in dem Trümmergrundstück suchen und die wurden dann in Kisten gepackt. Wir wurden morgens hingefahren und abends abgeholt. Oberhalb vom Fischmarkt war die alte Bavaria-Brauerei und die haben das dann übernommen deshalb heißt es Bavaria-St-Pauli Brauerei
  - 1965 arbeiteten schon allein 400 Mitarbeiter im Flaschenkeller, heute keine hundert mehr. Da gab's noch keine Palettierer. Da wurde jede Bierkiste auf die Palette gesetzt. Da standen 6 Leute, die haben die Bügelverschlüsse zugemacht.
  - Zu den Bildern: Wir hatten noch Eisenbahnverkehr gehabt, da war ne Rampe und die Schienen gingen bis zum Innenhof, die haben unser Bier nach Sylt gebracht.
  - Die Brauerei war hier zu Ende, da war hier ja die Fischräucherei und Viehhofhalle,

da war noch der alte Schornstein- er hat noch Bilder von damals; wir haben ja abgerissen den alten; der große Schornstein wurde Stück für Stück nach innen geschmissen, außen mit dem Aufzug sind wir hochgefahren

- Nachher haben wir das ganze Gelände bis zur Harkortstraße gehabt. Die ganzen Keller für Logistik

#### **M. K.**

- seit 14 Jahren bei der Holsten bzw. Carlsberg, hat den Umzug nach Hausbruch mitgemacht, Logistik und Supply-Chain, ist dafür zuständig, ein modernes Warenwirtschaftssystem einzuführen. Er ist seit 1 Jahr in der Marzipanfabrik in Bahrenfeld wo Vertrieb, Personal, Marketing, Finanzen sind, aber hat die alte Holsten-Brauerei geliebt als Hamburger, als er damals vom Ausbildungsplatz nach Haus kam, haben die Augen schon geleuchtet - Liebe auf den ersten Blick. „Für mich bleibt der Backsteinbau, der da noch steht, ein Teil von Hamburg, der nicht fehlen darf.“
- Das Markenportfolio unterscheidet sich in Hausbruch nicht von dem in Altona, es ist eine reine Produktionsstätte.
- Manche Teile auf dem Holstengelände aus der Logistik stehen immer noch da und es geht ja auch 30-40 Meter, 3-4 Etagen runter und man muss das ja erst mal ausbuddeln. Das ganze Areal ist unterkellert. Es gab 500 Tanks unten im Keller. Die stehenden Tanks sind weg. Die Brauerei wurde gebaut, als es noch keine elektrische Kühlung gab, d. h. es wurde nach unten gebaut, um die Temperatur möglichst konstant halten zu können. Früher wurde zum Kühlen noch Eis von der Elbe gestochen und in den Kellern gelagert, um ein möglichst kaltes Klima zu erzeugen. Je kälter es ist, desto besser reift das Bier. Deshalb waren Brauereien auch häufig unter der Erde viel größer als über der Erde.
- Die LKWs sind auch nach unten gefahren. Ganz früher wurden die dort verladen, wo die Umfüllanlage ist.
- Wir hatten früher in Altona eine kleine Versuchsbrauerei. Die wird irgendwo auch noch eingelagert sein. Es wäre schön, wenn sie wieder in den Juliturm einzieht, wo früher das Sudhaus war. Das wäre so ein kleines Trostpflaster, wenn dort wieder ein paar hundert Liter Bier für eine kleine Gastrobrauerei gebraut werden würden.
- CO<sub>2</sub> ist neben Alkohol das zweite Produkt bei einer Vergärung. Es wird gesammelt in dem großen CO<sub>2</sub>-Gebäude. Das CO<sub>2</sub> gibt man bei der Abfüllung des Biers wieder hinzu. Es darf nur eigene Kohlensäure sein- Reinheitsgebot. **K.V.:** Ganz zu Anfang hatten sie ja noch den Hella Mineralbrunnen auf dem Grundstück und dann wurde diese Kohlensäure wieder verwendet. Die Kohlensäure wird über Aktivkohlefilter geschmacksfrei gemacht und dann kann sie in Limonade eingesetzt werden.
- Als er angefangen hat, wurde noch Malzbier gemacht, da keine Kohlensäure. Es wird nichts vergärt und auch Kohlensäure zugesetzt.

#### **S. H.**

- 1995 bis 2022 als Springer angefangen, im Sekretariat an der Poststelle, am Empfang und im Holstenshop. Holsten suchte damals einen Springer und sie bewarb sich. Sie wurde gefragt, wann sie anfangen könnte und sie meinte morgen und dann ging´s am nächsten Morgen los. Das ging ganz schnell.

## **S. M.**

- hat 1985 angefangen in der Personalabteilung und arbeitete dort 40 Jahre, Entgeltabrechnung für die Mitarbeiter gemacht und hat letztes Jahr aufgehört. Dadurch kennt man natürlich auch alle Rentner, alle Mitarbeiter und hat alle persönlich kennen gelernt. Es war wie eine große Familie.
- Sie kannte jeden einzelnen, manche hatten im Sommer- und Winter Winterkleidung an und als sie darauf ansprach, warum sie im Sommer Winterkleidung tragen, sagten sie: „Ich nehm dich mal mit in den Keller, dann weißt du warum.“
- 1985 waren es etwa 3000 Mitarbeiter bei der Holsten, heute nur noch knapp über 400.
- Aber auch durch die ganzen Standorte. Wir hatten den Standort Kiel, Neumünster, Lübeck. Lüneburg, Dresden Braunschweig Itzehoe, Bremen Sükel. Ein Standort nach dem anderen wurde zugemacht.
- Das Personal, das jetzt in der Marzipanfabrik ist, soll zurück, weil wir den Bezug zur Holstenstraße und zum Holstenritter behalten wollen.
- Carlsberg hat den Ritter eingelagert, da er ihnen ja auch gehört. Der Kupferdieb am Dach wurde in flagranti ertappt.
- Um den Holstenritter soll dann ein Bürogebäude entstehen, wo Vertrieb und Marketing wieder hin sollen.
- Als Carlsberg Holsten gekauft hat, sind sie gesplittet worden, jetzt sind es 4 Gesellschaften.
- 2 Gesellschaft bekommen ihre Order aus Kopenhagen, Hausbruch bekommt seine Order aus der Schweiz
- Als sie anfing, gab es 4 Kisten Edel als Haustrunk und du hast auch nur neue Kisten bekommen, wenn du Leergut abgegeben hast. Dann hatten wir noch die Schrankbezieher. Wir hatten Stahlschränke, wo so Fächer waren. Da hat jeder Mitarbeiter, der das wollte, seine 6 Flaschen Edel in diesen Schrank gekriegt und musste die 6 Flaschen am nächsten Tag auch wieder abgeben. Früher musste der Haustrunk auf dem Gelände verzehrt werden.

## **K. V.**

- Er hat 1983-86 bei der Holsten gelernt; das war die Umbruchphase, er hatte noch die alten Gärkeller mit Gärbottichen gesehen, er hat angefangen im Lagerkeller, sein Kollege hatte das Glück noch in den alten Bottichen zu stehen, der kriegte im Sommer dann ab und zu ne Dusche mit dem Wasserschlauch, Leiter rausziehen und dann wurde er nass gemacht. Er hat noch in der alten Schwankhalle gearbeitet als Lehrling. Da wurde gerne auf die Lehrlinge zurückgegriffen, wenn viel Arbeit

war,- wenn der Dom war, kamen die ganzen leeren Fässer an. Und wir durften sie wegräumen.-

- Er hatte das Problem nach seiner Ausbildung „was machste denn jetzt“, Holsten meinte, „wir finanzieren dir dein Studium“, er hat aber dann gesagt „ne danke, ich möchte lieber unabhängig sein.“
- Nach der Lehre hat er einen Abschluss gemacht und ist nach Berlin zum Studieren. Als er fertig war, war er dann im Ausland als Braumeister Betriebsleiter. Er war in Togo in der Brauerei in Lomé, die auch von Holsten damals gebaut worden ist.
- Er hörte vorhin „Holsten, das ist so ne Familiengeschichte“. Er kennt die Holsten schon als Kind- sein Vater war ebenfalls bei der Holsten in der Verwaltung. Er kannte die Weihnachtsfeiern - vor ein paar Jahren waren die letzten Führungen durch die Holsten, sie sind durch den alten Flaschenkeller gegangen, die Maschinen waren raus, es war nur noch eine leere Halle und dann waren wir hinten an der Halle wo noch das Mosaikbild an der Wand war- und wenn man das noch so in Erinnerung hat- die Weihnachtsfeier, da ging man hoch die Treppe zur Kantine, hinten zu den Weihnachtsfeiern. Diese Treppe und das Bild, das waren immer Weihnachtsfeiern mit ein paar hundert Leuten, hauptsächlich Kindern, das war so schön. Die ganzen Kinder der Angestellten waren eingeladen und man kriegt nachher noch ´ne Tüte mit Geschenken drin und auf der Bühne wurde ein Weihnachtsmärchen aufgeführt.
- Eigentlich wollte er zur Lufthansa, aber dazu reichten die schulischen Leistungen nicht. Sein Vater meinte, stell dich doch mal bei der Holsten vor. Das hat er dann gemacht. Der Direktor hat dann den Braumeister geholt und er ist durch den Betrieb geführt worden. Und als er im Gärkeller stand, dachte er, den Geruch, den kriegste nie wieder aus dem Kopf. Das waren noch die offenen Bottiche. Da wusste er „das ist mein Beruf“.
- Er hat studiert und als er fertig war, stellte er fest, dass es in Deutschland nicht weiter geht und dann ist er ins Ausland. Teilweise stressige Jahre- ein 8 Stunden Job im Büro wäre einfacher, aber wenn man dann Erfolge hatte, machte es auch Spass.
- Er meinte, dass das gesamte Gelände unterkellert war und dass mit Sicherheit noch viele Tanks unter den Kellern sind. Sie können gar nicht entfernt werden, wenn die Gebäude noch stehen. Auch unter dem Backsteinturm muss noch ein Tank im Keller liegen. Damals sind wir mit dem Fahrstuhl runtergefahren und dann kommt gleich hier der breite Gang. Da war die Abteilung mit den Tanks. Wenn man den Turm erhalten könnte, könnte man eine Geisterbahn mit dem Aufzug nach unten machen.
- Die Filtration war oben ebenerdig zwischen Turm und Schwankhalle. Die Container für GB standen dort gegenüber vom Sudhaus.
- Alles bis auf den Hof ist unterkellert, der Flaschenkeller und die Keller unter der Abfüllhalle, das ist alles noch da.

#### **H. D.**

- hat in der Bill-Brauerei gelernt 4 Jahre, dann wurde sie geschlossen. Die Holsten-Brauerei hat ihn leider nicht übernommen. 400 DM Abfindung bekommen. Dann ist

er zur Elbschlossbrauerei gegangen, im Lagerkeller angefangen hat sich dann hochgearbeitet.

- Er war 21 Jahre in der Elbschloßbrauerei, dann 7 Jahre Bavaria-Brauerei, 13 Jahre Holsten
- Hinterher haben alle Brauereien dicht gemacht bis auf die Winterhuder. Sie hatten ihn schon den Schließer genannt.
- In der Zeit als er bei der Elbschloßbrauerei war, hatten sie 20 Lehrlinge. Bei der Holsten jedes Jahr 3 Stück

## L.

- ist seit 4 Jahren bei Carlsberg und für die Werbung von Holsten Edel und Holsten Pilsener verantwortlich. Sie ist im Homeoffice und hat mit dem Büro eigentlich gar nicht so viel zu tun. Sie ist manchmal in der Brauerei und filmt auch mal Leute, aber eher selten.

## K. V. (Brauer von 1983-1986):

- Fässer vom DOM kamen die Rampe runtergerollt. Als sehr viele Fässer auf einmal runtergerollt kamen, wusste jede:r - DOM ist vorbei. (Anmerkung: Spannend, dass sich in dieser Geschichte zwei Hamburger Traditionen miteinander vereinen.)
- "Als Kleinkind (wenn ich meinen Vater besuchen durfte) fand ich es immer 'faszinierend', wenn ein Gabelstapler mal wieder eine Palette Bierkästen/-flaschen fallen ließ. Aber all diese Gebäude waren damals ja schlichtweg reine Produktionsstätten, da machte sich niemand Gedanken über Denkmalwürdigkeit oder Schönheit. Da wurde umgebaut, umgewidmet, verkleidet, an- und abgerissen. Ich kann mich da noch an die alte Faßreinigung / Schwankhalle erinnern. Irgendwann, ich denke 1984 oder 1985, kamen die alten Maschinen raus, die Filtration wurde modernisiert/automatisiert neu aufgebaut und zog dort ein (vorher war die Filtration genau daneben, es war also nur ein kurzer Umzug in die Halle daneben). Die Schwankhallen-Rampe wurde abgerissen, der Boden ausgehoben und die Tankwagenhalle entstand."