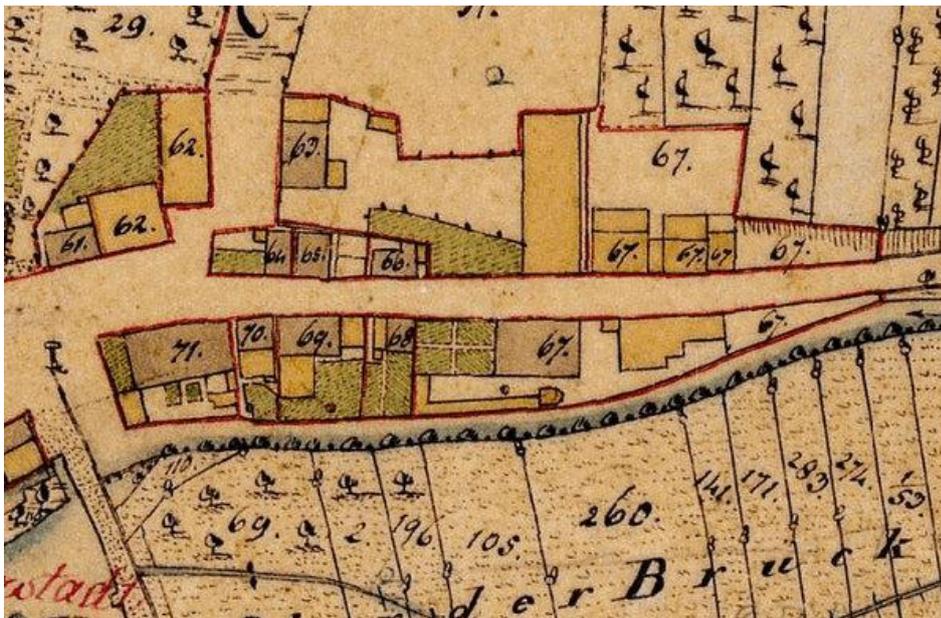


Bräustübl Arnstein

von Günther Liepert

1) Früher lebten hier Bäcker und Färber

Bei seiner Entstehungszeit hätte man nie gedacht, dass es sich hier einmal um ein bekanntes und beliebtes Gastronomiegebäude handeln würde. Die Lage war dafür auch nicht prädestiniert: Lag es doch außerhalb der Stadtmauern an der Wern und das Hochwasser gefährdete es seit Baubeginn. Gebaut wurde das erste Gebäude an dieser Stelle in den vierziger Jahren des 18. Jahrhunderts. Viele Jahre hatte das Haus die Hausnummer 67. Es lag anfangs in der Manggasse, dann in der Strohgasse, im Dritten Reich in der Ritter-von-Epp-Straße und nach dem Krieg nannte man diese Straße im allgemeinen Sprachgebrauch nach der Richtung Gänheimer Straße. Erst einige Jahre nach dem Krieg erhielt es seinen heutigen Namen ‚Schweinfurter Straße‘ und trägt seit 1952 die Hausnummer 10.



Haus Nr. 67 lag wie die anderen Färber direkt an der Wern. Gegenüber wurden später die Brauereigebäude errichtet.

Die ersten Eigentümer waren der Bader Christian Rauch, dem das Gebäude zu zwei Dritteln und dem Kaufmann Jörg Roth, dem es zu einem Drittel gehörte. Von Christian Rauch ist nichts Näheres bekannt, doch Jörg (Georg) Roth wurde am 14. Juni 1710 das Arnsteiner Bürgerrecht verliehen. Bürge für ihn war seinerzeit sein Vater Carl Roth und der Schreiner Christoph Moll (*11.1.1669 †12.3.1720). Christoph Molls Bruder Johann Adam (*18.10.1674 †1749) war kaiserlicher Notar und Prokurator in Mainz und vermachte der Stadt fünfhundert Gulden für studierende Kinder.¹ Die Stiftung war aktiv bis nach dem Ersten Weltkrieg, ehe die Inflation das Vermögen vollkommen auffraß.

2) Erster Arnsteiner Bierbrauer Konrad Feser

Der Färbermeister Konrad Feser (*16.8.1722) erwarb das Gebäude im Jahr 1766. Verheiratet war er in erster Ehe seit dem 16. August 1746 mit der Altbessingerin Anna Maria Röser und in zweiter Ehe mit Barbara Endres. Mit den beiden Frauen hatte er sechs Kinder:

Margaretha *4.6.1747,
Nikolaus *31.10.1750,
Johann Georg *8.9.1753,
Johann Kaspar *15.1.1757,
Franz Barthel *27.12.1769 in Büchold,
Michael *in Büchold.

Konrad Feser erhielt das Arnsteiner Bürgerrecht am 1. Februar 1749 verliehen. Seine Bürgen waren der Untere Stadtmüller Jakob Göbel (*in Zellingen) und Jörg Göbel. Jakob Göbel war mit drei Frauen verehelicht: Margareta Neubert, Tochter eines Mangers, Elisabeth Weidner und Magdalena Keller. Mit ihnen hatte er zusammen 17 Kinder. Jörg Göbel ist nicht zu eruieren, da es in dieser Zeit eine ganze Reihe Männer mit dem Vornamen Georg Göbel gab.



Fürstbischof Adam Friedrich von Seinsheim genehmigte Konrad Feser die Konzession

Eigentlich war Konrad Feser Färber und Manger und er kaufte das Anwesen der heutigen Schweinfurter Str. 10, das damals Manggasse hieß, weil es so praktisch an der Wern lag und seine Nachbarn wernabwärts ebenfalls diesem Beruf nachgingen. Da er ein Mensch mit fortschrittlichen Ideen war, sah er im Beruf des Bierbrauers bessere Chancen. Er beantragte daher beim Fürstbischof Adam Friedrich von Seinsheim (*16.2.1708 †18.2.1779), der das Fürstbistum von 1755 bis 1779 regierte, die Konzession ‚auf sein neues Haus zur Gemächlichkeit‘ für das Bierbrauen, das ihm dieser auch gewährte.

Doch schon 1603 sollte der Löwenwirt Peter Zehender einmal Bier gebraut haben, wie Max Balles schrieb: ‚1603 wird ‚uff Pittlich ersuchen Peter Zehender sein gebraud Pier auszuschenken

zugelassen, weil eß etwaß annehmlich zu trinckhen‘. Achtzig Jahre später wollte ein Hans Hepp, ein Manger (deshalb dürfte er auch in der Manggasse zumindest in der Nähe des Bräustübls gewohnt haben), ein Darr- und Brauhaus errichten und eine Bierwirtschaft betreiben. Der Rat schlug es ihm ab, ‚weil es niemalen Herkommens gewesen in hiesigem Stättlein, allwo man einen zimblichen weinwachs habe, weil die arme Bürgerschafft dann ihren wein nit ausschenken oder verkaufen könne, weil sich auch da allerhand liderlichers Lumpengesint aufhalten werde, weil die zwei stentige Wirthshäußer zu grundt gehen würdten.‘ Die Fürstliche Regierung genehmigte Hepp dann das Brauen, verbot aber den Ausschank, womit Hepp nicht gedient war. Er ließ die Sache also auf sich beruhen.²

Anscheinend baute Konrad Feser das Gebäude neu auf, denn so lässt der Beschrieb ‚auf sein neues Haus‘ den Schluss zu. Es war die erste Bierbrauerei in Arnstein und die Konzession erhielt er vor allem, weil die Weinpreise in jenen Jahren so hoch waren und die Bürger nach einer preiswerteren Labung riefen. Die Bauern waren damals berechtigt, ihren Wein ‚über die Gasse‘ zu verkaufen und durften daher zeitweilig einen Buschen vor ihre Türe hängen. Im Gegensatz dazu war es den ‚realen‘ Gaststätten erlaubt, ein Schild wie z.B. ‚Zum Roten Ross‘ oder ‚Gastwirtschaft Feser‘ auszuhängen, das ganzjährig am Gebäude angebracht werden durfte. Konrad Feser musste aber zulassen, dass die Arnsteiner ihm gegen ein ‚leidentliches Bräugeld‘ die zur Bierbrauerei gehörenden Geräte benutzen durften.³



Holzchnitt von Albrecht Schmid aus dem 17. Jahrhundert. Der Bierbrauer

In diesen Jahren sahen sich die Fürstbischöfe zu sehr vielen Verordnungen im Bereich des Bierbrauens und der Gastwirtschaften veranlasst. So befahl der Bischof z.B. 1744, dass die Schildwirte, und dazu gehörte auch Konrad Feser, eine jährliche Anerkennungsgebühr für ihre Wirtschaft an den Bischof zu zahlen hatten. Niemand durfte ein Schild aushängen um für seine Wirtschaft zu werben, ohne dass dies vom Bischof genehmigt wurde. Wurde nicht danach gehandelt, wurde der Wirt bestraft.⁴ Damals wie heute war die Trunkenheit ein wichtiges Thema: Die Pfarrer wurden aufgefordert, den Bürgern die schrecklichen Folgen dieses Verhaltens wie Gotteslästerung, Mord, Totschlag, Ehebruch, Hurerei und ähnliche Übeltaten, aufzuzeigen.⁵ Der Bischof monierte 1777, dass die Geistlichen Bier brauen ließen, ohne dafür die fürstbischöfliche Genehmigung dazu einzuholen. Das war nicht statthaft, entging doch dem Bischof das schuldige Braugeld.⁶ Und 1781 befahl der Bischof, dass alle Bierbrauer, Wirte, Bäcker und Müller eine tüchtige Schweinemutter aufziehen mussten, weil zu wenig Fleisch im Lande war. Zuwiderhandelnde erhielten eine Strafe von immerhin zehn Reichstaler.⁷ Eine

weitere Verordnung verbot den Kost- und Quartiergebenden, älteren Personen und Kostgängern den Besuch von Kaffee-, Bier- und Weinhäusern zu erlauben.⁸ Dies waren nur einige Beispiele von vielen, die auf die Brauer und die Wirte Anwendung fanden.

Nur drei Jahre erfreute sich Konrad Feser des Lebens als Braumeister in Arnstein, dann zog er nach Büchold und nahm das Braurecht mit nach Büchold.

3) Neue Eigentümer

Konrad Feser verkaufte das Anwesen 1769 an den Bäcker **Lorenz Reith** (*1723 in Zeuzleben †20.1.1777). Diese war seit dem 30. Mai 1752 mit Elisabeth Häffner (*26.2.1731 †4.9.1812) ehelich verbunden. Ihre elf Kinder hießen:

Johann Franz *10.6.1753,
Johann Martin *25.1.1755,
Maria Margaretha Barbara *7.10.1756, verheiratet seit 8.11.1785 mit Philipp Rudolph,
Franz Martin *25.2.1759 †16.1.1762,
Anna Maria *12.4.1762, verheiratet seit 17.2.1784 mit Johann Georg Leusser,
Johann Philipp *31.10.1764,
Johann Ignaz *31.10.1764,
Elisabetha *1.1.1767 †8.12.1769,
Andreas *3.12.1770 †4.1.1771,
Anna Elisabeth *20.1.1771 †19.3.1775,
Elisabetha *4.10.1775.

Die Familie besaß auch Anwesen in der Karlstadter Str. 1 und im Schelleck 4. Lorenz Reith erhielt sein Bürgerrecht am 29. Juli 1752. Seine Bürgen waren der Arnsteiner Oberbürgermeister und Kaufmann Johann Michael Moll (*10.6.1707 †28.8.1788), Marktstr. 41, und Johann Michael Landmann (*24.11.1702 †4.7.1791), Marktstr. 22.⁹



Holzchnitt: Der Bäcker

Ihm folgte sein Sohn **Johann Philipp Reith**, der Bäckermeister und Gemeindebevollmächtigter war. Verheiratet war dieser seit dem 5. Februar 1793 mit Maria Margareta Cäcilia Landmann (*6.10.1769 †12.2.1847. Auch sie waren von Gott mit elf Kindern gesegnet:

Barbara *9.2.1794, verheiratet seit 7.9.1819 mit Johann Klug, Bäcker,
Maria Amalia *31.8.1795, verheiratet seit 21.8.1821 mit Andreas Feser,
Elisabetha *6.2.1797, verheiratet seit 24.1.1826 mit Philipp Leusser,
> sie hatte die uneheliche Tochter Kunigund

*15.10.1825 †22.10.1825,
Wilhelm Joseph *1.2.1798,
Philipp Bernard *13.10.1800,
Johann *7.8.1802,
Maria Kunigund *3.9.1804, verheiratet seit 21.4.1846 mit Franz Georg Luckmayer,
Joseph *17.10.1806,
Philipp Jakob *1.5.1809,
Franz Wilhelm *6.6.1811 †25.11.1887,
Konrad *21.9.1813 †17.1.1865, ledig.

Beachtenswert ist auch hier, dass das *unehelich* geborene Mädchen Kunigund bereits kurz nach der Geburt starb. Dieses Phänomen gab es im 19. Jahrhundert in sehr vielen Fällen. Dabei gab es viele uneheliche Geburten. In einer Auflistung im Intelligenzblatt für Unterfranken und Aschaffenburg vom November 1814 wurden 47 Neugeborene in Würzburg aufgeführt – davon waren siebzehn Kinder unehelich und davon wiederum nur vier Knaben.

Bei der Einbürgerung von Philipp Reith am 29. März 1792 garantierte nur der Müller Martin Reith (*1726 †8.2.1802), Grabenstr. 1.

Immerhin ein Vierteljahrhundert erfreute sich die Familie Reith an dem schönen Haus in der Manggasse, ehe sie es 1795 an den Landwirt Johann Ebert verkauften, der vorher auf Dürrhof ein Gut besaß. Er hatte im gleichen Jahr das Dürrhöfer Haus Nr. 294 an den aus Ebersbach an der Jagst stammenden Joseph Müller (*1750 in Walldürren †7.11.1809) um sechstausend Gulden verkauft.¹⁰ Was er in der Manggasse trieb, ist nicht bekannt. Vielleicht wollte er sich als Wirt betätigen.



Auf den Bäcker folgte wieder ein Färber.
 Holzschnitt von Jost Amman aus dem
 17. Jahrhundert

Der nächste Eigentümer war seit 1801 wieder ein Rotgerber: **Adam Johann Müller** (*1.9.1745 †10.1.1827), der seit dem 12. Januar 1779 mit Katharina Blum (*28.9.1753 †27.3.1833) verheiratet war. Sie hatten sechs Kinder:

Maria Eva *23.12.1779, verheiratet seit 14.2.1803 mit Joseph Bauer und seit 4.9.1808 mit Franz Adam Weis,
 Georg Joseph *9.1.1782 †24.5.1783,
 Georg Joseph *28.7.1784,
 Anna Maria Margaretha *27.8.1786 †28.11.1848, verheiratet seit dem 3.8.1819 mit **Franz Adam Groß**,
 Anna Mathilde Margaretha *28.4.1791 †8.3.1876.

Maria Eva gebar unehelich die Tochter Anna Maria am 25. April 1802, die später nach Amerika auswanderte. Auch Anna Maria Margaretha wurde schon vor ihrer Ehe Mutter des Michael (*20.1.1807). Die Familie wohnte vor ihrem Umzug in die Manggasse in der Marktstr. 32.

Bei der Bürgerrechtsverleihung von Adam Müller am 13. März 1777 garantierten für ihn der Sternwirt Andreas Zwirlein (*21.1.1722 †15.1.1789), Marktstr. 65, und Marcus Wolf.

4) Michael Deppisch beginnt wieder das Brauen

Der erst 27jährige Färbermeister Michael Deppisch (*25.5.1791 in Röttingen †21.3.1858) erwarb das Anwesen am 25. März 1816 um 2.700 Gulden und sechs Karolin Kaufgeld von Adam Müller. Es handelte sich um das Flurstück 209a Wohnhaus mit realem Bierbrauereirecht, Schweinestall, Scheuer mit Stall, Graskammer, Pferdestall mit Heuboden, Waschhaus, Kegelstatt, Pumpbrunnen und Hofraum mit 277 Dezimal. Dabei war das Flurstück 209b Gemüsegarten mit Laube mit einer Fläche von 53 Dezimal. Von der Stadt Arnstein erwarb er dazu am 16. Dezember 1816 um 75 Gulden das Flurstück 208 Brauhaus, Kellerhaus, 2 Holzhallen, Holzplatz und Pumpbrunnen mit einer Fläche von 180 Dezimal.¹¹ Es ist davon auszugehen, dass die Stadt das Eigentum an dieser Fläche erwarb, als der erste Brauer, Konrad Feser, seine Bierbrauerei aufgab und der nachfolgende Bäcker an einem Brauhaus kein Interesse mehr zeigte.

Verheiratet war Michael Deppisch seit dem 2. September 1816 mit Magdalena Raab (*7.8.1798 †24.2.1864). Sie waren Eltern von sechs Kindern:

Elisabetha *21.5.1817,

Michael Joseph *25.5.1819

†26.6.1900,

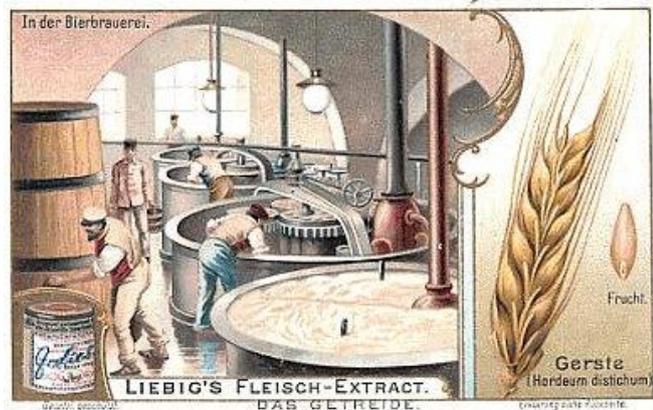
Franz Joseph *3.6.1821,

Margaretha *25.1.1823, verheiratet seit 5.12.1843 mit Sebastian Schmid aus Herrsching,

Eva Barbara *25.7.1827 †10.5.1906,

verheiratet seit 6.7.1858 mit Georg Metzger,

Rosina Barbara *27.1.1837 †21.4.1863 ledig. Sie starb an Lungensucht, ohne dass ein Arzt sie betreute. Beerdigt wurde sie am 24. April durch Pfarrer Johann Ludwig Lochner (*6.11.1807 †1887) in Maria Sondheim.



Die vor rund hundert Jahren beliebten ‚Liebig’s Fleisch-Extract-Sammelbildchen‘ würdigen die Brauerei-Arbeit

Das Unternehmen muss gut floriert haben und es dürfte auch genügend Personal vorhanden gewesen sein, denn Magdalena Deppisch konnte es sich im August 1823 leisten, in Kissingen zu kuren.¹² Wahrscheinlich musste sie sich von der Geburt ihrer Tochter Margaretha im Januar erholen.

Von Joseph Lorenz kaufte Deppisch am 21. Januar 1831 ein Forstrecht in der Lau mit Recht zum Bezug von vier Gerten Holz im Wert von acht Gulden für einhundert Gulden. Außerdem waren im ersten Kauf von Adam Müller insgesamt 98 Grundstücke enthalten. Insgesamt besaß Michael Deppisch eine Fläche von 34 Tagwerk und 698 Dezimal.

Schon damals gab es die Polizeistunde: Am 21. Oktober 1808 verfügte der Rat der Stadt, dass sich Personen, die sich nach der Polizeistunde auf der Straße aufhalten würden, ohne sich hinlänglich rechtfertigen zu können, für diese Nacht sogleich in Polizeigewahrsam genommen und am nächsten Tag dem Landrichter vorgestellt werden müssen.¹³

Auch in diesen Jahren hatten die Wirte immer wieder neue Auflagen zu erdulden. Im Intelligenzblatt wurde 1820 bekannt gemacht:¹⁴

„Man hat bisher missfällig wahrgenommen, dass die Lehrjungen verschiedener Handwerker sich erlauben, Wein- und Bierhäuser zu besuchen, darin zu zechen und zu tanzen, auch sonstigen Unfug zu treiben, der nicht anders als äußerst nachteilig auf gute Sitten und nützliche Kenntnisse wirken kann und junge Leute zum gänzlichen Verderben führt. Um diesem sehr auffallenden Benehmen der Lehrjungen und anderer Jünglinge dieses Alters mit Ernst und Nachdruck zu begegnen, findet man für nötig, die Anordnung zu erneuern, dass es keinem dergleichen Jungen, außer der Aufsicht seines Meisters oder seiner Eltern, erlaubt sei, Wein- oder Bierschenken zu besuchen oder auf den Tanzplätzen sich einzufinden, widrigenfalls zu gewärtigen ist, dass mit schärfster Strafe gegen einen solchen Jungen verfahren werde.

Diejenigen Wirte, welche einem dieser Jungen etwas einschenken oder solchen Unfug in ihrem Haus dulden, zahlen fürs erste Mal die Strafe von fünf Gulden, fürs zweite Mal die Strafe von zehn Gulden nebst öffentlicher Bekanntmachung im Kreis-Intelligenzblatt, beim dritten Mal wird noch schärfere Ahndung und nach Umständen sogar Suspension der Wirtschaft eintreten.“



Nicht selten wird ein Gastwirt und sein einziger Gast abends noch zusammengesessen sein (Illustration aus den Fliegenden Blättern 1902)

Schon 1827 war im Bayer'schen Landboten zu lesen: Gutes Bier aus 4 Wörtern zu machen: ‚Viel Malz – dann halt's!‘



Besonders willkommen waren natürlich stets Militäranghörige (Fliegende Blätter von 1893)

Michael Deppisch engagierte sich schon früh in der Kommunalpolitik: Bereits 1827 wurde er neben dem Handelsmann Michael Klug (*10.12.1795 †24.3.1867) und dem Büttner Franz Greul (17.2.1801 †17.8.1865) in den Stadtrat von Arnstein als Magistrat gewählt.¹⁵ In diesen Jahren bestand das Stadtparlament aus drei Magistratsräten und drei Gemeindebevollmächtigten, wobei Magistrat das angesehenere Amt war. Hier firmierte Michael Deppisch noch als Färber, während er bei dem Tod seiner jüngsten Tochter als Brauer genannt wurde. Er musste also zwischen 1827 und 1850 wieder die Brauerei in Betrieb genommen haben.

Natürlich gab es immer wieder Biertrinker, die etwas an dem Getränk auszusetzen hatten, manchmal selbstverständlich auch begründet. Deshalb gab die königlich-bayerische Regierung 1839 eine ausführliche Anweisung mit rund fünfzig Artikeln heraus:¹⁶



Auf diese Reklamation weiß der Wirt auch keine Antwort (Fliegende Blätter von 1897)

Paragraf 12 bestimmte, dass aus fünf bayerischen Scheffeln trockenen Malzes 35 bayerische Eimer Winterbier und dreißig Eimer Sommerbier gebraut werden dürfen. Auf die gleiche Menge Malz mussten 15 Pfund Landhopfen für das Winterbier und 25 Pfund Böhmerhopfen gerechnet werden. Der Preis musste gemäß § 13 nach den Ernteerträgen berechnet werden, wobei die Preise pro Distrikt gleich sein mussten. Sie wurden von einer General-Kreis-Kommission festgesetzt. Deshalb mussten die Preise für Gerste und Hopfen jedes Mal bis zum 10. Dezember an diese Kommission gemeldet werden, die gemäß § 22 einen Durchschnittspreis errechnete.

Nach Titel II Art. 2 stand dem Brauer ein Aufschlag auf den Durchschnittspreis von zwei Pfennigen pro Maß zu, die er dem Wirt in Ansatz bringen durfte. Beide durften auch weniger verlangen, doch musste gewährleistet sein, dass die Qualität des Bieres nicht leiden durfte. Schenkten die Wirte Bier zu einem Preis aus, der über dem festgelegten Satz lag, hatten sie nach Art. 5 eine Strafe von zehn Reichstaler zu entrichten. Für jedes Maß nicht ordnungsgemäßen Bieres, das ausgeschenkt wurde, musste der Wirt gemäß Art. 11 eine Strafe von sechs Pfennigen zahlen, die dem Lokal-Armenfond zugutekamen.

Bei den Ergänzungen zu dieser Verordnung wurde festgelegt, dass die Sudzeit am ersten Oktober beginnt und am 30. April endet. Überschreitungen wurden mit satten fünfzig Reichstalern geahndet.

Seine Arbeit als Magistrat muss gut gewesen sein, denn im Oktober 1836 wurde der Färber und Bierbrauer Michael Deppisch erneut in das Ratskollegium gewählt. Er wurde einer der sechs Gemeindebevollmächtigten.¹⁷



Neben dem Brauen war Michael Deppisch auch weiterhin als Färber aktiv. Man steht besser auf zwei Beinen!

Das Bier wurde für jedes Jahr neu gebraut und deshalb war die Qualität unterschiedlich. Es mundete nicht immer gleich, auch weil sich die Wirte nicht stets an die entsprechenden Gebote hielten. Deshalb erließ die Regierung im Oktober 1838 einen Aufruf an die Polizeibehörden, den Brauern und Wirten genauer auf die Finger zu sehen. Die Polizei sollte durch häufige Besuche die Qualität des Bieres überprüfen und wahrgenommene Übertretungen der entsprechenden Vorschriften bei der Herstellung und des Gehaltes des Bieres mit Nachdruck ahnden und abstellen.¹⁸ Ob da nicht manchmal beim Probieren die Polizeibeamten einen Schluck zu viel machten...

Dazu passt ein Gedicht aus dem Jahr 1871, leicht abgewandelt:

Die Arnsteiner Bierbeschau

Schon ziemlich lange mag es sein,
Man zählte just das Jahr,
Als noch die alte Redlichkeit
In Deutschland üblich war.

Nun, damals galt in Arnstein auch
Ein hergebrachtes Recht,
Wie man das neue Bier beschaut,
Der Brauch war gar nicht schlecht.

Drei Männer sandte aus der Rat,
Die Arnsteiner Bürgerschaft
Zum Bräuer, ob das junge Bier
Geerbt des alten Kraft.

Ihr meint, die Herren aus dem Rat,
Die tranken nur aus Pflicht;
Das mag die Sitte jetzo sein,
Doch damals war sie's nicht.

Sie gossen's auf die Bank fein aus
Und setzten drauf sich frei,
Und kleben musste dann die Bank,
Erhoben sich die Drei.

Sie gingen drauf mit selber Bank
Vom Tische bis zur Tür,
Und hing die Bank nicht steif und fest,
Verrufen war das Bier.

Doch wie hier unterm Mondenschein
Auch gar nichts kann besteh'n,
Und sich die Welt nur immerfort
Im Kreise pflegt zu dreh'n.



*Was gibt es Schöneres, als bei einem
guten Glas Bier Karten zu spielen
(Fliegende Blätter von 1885)*



*Hier wird der Wirt sein neues Bier angeboten
haben (Fliegende Blätter von 1899)*

Es kam die aufgeklärte Zeit,
Und die war dünn und karg;
Und mit der Deutschen Redlichkeit
War's lang nicht mehr so arg.

Und matt und dünn und aufgeklärt
Ward da das Bier halt auch,
Und somit nahm ein Ende dann
Der alte, schöne Brauch.

Vielleicht, dass Gerst' und Hopfen man
Zu wenig heute pflegt,
Vielleicht auch, dass vom Pfennigkraut
Zu viel hinein man legt.

Doch wird noch von der Bürgerschaft
Der alte Brauch geehrt,
Nur hat sie ihn, wie andre auch
Ins Gegenteil gekehrt.

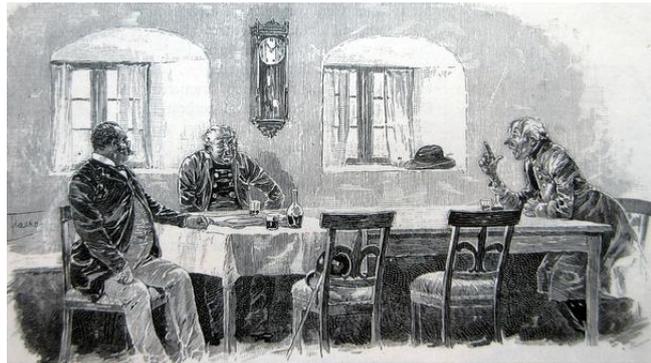
An ihnen klebt die Bank nicht mehr,
Drum kleben sie an ihr,
Und sitzen drauf wie angepicht,
Als wär's das alte Bier.

Und wer den Krug zum Munde,
Der setzt ihn nimmer ab,
Bis er den letzten Tropfen hat
Gebracht ins sichere Grab.

Auch sein Sohn **Michael Joseph Deppisch** (*25.5.1819 †26.6.1900), der den Betrieb 1845 übernahm, wird anfangs als Färber, später als Bierbrauer bezeichnet. Er war seit dem 19. Juni 1860 mit Maria **Barbara** Martin (*31.1.1837 †17.8.1872) verheiratet, die ihm vier Kinder schenkte:

Franz Ludwig **August** *24.8.1862,
Georg **Eduard** *22.11.1863 †11.3.1925, verheiratet seit 6.10.1891 mit Katharina Sauer,
Eva Theresia Magdalena *5.5.1865 †24.2.1890, ledig,
Otto *9.11.1867 †3.6.1919, Maschinist

Eduard besuchte 1877 die Arnsteiner Präparandenschule.¹⁹ Er war Vater des unehelichen Kindes Otto Georg Eduard (*22.11.1892 †17.12.1928), der seit dem 4. April 1926 mit Maria Elisabeth Enge verheiratet war. Auch sein Bruder Otto war, ohne verheiratet zu sein, Vater; seine am 4. September 1918 in Schweinfurt geborene Tochter hieß Maria Apollonia.



Ob das die drei Herren waren, die das Bier zu prüfen hatten (Fliegende Blätter von 1886)



Ob die beiden schon die Polizei gerufen haben, weil sie das Bier nicht so gut empfanden? (Fliegende Blätter von 1878)

Der älteste Sohn August, der in München als Obermedizinalrat wirkte, wurde 1932 von der Stadt Pottenstein für seine Verdienste für die Stadt zum Ehrenbürger erhoben. Er agierte mit großem Engagement von 1901 bis 1908 als Vorsitzender im ‚Fränkische Schweiz Verein‘²⁰, deren Mitbegründer er war. Außerdem war er Ausschussmitglied im ‚Nordbayerischen Verkehrsverein‘. Zur Gründungszeit war August Deppisch Bezirksarzt in Pottenstein.²¹ Von ihm als Arzt ist ein Gedicht erhalten, das er 1904 schrieb:²²

„Des Arztes Lohn

*Der Arzt bekommt den rechten Dank
Nur wenn der Mensch armselig krank;
Er wird empfangen wie ein Gott,
Vor Ehrfurcht schweigt Hass, Neid und Spott.
Und wird gesund der arme Mann:
Der Doktor war ein Engel dann.*

*Ist jede Spur von Leid vorbei,
Sagt man, dass er wohl tüchtig sei;
Doch eh' der Neumond angefangen:
Es wär auch ohne ihn gegangen.*

*Ist aber dann das Jahr erst aus
Und kommt die Rechnung in das Haus,
Dann hört man's oftmals ganz
verstohlen:
Den soll doch gleich der Teufel holen.“*



August, ein Sohn von Michael Deppisch war Arzt in der Fränkischen Schweiz (Fliegende Blätter von 1904)

Wahrscheinlich hat er manchmal schlechte Erfahrungen in dem kleinen Städtchen Pottenstein erleben müssen, was die Bezahlung anbelangte...



Wahrscheinlich wurde hier schon gemunkelt, dass es der Brauerei nicht so gut ginge (Fliegende Blätter von 1905)

Wie bereits erwähnt, war die Qualität des Bieres nicht immer gleich. Deshalb wies die kgl. Regierung von Unterfranken und Aschaffenburg im Oktober 1849 die Polizeibehörden an, das Bier in den Brauereien von Zeit zu Zeit genau zu untersuchen und gegen die Panscher ohne Nachsicht einzuschreiten. Auch die Bevölkerung wurde aufgerufen, bei der Kontrolle der Bierherstellung mitzuwirken.²³

Obwohl Michael Deppisch die Brauerei führte, blieb sie im Eigentum der Mutter. Wahrscheinlich war für Michael Deppisch die Belastung auf dem Anwesen zu groß, wie weiter unten zu lesen ist, als dass er es übernehmen wollte. Magdalena Deppisch ließ daher im August 1859 das Anwesen versteigern.²⁴



Die Kollegen von der Konkurrenz freuten sich schon auf einen Wettbewerber weniger
(Fliegende Blätter von 1878)

„Unterzeichnete sieht sich Familienverhältnisse halber veranlasst, ihr Brauerei- und Ökonomieanwesen incl. 34 Tagwerk Felder, Wiesen und Weinbergen am Mittwoch, den 24. d. Mt. früh 10 Uhr in ihrem Bierhaus dem freiwilligen Aufstrich auszusetzen und ladet Strichsliebhaber mit dem Beifügen ein, dass die Lokalitäten und Strichsbedingungen täglich eingesehen werden können; auch die Hälfte des Strichschillings stehen bleiben kann.

Das Brauereianwesen, mit dem eine Bierschenkgerechtsame verbunden ist, befindet sich im besten Betrieb, umfasst ein Wohnhaus mit Scheuer und Nebengebäude, Wirtschaftsgarten mit Kegelbahn, Brauhaus mit 7 Kellerabteilungen, circa 100 Eimer Fass und Branntweinbrennerei-Eichrichtung.

Arnstein, den 10. August 1859 – Magdalene Deppisch, Witwe“

In einer weiteren Anzeige vom November wurde das Vermögen von Magdalena Deppisch weiter aufgedgliedert:²⁵

Die Aktivmasse belief sich zu diesem Zeitpunkt auf

1300	fl	29	kr	Schätzungswert des Mobiliars
8	fl	18	kr	Barvermögen
<u>15.257</u>	fl	-	kr	Grundvermögen
16.566	fl	47	kr	Gesamtvermögen

Die Schulden wurden vorläufig wie folgt festgesetzt; außer es würden weitere Forderungen angemeldet:

402	fl	44	kr	Steuernachzahlungen
23.498	fl	9	kr	Hypothekenschulden
<u>539</u>	fl	-	kr	Forderungen mit erwirkter Pfändung
<u>2.826</u>	fl	<u>31</u>	kr	nicht bevorrechtigte Forderungen
27.266	fl	24	kr	zurzeit bekannte Schulden



Noch freut sich die Wirtin über die zechenden Gäste (Fliegende Blätter von 1885)

Bereits am 29. Dezember 1859 wurden Teile der Mobilien verkauft; darunter Wirtschaftsgeräte, Schreinerwaren, Betten Brauereigeschirr, Wagen, Pflug und Egge, Nutzholz sowie 22 Klafter Brennholz.²⁶

Weil es sich um ein so großes Objekt handelte, wurde am 13. Dezember eine weitere Anzeige geschaltet: Hier wurde das Grundvermögen weiter aufgeschlüsselt:²⁷



Bei einer guten Zigarre genießen die Gäste die heimelige Atmosphäre (Fliegende Blätter von 1878)

„1) ein Wohnhaus mit realer Braugerechtigkeit, Stallungen, Scheuer, Graskammer, Waschhaus, Garten mit Kegelbahn, sodann ein Brauhaus mit Brau-Einrichtung, Kellerhaus, Brunnen, Holzhallen etc. nebst Einrichtung zum Branntweinbrennen, taxiert auf 8.000 fl.
2) mehrere Feldgrundstücke, bestehend in Weinbergen, Garten, Art- und Wiesenfelder nebst Waldung, taxiert auf 7.015 fl.“

Hier wird deutlich, dass die Brauerei selbst schon auf dem

gegenüberliegenden Grundstück (heute Schweinfurter Str. 9) vorhanden war. Hinter diesem Bau waren Teile der erwähnten Weinberge.

Die Mitgift seiner Braut dürfte Michael Deppisch auch nicht viel geholfen haben. Sie war eines von neun Kindern des Seifensieders Franz Joseph Martin (*19.10.1801 †22.6.1845) aus der Marktstr. 10 und dessen Gattin Magdalena (*5.5.1805 in Binsfeld †9.3.1860). Für sie war es sicherlich unmöglich, etwas zu einem potentiellen Kauf beizutragen. Zu dem großen Unheil, dass nun ihre Lebensgrundlage wegfallen kam noch, dass die Eheleute Deppisch bis zu diesem Zeitpunkt im August 1859 bereits acht Kinder zu Grabe tragen mussten.



Die reiche Familie Metzger wohnte im ‚Jourdan-Haus‘ in der Würzburger Straße 1

Das gesamte Anwesen zusammen mit den Mobilien erwarb bei der Versteigerung im Frühjahr 1860 der schon 45jährige **Georg Metzger**

(*1.10.1814 †20.2.1869), der aus einer sehr renommierten Familie in der Würzburger Str. 1 kam. Er hatte am 6. Juli 1858 die Tochter der Besitzerin, Eva, geheiratet. Sie war bei der Heirat erst einunddreißig Jahre alt, doch die Ehe blieb kinderlos.

Wahrscheinlich nur um seinem Schwager zu helfen, dürfte er sich bereiterklärt haben, hier zu investieren. Der Versteigerungserlös ist nicht bekannt, doch Georg Metzger überließ dem fachkundigen Schwager weiterhin den Betrieb.

Michael Deppisch war engagiertes Mitglied beim ‚Katholischen Gesellenverein‘ (später KAB). Natürlich wurden viele Mitgliederversammlungen bei ihm abgehalten. Wie die Beschreibung der damaligen Versammlungen lautete, gab es im oberen Stockwerk einen Saal, während sich unten die normale Wirtschaft befand. Der Vorstand des Gesellenvereins war ziemlich ordnungsliebend, denn er ordnete am 9. Mai 1861 u.a. an:



Wahrscheinlich ein Gesellenvereinsmitglied lugte vorsichtig an der Türe, ob noch Platz für ihn sei (Fliegende Blätter von 1886)

„In Erwägung, dass die Vereinsversammlungen schon seit geraumer Zeit von manchen Gesellen in der Weise

vernachlässigt wurden, dass sie sich während der Versammlungen in den unteren Räumen des Lokals aufhielten; in ferner Erwägung, dass diesen aus Oppositionsgeist hervorgegangenen Absonderung ein schlimmes Beispiel geben muss, so wird, nachdem alle bisherigen Ermahnungen fruchtlos waren, Folgendes beschlossen:

1. Wer von nun an während der Vereinsunterhaltung sich in den unteren Lokalitäten bei Deppisch aufhält und nach einmaliger Warnung dies nicht unterlässt, der soll aus dem Verein ausgeschlossen werden.“

Weiter wurde vereinbart, dass Michael Deppisch als Vergütung für die Beheizung im letzten Winter die Summe von zehn Gulden erhält. In der Sitzung vom 18. März 1862 wurde festgehalten, dass die Beleuchtung bei den sonntäglichen Zusammenkünften von Vereinswirt Michael Deppisch übernommen wird.²⁸ Bereits im Jahr 1860 hatte er für die gleiche Leistung sechs Gulden erhalten.²⁹

Michael Deppisch zog 1862 in das Haus seiner Schwiegermutter in der Marktstr. 10, wo die Familie bis nach dem Zweiten Weltkrieg Eigentümerin blieb.



In dieses Haus in der Marktstr. 10 zog später die Familie Deppisch (Bild Stadtarchiv Arnstein)

5) Andreas Hußlein wird neuer Wirt

Zwei Jahre später, am 25. August 1862, verkaufte Georg Metzger die Brauerei an den aus Friesenhausen stammenden Bierbrauer Andreas Hußlein (*12.2.1835 †4.5.1907). Seine Eltern hatten in Friesenhausen (heute ein Ortsteil von Aidhausen im Landkreis Haßberge) eine anscheinend gut gehende Wirtschaft, die es dem Sohn ermöglichte, die Arnsteiner Gastwirtschaft käuflich zu erwerben. Verheiratet war er seit dem 23. Oktober 1862 mit Josepha Schunk (*21.3.1833 in Stadtlauringen †10.9.1909), die zwar in Thundorf starb, aber in Arnstein beerdigt wurde. Sie waren Eltern von fünf Kindern:

Maria Franziska Walburga *13.8.1863 †10.9.1895, ledig,
Karl Alexander *26.1.1865 †10.1.1905, Lehrer in Stettbach, in Arnstein beerdigt,
Anna Maria Josepha 26.5.1866, verheiratet in Thundorf,
Michael Friedrich *2.1.1869 †20.12.1915 in Frankfurt, beerdigt in Arnstein,
Johann Andreas *2.3.1872.



Die Präparandenschule war im Schulhof 9 untergebracht

Sohn Karl Hußlein war 1879 Schüler in der Arnsteiner Präparandenschule Arnstein, wo er als ‚Sohn des Restaurationsbesitzers‘ genannt wurde. Seinem Vater wurde in den Schulunterlagen ein Grundvermögen von 10.000 Mark zugeordnet, 19.019 Mark Hypothekenschulden, 1.000 Mark Einkommen aus der Restauration und der Landwirtschaft. Weil die Familie fünf Kinder hatte, wurde Karl von der Schule eine Beihilfe von 150 Mark zugestanden. Die Bemerkungen in seinem Zeugnis waren vorteilhaft: *„Dieser Zögling ist geistig gut begabt; auch ist er eifrig bemüht, sich aus- und fortzubilden. Gegen sein Betragen ist im religiös-sittlichen und disziplinären Bereich nichts zu erinnern.“*³⁰

Nicht alle Schüler waren so brav wie er. Dazu passt ein Hinweis im Lohrer Anzeiger vom 22. Februar 1872:

„Besuch der Wirtshäuser und Tanzmusiken seitens der schulpflichtigen Jugend:

Es ist zur Anzeige gekommen, dass werk- und

sonntagsschulpflichtige Kinder nicht nur Wirtshäuser ohne gehörige Aufsicht, sondern sogar öffentliche Tanzmusiken besuchen. Es werden daher die Bürgermeister beauftragt:

1) den Art. 56 des neuen Polizeistrafgesetzbuches in der Gemeinde und namentlich den Eltern schulpflichtiger Kinder in geeigneter Weise bekannt zu machen mit dem Bedeuten, dass der Besuch öffentlicher Tanzmusiken unbedingt verboten, der Besuch der Wirtshäuser aber nur unter gehöriger Aufsicht gestattet sei,

2) den Vollzug durch periodische Visitationen zu überwachen und Übertretungen zur Anzeige zu bringen.

Die kgl. Gendarmerie ist mit Controlle der Tätigkeit der Ortsbehörden sowie des Vollzugs des Gesetzes beauftragt.“



Der Kellner macht ein missmutiges Gesicht. Vielleicht wollte dieser Gast das Lokal erst nach der Sperrstunde verlassen und der Ober fürchtete Ärger (Fliegende Blätter von 1885)

Seit Jahrhunderten gab es für die Wirte immer wieder strengere Regeln: Vor allem die Sperrstunden waren sehr unangenehm, da in vielen Fällen die Zecher hinauskomplementiert werden mussten. Zur Mitte des 19. Jahrhunderts erließ der Arnsteiner Landrichter Georg Anton Sotier strenge Vorschriften:³¹

1. Bürgermeister mussten versuchen, bei Veranstaltungen Exzesse zu vermeiden.
2. Nach der Polizeistunde musste das Wirtshaus und die Straße leer sein.
3. Wo Krach war, wurde die Lizenz für ein halbes bis ein Jahr entzogen.
4. Sonntagsschüler und Sonntagsschülerinnen durften das Wirtshaus nicht betreten. Ein Verzeichnis mit ihren Namen musste im Wirtshaus aushängen.

Zu den Sonntagsschülern, die bereits achtzehn Jahre alt sein konnten, gehörten

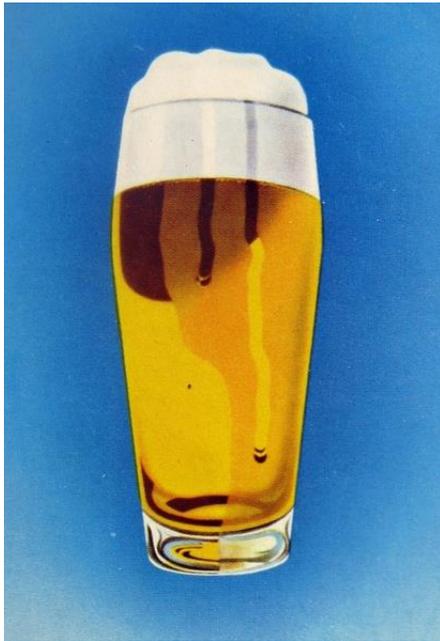
auch die jungen Dienstboten, für die es natürlich besonders schlimm war, abends oder am Sonntag kein Bier in einer Gaststube genießen zu dürfen. Doch so unangenehm war es andererseits wieder nicht, denn die Wochenarbeitszeit betrug in dieser Zeit im Schnitt 72 Stunden!³²

Im Jahr 1870 wurde eine Verordnung erlassen, dass die Schankgefäße in Gast- und Schenkwirtschaften geeicht werden mussten:³³

„§ 1: Alle für den Ausschank von Bier und Wein in Gast- und Schenkwirtschaften bestimmten Gefäße zu 1, $\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{4}$ Liter müssen geeicht sein. Dasselbe gilt für Flaschen, welche zum Ausschank von Wein gebraucht werden.
§ 2: Das Eichzeichen besteht in einem horizontalen, äußerlich eingeschliffenen, eingeschnittenen oder eingebrannten Strich, welcher den Inhalt begrenzt.“



Jetzt aber schnell wird der Ober gesagt haben und seinem Gast in den Mantel geholfen haben (Fliegende Blätter von 1893)



Erst seit 1870 mussten die Gläser Eichstriche aufweisen

§ 3: Dieser Strich muss 1) bei Schankgefäßen für Bier von $\frac{1}{4}$ Liter Inhalt mindestens 1 Zentimeter, von $\frac{1}{2}$ und 1 Liter Inhalt mindestens $\frac{1}{2}$ Zentimeter; 2) bei Schankgefäßen für Wein wenigstens $\frac{1}{2}$ Zentimeter; 3) bei Flaschen wenigstens 3 Zentimeter unter dem oberen Rand liegen.

§ 4: Den Gast- und Schenkwirten ist es freigestellt, ob sie die Schankgefäße geeicht kaufen oder obige Bezeichnung von einem Verifikator oder in sonst beliebiger Weise bewirken lassen wollen. Sie bleiben aber für die Richtigkeit der Schankgefäße selbst verantwortlich und haben deshalb stets geeichte und gestempelte Flüssigkeitsmaße zu 1, $\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{4}$ Liter bereit zu halten.“

Diese Neuregelung dürfte für die Wirte relativ teuer gekommen sein. Mussten sie doch damit ihre bisherigen Gläser gegen neue mit Eichstrich austauschen. Unter Verifikator war eine Person zu verstehen, die sich amtlich mit dem Aufbringen des Eichstrichs beschäftigte. In Lothar war dies für die Distrikte Lothar und Marktheidenfeld der Schlossermeister Joseph Schinzler.³⁴

Die Bierpreise damals waren für die Konsumenten noch sehr günstig: So zahlten die Zecher für eine Maß Weißbier gerade einmal acht Pfennige und für das Maß dunkles Bier auch nur zehn Pfennige. Zu diesen Preisen konnte man natürlich auch viel Bier trinken. Für Arnstein liegen keine Zahlen vor, doch von einigen größeren Städten in Bayern wurden im Jahr 1874 ausgeschenkt: In Würzburg mit seinen damals 43.000 Einwohnern kamen auf eine Person 290, in Nürnberg 401, in Landshut 494 und in Ingolstadt gar 577 Liter.³⁵

Der relativ schnelle Verkauf der Gastwirtschaft könnte auch mit der Währungskrise zusammenhängen, die Europa und die USA ab 1873 heimsuchte. Es gab nach dem ‚Schwarzen Freitag‘ am 1. Mai 1873 in Wien zahlreiche Bankenzusammenbrüche, die sich natürlich auf die gesamte Wirtschaft auswirkten. Daraus entwickelte sich eine Wirtschaftskrise, was einen enormen Zinsanstieg zur Folge hatte.³⁶ Nachdem fast immer größere Kredite zum Kauf einer Gaststätte aufgenommen wurden, könnte dies auch Karl Hußlein schwer getroffen haben.



Eine Maß dunkles Bier kostete gerade einmal zehn Pfennige

6) Alfred Körblein aus Aschach

Wie bei fast allen anderen Akten aus dem Staatsarchiv im Bereich Gastwirtschaft beginnt auch diese Akte mit einem Protokoll bei der Stadtverwaltung Arnstein; hier vom 28. Oktober 1876:

„Erscheint Herr Alfred Körblein, übergibt ein Zeugnis des Gemeindeausschusses von Waldaschach und bringt vor:

Ich habe das Bierbrauerei-Anwesen des Andreas Hußlein von Arnstein erkaufte und beabsichtige, nicht bloß die Bierbrauerei, sondern auch eine Gastwirtschaft im weitesten Sinne auszuüben, weshalb ich die Genehmigung um Verleihung der persönlichen Konzession hiezu erbitte.

Meinem Gesuch dürfte kein Hindernis im Wege stehen, nachdem die Geschäftslokaltäten hiezu vollständig ausreichen und auch mein Leumund nicht derart ist, dass eine unzulässige Geschäftsführung bei mir anzunehmen wäre.

Schließlich bemerke ich noch, dass von meinem Vorfahren bereits eine Schankwirtschaft in diesem Anwesen betrieben wurde.

Alfred Körblein“



Auch Körblein betätigte sich weiter als Brauer



*Das Anwesen des Bräustübls von Süden aus gesehen
(Zeichnung von Olga Knoblach-Wolff)*

Gekauft wurde das Anwesen konkret am 18. Oktober 1876 für 36.685 Mark, das so beschrieben wurde: Flurstück 209a Wohnhaus mit realem Braurecht, Kegelbahn und Wirtschaftshalle, Scheuer mit Stall, Pferdestall, Graskammer, Waschhaus, Schweineställe und Hofraum mit 980 qm. Dazu kam noch der Wirtschaftsgarten auf dem Flurstück 209b mit 140 qm. Mitgekauft wurde auch das Flurstück 208, beschrieben mit Brauhaus, Kellerhaus, 2 Holzhallen, Holzplatz mit Pumpbrunnen mit 610 qm. Dabei waren auch noch vier Weinberge am Bischberg mit zusammen 5.380 qm.³⁷

Es ist nicht nachweisbar, welcher Vorfahre hier einmal Wirt war. Die Auswahl ist zwar nicht groß, jedoch nicht eindeutig zu bestimmen. Im 19. Jahrhundert wurde das heutige Aschach noch als Waldaschach bezeichnet; im Gegensatz zu Gauaschach, das seinen Namen behielt.

Das Zeugnis, das Alfred Körblein vorlegte, lautete:

„Dem Herrn Alfred Körblein von hier, welcher sich eine Gastwirtschaft in Arnstein erwerben will, wird hiermit auf Verlangen bezeugt, dass gegen ihn keine Tatsachen vorliegen, welche die Annahme rechtfertigen, dass er das Gewerbe zur Förderung der Völlerei, des verbotenen Spiels, der Hehlerei oder der Unsittlichkeit missbrauchen werde.

*Waldaschach, den 22. Oktober 1876
Der Gemeindeausschuss“*

Um eine Konzession zu erlangen, mussten die vier genannten Eigenschaften bezeugt werden. Andernfalls war das Bezirksamt, das die Konzessionen erteilen musste, nicht bereit, dem Verlangen nachzugeben. Bei dem Petenten handelte es sich um den Bierbrauer Alfred Körblein (24.5.1852 in Aschach), der mit Barbara Hain aus Großenbrach (heute wie Aschach, ein Ortsteil von Bad Bocklet) verheiratet war. Verbunden waren sie durch sechs Kinder:



Auch unter Körbleins Regie dürfte es viele Diskussionen am Gastisch gegeben haben (Fliegende Blätter von 1886)

Armin *11.10.1877 †16.11.1877,
Armin Alois *7.11.1878,
Gustav Philipp *28.11.1879,
Emma Bertha *19.6.1881,
Hermann Lorenz Eugen *18.8.1882 †5.10.1882,
Otto Heinrich *21.5.1884.

Wie üblich, musste erst der Distriktstechniker, in diesen Jahren Friedrich Zwanziger (*12.11.1847 †20.1.1898) ein Gutachten abgeben, das er am 29. November 1876 verfasste:

„In Erledigung eines hohen Auftrags vom 31. d. Mt. wurde eine Planskizze von dem Anwesen des Alfred Körblein angefertigt, wozu noch folgendes bemerkt wird:

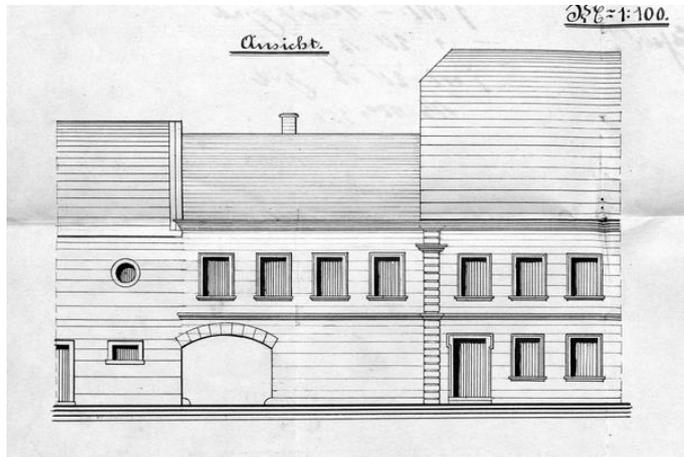
a) Im I. Stock befindet sich ein großes Wirtschaftszimmer von 82,6 qm und ein Wohnzimmer mit 18,02 qm und eine Küche mit 14,28 qm.

b) Im II. Stock befinden sich 3 Gast- bzw. Fremdenzimmer mit 26,5 und 8,05 qm Grundfläche, die vollkommen zum Betrieb einer Gastwirtschaft geeignet sind.

Da Körblein die Gastwirtschaft erst nächstes Jahr auszuüben gedenkt, so kann bis dahin noch die nötige Einrichtung getroffen werden.“

Kaum eine Woche später gab es einen Nachtrag zu dem obigen Bericht, den das Bezirksamt an den Stadtmagistrat in Arnstein weiterleitete:

„In Erweiterung des Berichtes vom 28. Oktober lfd. Jahres erhält der Stadtmagistrat anruhend gegen Wiedervorlage eine von Distriktstechniker Zwanziger angefertigte Planskizze über die zum Betrieb einer Gastwirtschaft bestimmten Lokalitäten des Alfred Körblein mit nachstehender Verfügung:



Hier ein Plan der Gastwirtschaft von 1896

1) Nachdem Alfred Körblein in seinem Wohnhaus zu Arnstein eine Gastwirtschaft einzurichten beabsichtigt, ist erforderlich, dass eine hinreichende Anzahl von Fremdenzimmer zur Beherbergung der Gäste bereitgehalten werde. Es befinden sich dermalen aber nur 3 solche Zimmer im 2. Stockwerk, während die ganze eine Seite des Hauses von einem sehr langen Saal eingenommen wird. Durch Einziehung von Wänden in letzterem ließen sich leicht einige weitere Fremdenzimmer gewinnen, um so dem Bedürfnis in erhöhtem Maß zu genügen.



Bis 1870 war der Abort in einem Gasthaus noch nicht von besonderer Bedeutung. Erst ab diesem Zeitpunkt legte das Bezirksamt großen Wert auf diesen Raum im Haus.

sind wenigstens 1,2 m weit im Lichte zu machen und die Öffnungen mit gut schließbaren Deckeln zu versehen. In jedem derselben ist überdies eine blecherne Pissoirrinne anzubringen.

2. In dem Hause befindet sich gegenwärtig nur ein Abort und zwar im 2. Stock. Derselbe ist nicht mit vorschriftsmäßiger Grube versehen, sondern mündet in eine offene Dungstelle. Unbedingtes Erfordernis ist daher die Herstellung mindestens je eines Abtrittes in jedem Stockwerk und zwar mit gemauerter und gedeckter Grube nach Maßgabe der oberpolizeilichen Vorschriften vom 5. April 1873. Die Abtritte

3) Zur Beurteilung der Beschaffenheit des Lokals ist ferner zu wissen nötig, wie groß der Familienstand des Körblein ist, wo sich die Wohnräumlichkeiten für dessen Familie befinden; dann ob etwa außer den bisherigen Stockwerken noch ein Erdgeschoß, ob genügender Kellerraum vorhanden und ob das Haus in seinem dermaligen Zustand auch allen Anforderungen rücksichtlich der Reinlichkeit entspricht, oder inwieweit eine Reparatur notwendig erscheint.

Körblein ist von dem Inhalt vorstehender Verfügung in Kenntnis zu setzen und dessen Erklärung über die einzelnen Punkte einzuholen. Gegebenenfalls ist derselbe zu veranlassen, auf der beigefertigten Planskizze die etwa beabsichtigten baulichen Veränderungen durch den Distriktstechniker Zwanziger einzeichnen zu lassen.



Damit es eine richtige Gastwirtschaft werden konnte, mussten Fremdenzimmer eingerichtet werden

Die Akten sind sodann unter Beifügung des magistratlichen Gutachtens und sonstiger sachdienlichen Aufschlüsse binnen 3 Wochen anher in Vorlage zu bringen.

Kgl. Bezirksamt
Keller“

Wahrscheinlich fehlte es Körblein auch am Geld, um die nötigen Veränderungen schnell durchführen zu können, denn am 26. Februar 1877 bat die Stadtverwaltung Arnstein das Bezirksamt Karlstadt um Aufschub der geforderten Maßnahmen. Der Winter, schrieb Bürgermeister Johann

Leußer (*22.3.1813 †15.10.1893), war sehr hart und deshalb verzögerte sich die Arbeit. Deshalb würde auch der Betrieb der Gastwirtschaft erst später aufgenommen.

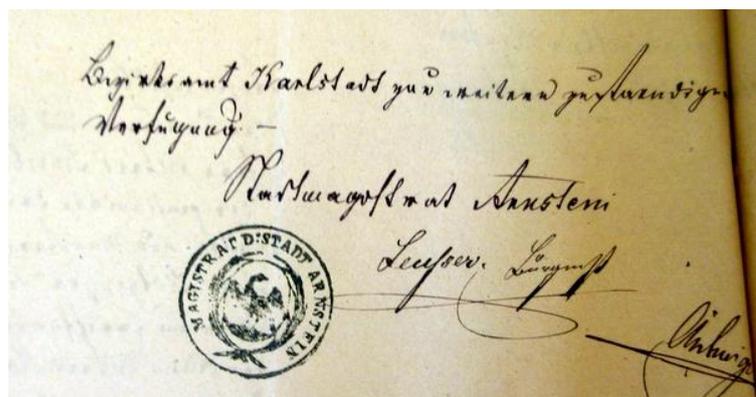
Sicherlich auch für die Stadtverwaltung sehr überraschend erschien am 29. April 1877 Alfred Körblein im Rathaus und erklärte:

„Erscheint heute

- 1) der Brauerei- und Gastwirtschaftsbesitzer Herr Alfred Körblein von Arnstein,
- 2) der pensionierte Trompeter Sebastian Müller aus Münsterschwarzach, kgl.

Bezirksamt Kitzingen, seit 2 ½ Jahren in Karlstadt,

bitten um Eröffnung des Protokolls und bringt nun allein Alfred Körblein vor:



Stempel des Arnsteiner Stadtmagistrats von 1877

Ich habe meine reale Gastwirtschaft, welche auf dem Haus Nr. 67 dahier ruht, an den miterschiedenen Sebastian Müller auf unbestimmte Zeit verpachtet und zwar vom 1. Mai d. J. an beginnend.

Hiernach erklärt genannter Sebastian Müller, dass er in der Tat die Schankwirtschaft des Herrn Alfred Körblein daher vom 1. Mai an gepachtet habe und bittet zur Ausübung dieser Schankwirtschaft im Hinblick nach Art. 33 der Reichsgewerbeordnung, ihm die distriktspolizeiliche Genehmigung zu erteilen.



In dieser Zeit kamen langsam Bierflaschen auf den Markt. Besonders neuartig war seinerzeit der Patent-Verschluss.

Nach dem hier übergebenen Zeugnis des Stadtmagistrats Karlstadt vom 9. November 1876 zufolge hat er einen guten Leumund und hat bisher eine Restauration in der Stadt Karlstadt pachtweise ausgeübt; auch sonst liegt gegen ihn nichts Nachteiliges vor.

Er bittet daher, ihm die polizeiliche Bewilligung zur Ausübung der auf dem Haus Nr. 67 in Arnstein ruhenden Gast- und Schankwirtschaft zu erteilen.“



So ähnlich könnte unter Körbleins Zeit noch die Bierherstellung ausgesehen haben. Hier ein Bild vom Freilandmuseum in Fladungen.

Obwohl das Gesuch von Alfred Körblein vom 29. April stammt, hatte der künftige Pächter Sebastian Müller sein Leumundszeugnis von Karlstadt schon am 9. November 1876 beantragt:

*„Zeugnis
Sebastian Müller von Münsterschwarzach, 42 Jahre alt, pensionierter Trompeter, befindet sich seit 1. Oktober 1874 hier als Pächter einer Restauration, und hat sich während dieser Zeit durch ein solides und rechtliches Verhalten ausgezeichnet und die allgemeine Achtung der Gemeinde erworben.*

*Dieses wird ihm andurch bezeugt.
Karlstadt, 9. November 1876
der Stadtmagistrat“*

Das Bezirksamt Karlstadt informierte die Stadtverwaltung am 4. Mai 1877, dass Alfred Körblein seinen Antrag auf Betrieb einer Gastwirtschaft zwischenzeitlich zurückgezogen habe. Wenn er nunmehr den Antrag aufleben lassen wolle, so müsse erst gewährleistet sein, dass die Auflagen des Distriktstechnikers Zwanziger erfüllt werden. Als Gebühr für dieses Schreiben wurden 1,50 Mark in Ansatz gebracht.



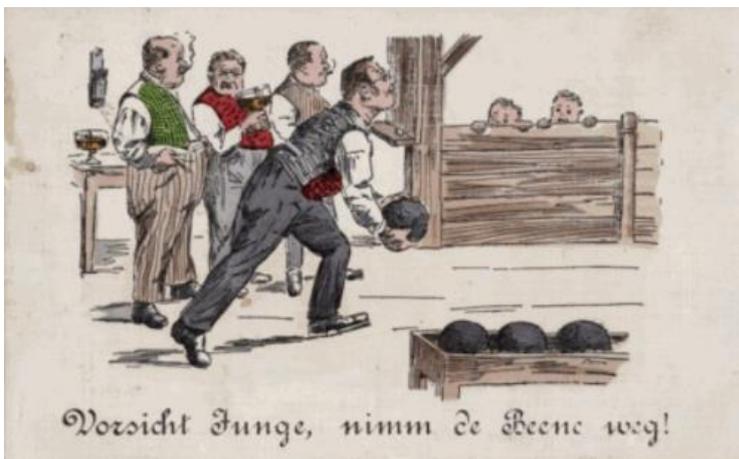
Damit aus der Schankwirtschaft eine Gastwirtschaft werden konnten, benötigte man Fremdenzimmer

Alfred Körblein sprach am 28. Mai im Rathaus vor und erklärte, dass die Aborte mit Senkgrube erstellt und auch die anderen geforderten baulichen Änderungen vorgenommen wurden. Er bittet also darum, dass ihm nunmehr die polizeiliche Erlaubnis zum Betrieb einer Gast- und Schankwirtschaft erteilt werden möge. Körblein wies daraufhin, dass es sich um keine Neubewilligung, sondern nur eine Ausdehnung der Schankwirtschaft auf eine Gastwirtschaft vorliege. Der Unterschied von Schank- zu

Gastwirtschaft lag darin, dass bei einer Gastwirtschaft auch Fremdenbeherbergung möglich waren. Zu seinem Familienstand teilte er mit, dass die Familie nur aus ihm und seiner Frau bestehen würde und dass Kellerräumlichkeiten zur Aufbewahrung des Bieres genügend vorhanden seien.

Der Stadtmagistrat bestätigte anschließend, dass Körblein einen neuen Abort bis zum zweiten Stockwerk mit der vorgeschriebenen Senkgrube hergestellt hatte und dass die Einziehung der Mauern im großen Saal erfolgt sei. Auch eine Türenverkleidung und die Austüchtung der bewohnten Räume sei durchgeführt. Das Bezirksamt erließ am 6. Juni 1877 folgenden Beschluss:

„Das kgl. Bezirksamt beschließt gemäß § 33 d. Gemeindeordnung:



Schon damals besaß die Gastwirtschaft eine Kegelbahn

Es sei dem Bierbrauer Alfred Körblein zu Arnstein die polizeiliche Bewilligung zur Errichtung einer Gastwirtschaft in seinem Wohnhaus Nr. 67 unter der Bedingung zu erteilen, dass er sich bis 15. lfd. Monats über die vollständige Herstellung des bereits begonnenen Aborts in jedem der beiden Stockwerke, sowie über die Vollendung der im zweiten Stock eingerichteten Fremdenzimmer ausweise.

Zugleich wird dem Sebastian Müller von Münsterschwarzach, welcher fragliche Wirtschaft von Körblein gepachtet hat, die Bewilligung zum Betrieb dieser Gastwirtschaft hiermit erteilt.

Endlich haben die Gesuchsteller die erwachsenen Kosten zu tragen.“



Körblein besaß auf der gegenüberliegenden Seite einen Eiskeller und einen Bierkeller (Foto Günter Roth)

Bürgermeister Johann Leußner bestätigte dem Bezirksamt am 25. Juni 1877, dass die Auflagen vollständig erfüllt wurden. Was noch fehlen würde, wären die Türverkleidungen im früheren Saal und die Austüchtung desselben. Auch der Fußboden wurde neu hergestellt. Der Vollzug dieser Arbeiten würde durch den Stadtmagistrat überwacht.

Das Bezirksamt fragte nochmals am 17. August nach, ob auch wirklich alle Arbeiten zwischenzeitlich erledigt wurden. Daraufhin antwortete der Magistrat am 20., dass nach vorgenommener Inaugenscheinnahme alles gemäß den Anforderungen des Bezirksamtes erledigt wurde. Die Zimmer seien zum größten Teil auch komfortabel eingerichtet, so dass in dieser Beziehung der Ausübung der Gastwirtschaft keinerlei Hinderung mehr im Wege steht.

Die Renovierung dürfte auch deshalb so lange gedauert haben, weil Alfred Körblein zwischenzeitlich auf dem gegenüberliegenden Grundstück Nr. 208 neu gebaut hatte. Nach der Neuvermessung wurde es im Januar 1878 bezeichnet mit ‚Wohnhaus, Dampfbrauerei, Brennerei, Malz- und Bierkeller, Hopfen- und Malzboden, Fassschupfe, dann freier Platz hinter der Brauerei‘. Dazu kam im Februar 1879 ein Eiskeller, eine Fasshalle und eine Malztenne.³⁸ Dafür hatte Körblein für die Pfründnerspitalstiftung am 19. Dezember 1877 eine Hypothek in Höhe von 35.000 Mark eintragen lassen. Anscheinend reichte der Betrag nicht aus, denn am 12. Februar 1879 gewährte ihm die Hopfenhandlung A. Cramer aus Fürth noch einmal 13.000 Mark Kredit.³⁹

Immerhin acht Jahre wurde unter Alfred Körblein die Gastwirtschaft betrieben. Dann erstickten ihn scheinbar die Schulden. Anschließend dürfte er sich wieder in Aschach niedergelassen haben – oder einer seiner Verwandten betrieb dort eine Gastwirtschaft. Wenn die Arnsteiner Kreuzbergwallfahrer auf den Kreuzberg wallen, kehren viele jeweils am ersten und dritten Tag der Wallfahrt in der ‚Gastwirtschaft Körblein‘ ein, um dort ihr Abendessen einzunehmen.



Die Wirtschaft der Familie Körblein in Aschach (Internet vom Januar 2022)

7) Aus Windsheim kommt Georg Bender

Anscheinend hatte Körblein zum Erwerb oder zum Ausbau der Gastwirtschaft bei der Pfründnerspital-Stiftung Arnstein ein Darlehen aufgenommen, das er nicht mehr zurückzahlen konnte. Denn die Stiftung ersteigerte das Anwesen am 27. Mai 1885 für 39.000 Mark.⁴⁰

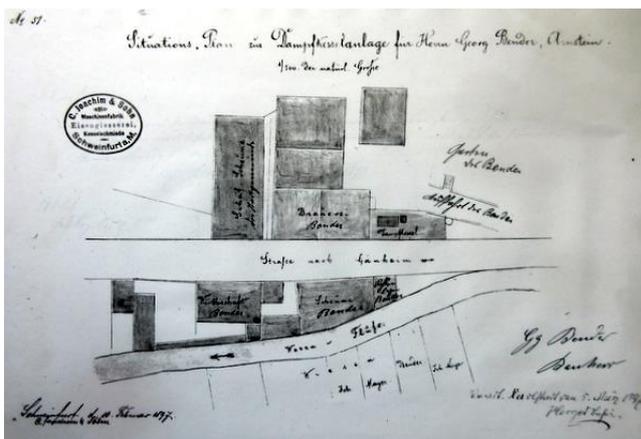
Schon bald konnte die Stiftung das Anwesen wieder verkaufen. Wie üblich dürfte ein Makler eingeschaltet gewesen sein, da schon sehr schnell ein Käufer bereitstand. Da die Regierung die Stiftungsaufsicht hatte, war diese bei einem Verkauf eingebunden.

Der potentielle Käufer Georg Bender wollte den Kaufvertrag aber erst abschließen, wenn er sicher war, dass er die Konzession vom Bezirksamt erteilt bekäme. Das

Pfründnerspital sandte daher der Regierung von Unterfranken einen Kaufvertragsentwurf zu, den die Regierung genehmigen sollte, weil sie letztendlich auch den Kaufvertrag selbst zu genehmigen hatte. Dazu schrieb die ‚Königliche Regierung von Unterfranken und Aschaffenburg, Kammer des Inneren‘ am 9. August 1885 an die Königliche Spitalverwaltung des Pfründnerspitals:



Diese schöne Jugendstilansichtskarte zeigt die gesamte Brauerei von Georg Bender



1897 wurde die Anlage erweitert

„Betreff: Darlehenskapital des Bierbrauers Alfred Körblein in Arnsteiner, hier Subhastation

Auf den Bericht vom 7. und 9. lfd. Monats wird mit Bezugnahme auf die Regierungsentschließung vom 6. lfd. Monats Nr. 14708 erwidert:

In dem vorgelegten Kaufvertragsentwurf ist die Bestimmung unter Nr. 6, wonach der Kaufvertrag nicht ohne rechtliche Wirksamkeit erlangen soll, als bis der

Käufer die persönliche Concession zum Betrieb der Gast- und Schankwirtschaft in dem zu erwerbenden Anwesen erlangt haben wird, zur Genehmigung nicht geeignet, weil dieselbe nachteilige Folgen für die Stiftung haben kann. Auch ist die kgl. Regierung als Stiftungs-Curatelstelle gar nicht in der Lage, die beantragte Zusicherung hinsichtlich der Verleihung der Wirtschafts-Concesion II. Instanz, falls solche vom kgl. Bezirksamt Karlstadt verweigert werden sollte, zu erteilen.

Es liegt übrigens ein Grund zu einer Besorgnis dieser Richtung nicht vor, nachdem in dem Schriftstück Nr. 4, auf welchem eine reale Braugerechtsame ruht, von dem seitherigen Besitzer Gast- und Schankwirtschaft betrieben wurde und noch betrieben wird.



Stempel des Pfründnerspitals von 1885

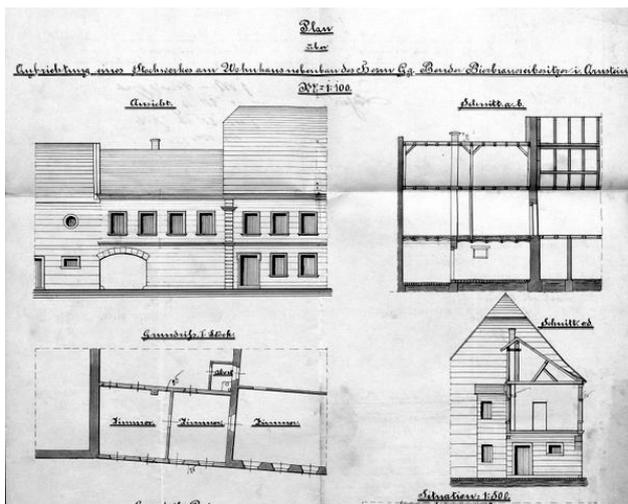
Gegen die übrigen Bedingungen, insbesondere dem Kaufpreis zu 35.000 Mark usw. besteht keine Erinnerung. Unter der

Voraussetzung, dass die Bestimmung unter Ziffer 6 zum Wegfall kommt, kann auf Grund der übrigen Bedingungen des vorgelegten Entwurfs mit dem Bierbrauer Georg Bender aus Windsheim der Vertrag definitiv abgeschlossen werden.

Gegebenenfalls ist von dem wirklich abgeschlossenen Vertrag eine Abschrift anher vorzulegen. Die Berichtsbeilagen folgen zurück.

Kgl. Regierungspräsident
gez. Luxburg
gez. Rees“

Dieses Schriftstück wurde vom kgl. Spitalverwalter Adalbert Schultheiß (*7.1.1844 HAB †17.6.1888) am 11. September 1885 bestätigt. Subhastation wurde als Zwangsversteigerung bezeichnet. Wie man sieht, ist Geld verleihen nicht immer ein Vorteil. So war ein Buchverlust von viertausend Mark gegeben, außer Körblein wäre es möglich gewesen, in den letzten Jahren Tilgungen zu leisten.



Neu- und Umbau-Plan 1896

Zu diesem Zeitpunkt war schon belegt, dass die Dampfbrauerei auf dem gegenüberliegenden Grundstück lag, das wie folgt beschrieben wurde:

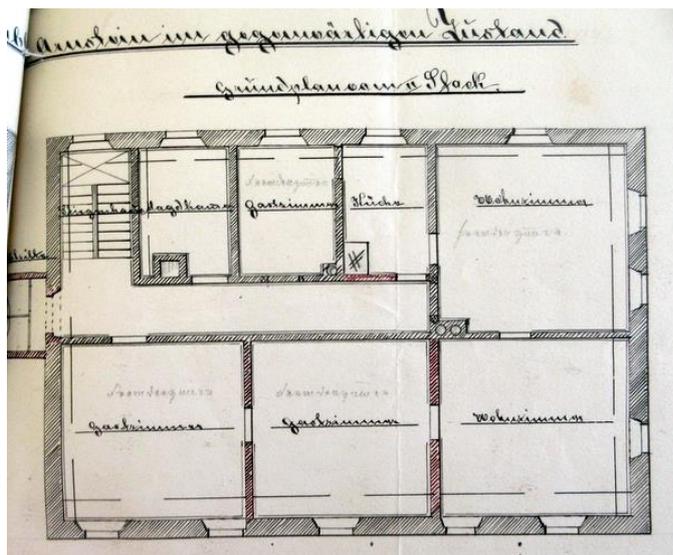
Flurstück Nr. 208 Dampfbrauerei, Malz- und Bierkeller, Hopfen- und Malzboden, Darre, Eiskeller mit Malztenne und Fasshalle, Maschinenhalle mit angebautem Süßwasserkühlraum, Kesselhaus, Kühlschiff und Kohlenlager, dann Hofraum, Acker und Weinberg um Bischberg sowie Wirtschaftsgarten mit 6.940 qm; dazu mehrere Weinbergfelder am Höhberg.

Flurstück Nr. 3091 ½ Eiskeller mit Halle darüber und freiem Platz,

Flurstück Nr. 3092 ½ Acker hinter der Brauerei.

Auch eine Kegelbahn war zu diesem Zeitpunkt schon im Garten gebaut.

Auch Georg Bender benötigte ein Leumundszeugnis:



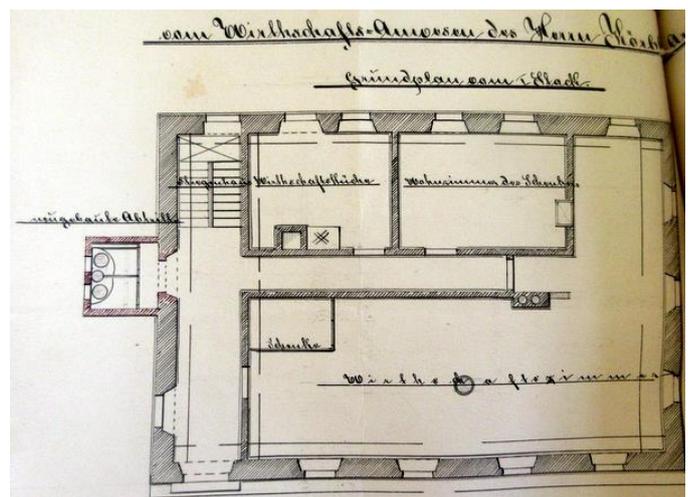
Grundriss des ersten Stocks

„Dass der Erteilung einer Gastwirtschaftskonzession für den ledigen Bierbrauer Johann Georg Bender von hier, geboren zu Windsheim am 17. Juli 1860, Versagungsgründe gemäß § 33 Ziff. 1 der Reichsgewerbeordnung nicht entgegenstehen, wird mit dem Beifügen hiermit bestätigt, dass derselbe in jeder Beziehung sich eines sehr guten Leumunds erfreut.
Urkundlich amtlicher Fertigung
Windsheim, den 18. August 1885
Stadtmagistrat“

Man staunt immer wieder, in wie vielen Fällen relativ junge Männer riskieren, ein solches Vorhaben durchzuführen. Georg Bender war gerade einmal 25 Jahre alt, als er mit einem Kaufpreis von immerhin 35.000 Mark weit weg von zu Hause eine Bierbrauerei erwarb.

Der Inhaber Georg Johann Bender (*17.7.1860 †30.6.1932) war mit Ursula Barbara (Babette) Schöller (*18.10.1860 †13.11.1914) verheiratet. Das Paar hatte sechs Kinder: Johann Friedrich Wilhelm *7.6.1887 †9.11.1890, Johann Heinrich *13.12.1888 †19.11.1890, Anna Margaretha Elisabetha *10.6.1890, verh. Cramer, Margaretha Bertha *24.9.1891 †11.12.1897, Lina Elisa *19.2.1894, verh. Scheuerpflug, Leonhard Max *9.5.1895 †23. 12.1964.

Georg Benders Vater Leonhard war Besitzer einer Brauerei in Windsheim. Georg war das erste von zehn Kindern dieser Familie. Nachdem er ausgelernt hatte und sein Vater keine Neigung zeigt, den Betrieb an ihn zu übergeben, trat er mit einem Kapital von 16.000 Mark die Wanderschaft an.⁴¹ Trotzdem wurde die für Körblein eingetragene Hypothek in Höhe von 33.000 Mark erst am 13. Februar 1900 gelöscht. Gleichzeitig wurde aber eine neue Hypothek für den Creditverein Arnstein eG⁴² über 15.000 Mark am 3. Februar 1900 eingetragen. Der Zinssatz betrug vier Prozent.⁴³ Wahrscheinlich handelte es sich um Erbauszahlungen.



Grundriss Erdgeschoss

Auch Georg Bender blieb es nicht erspart, bei der Stadtverwaltung um die Konzession nachzufragen. Am 2. September 1885 stand er vor Bürgermeister Johann Leußer und Stadtsekretär Julius Eichner (*1854 †15.9.1913) und erklärte:

„Es erscheint der ledige Bierbrauer Johann Georg Bender aus Windsheim, z.Zt. hier wohnhaft, 25 Jahre alt, und bringt vor:

Ich habe von der kgl. Spitalstiftung Arnstein das vormals dem Alfred Körblein gehörige Bierbrauerei- und Gastwirtschaftsanwesen käuflich erworben und beabsichtige neben der Brauerei auch die Gastwirtschaft auf solchem auszuüben, da beide Gewerbe auch meine Vorhaben betrieben haben.

Ich übergebe Leumundszeugnis des Stadtmagistrats Windheim vom 18. vor. Monats und beglaubigte Abschrift des notariellen Kaufvertrages über den Erwerb des Anwesens.“



*Georg Bender muss sehr viel Geld für Werbung ausgegeben haben.
Dies ist die dritte bekannte Ansichtskarte, die er initiierte.*

Natürlich benötigte auch Bender ein ‚Technisches Gutachten‘ des Distriktstechnikers, das Friedrich Zwanziger am 11. September 1885 erstellte:

„Erwerbung einer Gastwirtschaftskonzession durch Georg Bender in Arnstein

Im obigen Betreff kann Folgendes constatiert werden:

Das Brauerei- und Gastwirtschaftsanwesen des Georg Bender, Haus Nr. 67 in Arnstein, liegt am östlichen Ende des Städtchens, an der Straße nach Gänheim. Die Brauerei- und Wirtschaftsgebäude sind in bestem baulichen Zustand. Das Hauptwirtschaftsgebäude ist

ganz massiv von Steinen erbaut und mit Granitziegeln gedeckt. Parterre befinden sich 2 sehr geräumige Gastzimmer, ein größeres Wohnzimmer & eine Küche. Im II. Stock heizbare Fremdenzimmer, ein Wohn- und Schlafzimmer, 2 Kammern & eine Küche.

Der Abort wurde nach bezirksamtlichem Auftrag im Jahr 1876 an der östlichen Seite des Gebäudes angebaut & befindet sich je ein Abort mit Pissoir in den beiden Stockwerken. Die Keller sind in dem gegenüberliegenden Brauhaus in genügender Zahl vorhanden. Stallungen & Futterräume befinden sich in der Scheune.

Sämtliche Lokalitäten wurden erst neu getüncht & tapeziert; die Fenster neu angestrichen & die Abtrittssitze samt den Pissoiren renoviert & besteht deshalb technisch, da auch die Localitäten in jeder Beziehung ausreichen, keine Erinnerung.“

Natürlich waren die bisherigen Wirte von der neuen Konkurrenz nicht begeistert. So monierte der Nachbar Karl Adelman (*10.4.1825 †3.10.1892) Gastwirt zur ‚Post‘⁴⁴, Posthalter und Magistrat am 12. September beim Bezirksamt:



Eingang zum Bierkeller

„Gastwirtschaftsconcession betreffen

In jüngster Zeit hat Herr Bender aus Windsheim das Brauereianwesen des Alfred Körblein dahier käuflich erworben.

Auf diesem Anwesen wurde vor etwa 8 Jahren die persönliche Wirtschaftsconcession deshalb verliehen, weil damals aus Rücksicht auf Gewerbefreiheit und der zu erbauenden Eisenbahn ein größerer Verkehr in Aussicht stand.

Es hat sich aber bisher ergeben, dass wegen übergroßen Verkehrs keine weitere Wirtschaftsconcession nötig erscheint und zwar schon deshalb, weil es gewiss noch nie vorkam, dass bei den bestehenden Gastwirtschaften je einmal an Fremdenzimmern gefehlt hat; sowie überhaupt der Fremdenverkehr in jeder Beziehung gewiss klaglos bedient wurde. Von einem Bedürfnis, eine weitere Concession zu verleihen, wird wohl keine Begründung vorliegen.

Nachdem nun eine nur teilweise Zustimmung für eine Verleihung einer weiteren Concession sich ergeben hat, da unter anderem gegen die Abhaltung von Tanzmusik beschlossen wurde, auch gegen Erwarten, wie man in Erfahrung brachte, ein Gesuch beim Stadtmagistrat bereits in dieser Beziehung erledigt sein soll, so sehe ich mich im Namen und Auftrag der übrigen Wirtschaftsbesitzer veranlasst, zu der gehorsamsten Bitte:

Königliches Bezirksamt wolle Vorbescheidung, die Sache zur nochmaligen pflichtgemäßen Behandlung an den verehrlichen Stadtmagistrat zur eingehenden Würdigung zurückgeben.

Respektvollst

Eines Königlichen Bezirksamtes gehorsamster K. Adelman“

Da solche Schreiben zuhauf beim Bezirksamt eingingen, wenn neue Gastwirtschaften errichtet wurden, dürfte auch dieses Missfallen kaum mehr als eine Augenbraue hochziehen verursacht haben. So schlimm kann es mit der Abhaltung von Tanzmusik in diesen Jahren nicht gewesen sein, denn schon im Februar, also gerade einmal ein Vierteljahr später, suchte eine Musikkapelle ein Lokal für die Abhaltung einer Tanzmusik.⁴⁵

Am 5. November 1885 konnte Georg Bender dem Arnsteiner Stadtmagistrat mitteilen, dass er nunmehr die amtliche Verfügung des Bezirksamtes erhalten hatte, seinen Wirtschaftsbetrieb aufzunehmen. Für diese Genehmigung hatte er eine Gebühr von 2,20 Mark zu entrichten.

Wie schon bei Deppisch, versuchte natürlich auch Georg Bender sein Lokal als Stammlokal für Vereine zu etablieren. Dass ihm dies gelang, zeigt eine Zeitungsnotiz von 1885:⁴⁶

„Das im Inseratenteil unseres Blattes für gestern Abend anberaumte Zimmerstutzen-Schießen der hiesigen Schützengesellschaft im Vereinslokal (Brauerei Bender) zu Gunsten der Überschwemmten in Norddeutschland hatte sich eines ziemlichen Besuches zu erfreuen, in Folge dessen eine mehr als erwartete Summe, nämlich 11 Mark 10 Pfg. der errichteten Sammelstelle überwiesen werden konnte. – Zu gleichem Zweck setzte sich im Laufe des gestrigen Abends im erwähnten Brauereilokal eine Schafkopfpartie zusammen, deren Kartresultat sich auf 1 Mark 50 Pfennige belief, welcher Summe von einem dem Spiel zuschauenden Nichtkarter weiter 50 Pfennige zugeschossen wurden, so dass im Ganzen der Abend den erfreulichen Betrag von 13 Mark 10 Pfennige erreicht hatte. Solche Abende verdienen der Nachahmung auch von anderen Vereinen.“



Die Schützen hatten viele Jahre ihr Stammlokal im Bräustübl (Werntal-Zeitung vom 9. März 1888)

Regeljunge
Werktagsschulfrei, sucht
Gg. Bender.
Werntal-Zeitung vom 17. Mai 1911

Einer Zeitungsnotiz zufolge kostete die Maß Bender-Bier vierundzwanzig Pfennige; sollte es über die Gasse verkauft werden, wurden nur zweiundzwanzig Pfennige verlangt.⁴⁷ Zwei Pfennige Mehrkosten für Bedienung und Gläser spülen – da war man noch großzügig mit den Preisen.

Man sieht, dass es Georg Bender gelungen war, schon in kürzester Zeit die Gastwirtschaft für Vereine zu ihrem Stammlokal zu erkoren. Neben dem ‚Gasthof zum Goldenen Lamm‘⁴⁸ und dem ‚Gasthof zum Goldenen Löwen‘⁴⁹ sowie dem ‚Gasthof zur Post‘ war das Lokal der Bender-Brauerei ein beliebter Treffpunkt für gesellige Veranstaltungen. Vor allem der schöne Garten, auf den die anderen Lokale verzichten musste, hatte es vielen Veranstaltern angetan. So fanden sich die Festgäste der Präparandenschule Arnstein 1891 zur Würdigung ihres 25jährigen Bestehens zum Frühschoppen im ‚Bendergarten‘ ein.⁵⁰ Ein kleiner Verein



Gastzimmer um 1925 (aus 300 Jahre Braukultur)

wie der neu gegründete ‚Deutsche Volksverein‘ hatte auch jeden ersten Freitag im Monat im Lokal der Brauerei Bender seinen Vereinsabend.⁵¹ Die 25.

Hauptwanderversammlung des renommierten Unterfränkischen Kreisbienenzüchtervereins im Jahr 1896 hielt in allen großen Wirtschaften

Versammlungstermine ab. Am 21. September war die Abendveranstaltung mit ‚Geselliger Unterhaltung‘ im Garten der Bender’schen Brauerei.⁵²

1896 wurde dann das Gebäude großzügig erweitert. Zuständig war damals der Karlstadter Distriktstechniker Herget. Er verlangte am 9. Mai 1896 vom Königlichen Bezirksamt Karlstadt einige Forderungen an den Bauherrn:

„Das Baugesuch des Georg Bender von Arnstein wird unter folgenden Bedingungen zur Genehmigung begutachtet:

- 1.) Die Umfassung des Stockwerkes ist mit massiven Backsteinmauerwerk, 25 cm stark, auszuführen.
- 2.) Der neue Kamin ist von Grund aus, mit gelegten 23 cm starken Backsteinen 80 cm hoch über das Dach hinaus zu führen, beiderseitig zu verputzen und mit den vorschriftsmäßigen Doppeltürchen zu versehen.
- 3.) Über der Einfahrt und im Stall ist je ein T-Träger zu beiden Seiten mit den Umfassungswänden durch Schleudern zu verbinden.
- 4.) Die Dachfläche ist feuersicher ohne Strohfindern einzupflegen.“



Gastzimmer um 1925 (aus 300 Jahre Braukultur)

In den ersten dreißig Jahren des 20. Jahrhunderts war dann relativ wenig vom Bender’schen Lokal zu lesen.

8) Sohn Max Bender übernimmt

Nach dem Tode seines Vaters übernahm Max Bender als jüngster Sohn seiner Eltern 1932 die Brauerei. Am 24. Dezember 1922 trat er mit Luise Backhaus (*2.3.1891 †9.8.1967) vor den Traualtar. Sie wurden mit zwei Kindern gesegnet:

Lore, geboren am 9. September 1924 †4. August 2002;

Anneliese, geboren 4. April 1927 †25. Oktober 2014, später verheiratete Wüstenhöfer.

Georg Bender übergab am 27. April 1925 an seinen Sohn Max den halben Besitz an den Gebäuden mit dem Inventar und mehreren Flurstücken, jedoch ohne Vorräte um den Preis von 35.000 Goldmark. Die Goldmark wurde damals mit 1/279

Kilogramm Feingold berechnet. Nach heutigem Goldpreis hätte also der Kaufpreis fast 63.000 Euro betragen. Der Betrag war nicht bar zu bezahlen, sondern wurde auf das Erbeil angerechnet.⁵³



Arbeiten an der Scheune (Foto Werner Fenn)

Luises Schwester Hermine König kümmerte sich in den zwanziger und anfangs der dreißiger Jahre auch um das Bräustübl. Für seine beiden Schwestern wurden 1931 Buchhypotheken

eingetragen:

a) 20.000 Goldmark für seine Schwester Anna, verheiratete Cramer, Wirtschaftspächterehefrau in Pinzberg;

b) 40.000 Goldmark für seine Schwester Elisa Scheuerpflug, Pfarrersehegattin in Langenfeld. Sie waren mit jeweils vier Prozent zu verzinsen.⁵⁴



Max Bender war von 1933 bis 1938 erster Bürgermeister in Arnstein, ehe er sein Amt an seinen Parteikollegen Leonhard Herbst (*10.3.1884 †29.3.1945) abgab. Nach dessen Tod übernahm er bis zum 20. Mai 1945 noch einmal dieses Ehrenamt. Auch er kümmerte sich neben der Brauerei intensiv um die Auslastung des Bräustübls.

Ein Blick entlang der Brauerei, als in der Schweinfurter Straße noch keine Häuser standen. Schon damals fehlte der Gehsteig.

Großes Preis-Kegeln im Bender's Garten

veranstaltet

F.C. 1920 Arnstein

Jeden Mittwoch, Samstag und Sonntag,

wozu wir alle Sportfreunde von Arnstein
und Umgebung einladen.

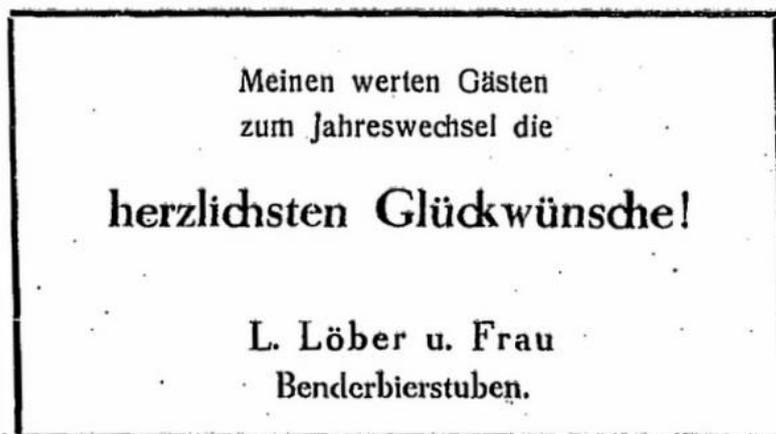
Der Vereinsführer: Zang.

Werntal-Zeitung vom 15. August 1936

Neben den Schützen waren es viele Vereine, welche die Kegelbahn intensiv nutzten, obwohl eine solche auch in der ‚Garküche‘ zur Verfügung stand.⁵⁵ Die Schützen, unter ihrem Schützenmeister Bankier Franz Wilhelm Sauer (*28.3.1901 †28.3.1967) waren mit die ersten im Dritten Reich, die den Verein gleichschalteten und den ersten Vorsitzenden als alleinigen Führer des Vereins bestimmten.

Die Kegelbahn war in den dreißiger Jahren ein beliebter Treffpunkt. Vor allem der 1. Fußball-Club Arnstein war 1936 hier ein regelmäßiger Gast.⁵⁶

Als nachvollziehbare Pächter der Bender'schen Gastwirtschaft wurden 1938 ein Ludwig Bauer, ein Ludwig Katzenberger mit seiner Frau Lina⁵⁷, der diese ab 1. August mietete, und ein Ludwig Löber mit Gattin genannt.⁵⁸ Er soll es bis 1942 gepachtet haben. Gleich nach dem Krieg wohnte im Bräustüble der Gendarmerie-Bezirksobermeister Rudolf Riechwald (*1.6.1908 in Heurup/Dänemark † 15.7.1987).⁵⁹



Die erste Anzeige eines Pächters (Werntal-Zeitung vom 31. Dezember 1938)

Beleidigungszurücknahme!

Ich nehme den beleidigenden Ausdruck:

„Die Stadträte sind Drecksäcke“, welchen ich am 7. Oktober 1948 beim Kreiswohnungsamtsleiter, Herrn Eisenbacher, während der Amtssprechstunde im Benderbräustübchen zu Arnstein gebraucht habe, mit dem Ausdruck des Bedauerns zurück.

Hermann Beck, Arnstein Nr. 203

Anzeiger, der Vorläufer der Werntal-Zeitung nach dem Zweiten Weltkrieg, vom 6. November 1948

Die erste bedeutende Versammlung nach dem Krieg fand am 14. Februar 1946 im Benderbräustüble statt, als der 1. Fußball-Club Arnstein seine Wiedergründung abhielt. Dies war eine der ersten Versammlungen dieser Art, denn erst Anfang des Jahres

1946 konnten die Vereine einen Antrag bei der örtlich zuständigen Militärregierung in Karlstadt einreichen.⁶⁰ Und im Herbst wurde bei einer außerordentlichen

Versammlung festgehalten, dass im Benderbräustüble ein Raum für die Damengymnastik zur Verfügung stand. Das Training erfolgte jeweils am Donnerstagabend.⁶¹



Nach dem Krieg wohnten in dem Haus mehrere Mieter, so u.a. Rudolf Müller, Braumeister Hermann Meier, Stadt-Verwaltungsinspektor Hans Seidel, der Arbeiter Wenzel Turnwald und sein Sohn. Zum ersten Mal wurde im November 1948 in einer Anzeige das Lokal als ‚Benderbräustübchen‘ tituliert. Vorher war diese Bezeichnung noch in keiner Veröffentlichung aufgetaucht. Ausgangspunkt war, dass das Wohnungsamt seine Besprechungen im Bender-Lokal abhielt.⁶²

Wiedergründungsversammlung des Verschönerungsvereins (Anzeiger vom 23. April 1949)



Werntal-Zeitung vom 14. Januar 1950

Pächter des Lokals war von 1949 bis 1950 ein Wilhelm Barta. Er hatte das Glück, dass der Gesangsverein

Sängerkränz seine regelmäßigen Gesangsproben mittwochs in ‚Bartas Weinstuben‘ (Bender-Bräu) abhielt.⁶³

Selbst eine der ersten Bürgerversammlungen fand im Benderbräustübchen im März 1949 statt.⁶⁴ Auch die CSU hielt im März eine Versammlung ab: Amtsgerichtsrat Dr. Günther Wilms (*25.2.1912 †3.10.1998)⁶⁵, der später Richter am Verfassungsgericht in Karlsruhe war, hielt einen Vortrag über das Thema ‚Bonn – Ausgangspunkt einer neuen Katastrophe‘!⁶⁶ Auch das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten klärte die Bauern über den Maisanbau im März 1949 im ‚Gasthaus Benderbräu‘ auf.⁶⁷ Der Verschönerungsverein hielt seine Wiedergründungs-Versammlung im April ebenfalls in den ‚Bender-Bräu-Stuben‘ ab.⁶⁸

Zum ersten Mal den heutigen Namen nutzte der Schachklub Arnstein, als er am 14. Mai 1949 zu seinem ersten Verbands-Schachwettkampf der unterfränkischen Liga gegen den Schachklub Würzburg in ihr Clublokal, ins ‚Benderbräustübl‘ einlud.⁶⁹ Einige Monate später spielte der Clubmeister und Unterfränkische Meister Alfred Beck eine Simultanvorstellung an gleich zwanzig Brettern.⁷⁰

Bis das ‚Gasthaus zum Goldenen Lamm‘ wieder aufgebaut wurde, fanden von 1948 bis 1950 die Männerchorproben des Gesangsvereins Sängerkranz im Benderbräustübl statt.⁷¹

Es waren natürlich nur ein Bruchteil der vielen Veranstaltungen, die in diesem Zeitraum im Bender-Bräustüble stattfanden.



Vereinslokals des Sängerkranzes war viele Jahre das Bräustübl (Werntal-Zeitung vom 12. März 1949)



Werntal-Zeitung vom 23. Juni 1951

Auch in den fünfziger Jahren ging es sowohl in Arnstein als auch im Bräustübl stark aufwärts. Seit 1949 war als neuer Wirt Wilhelm Barta und dessen Gattin engagiert. Sie bemühten sich mit einer ganzen Reihe von Inseraten, Gäste ins Haus zu bekommen. Auch die

Bürgerversammlung im Januar 1950, von Bürgermeister Zang (*25.9.1900 †15.11.1965) geleitet, fand in den ‚Bender-Bräustuben‘ statt.

Die Kegelbahn dürfte auf Grund der starken Beanspruchung 1951 instandgesetzt worden sein, denn der Schachklub Arnstein hielt im Juni und Juli 1951 ein großes Sport-Preiskegeln in der *neu renovierten* Kegelbahn des Benderbräustübl ab.

9) Günther Schubert

Anfang der fünfziger Jahre übernahm Schwiegersohn Günther Schubert (*18.9.1922 †25.1.2016), der mit Lore Bender (*9.9.1924 †4.8.2002) seit dem 18. Juni 1948 verheiratet war, das Unternehmen. Sie waren mit drei Kindern verbunden: Ursula (*1949), Susan (*1951) und Günther (*6.7.1965 †25.6.1997).

Ab Jahresbeginn 1952 gab es im Bräustübl einen neuen Pächter: **Anton Sättler** (*27.7.1890 in Gabsattel †6.12.1962) mit seiner Gattin Elisabeth, geb. Lehrer (*16.3.1901 in Graslitz/Böhmen †24.6.1974) kümmerte sich nun um die vielen Gäste. Vorher war er bereits Pächter des ‚Gasthofes zum Goldenen Löwen‘.⁷² In seiner Ära begann auch die Geschichte des Arnsteiner Billard-Clubs: Eigentümer Max Bender ließ in der Wirtschaft seinen privaten Billardtisch aufbauen und der Pächter gab den zahlreichen Billardinteressierten die Möglichkeit, diesem reizenden Sport nachzugehen. Dazu wurde auch ein Club gegründet, um an Meisterschaften teilnehmen zu können.⁷³



Werntal-Zeitung vom 2. Februar 1952



Werntal-Zeitung vom 3. August 1957

Auch die Katholische Kirche mit ihren Jugendgruppen St. Elisabeth und Don Bosco war gerne Gast. Am 17. Februar 1952 hielten sie für ihre Mitglieder sowie deren Eltern und Angehörigen einen Faschingsabend ab. Wie Pfarrer Adam Wehner (*24.12.1893 †31.12.1974) in seinem Tagebuch festhielt, waren die beiden Räume überfüllt. Nicht allen dürfte es gefallen haben, dass schon um halb zwölf Uhr die Schlussglocke läutete.⁷⁴



Der Biergarten war schon immer ein beliebter Platz im Bräustübl

Weil Anton Sättler sein Rentenalter erreicht hatte, zog er weiter und als neue Pächter kamen im Juni 1957 **Werner** (*30.8.1923 in Berlin) und **Mathilde Kessemeier**.⁷⁵ Natürlich wollen sie etwas Besonderes bieten, wozu die anderen Wirte kaum Gelegenheit hatten: Sie boten ‚Tanz im Garten‘ an.

Dieses Ehepaar hatte nur für zwei Jahre Kondition, denn schon zu Jahresbeginn 1959 kam mit **Giesela Blank** (*10.3.1920 in Morgenstein) eine neue Pächterin in die Schweinfurter Straße 10. Sie war gerade einmal ein halbes Jahr für Küche und Keller verantwortlich, ehe eine Familie **Gidée** als neue Pächterin antrat.

Ich beehre mich, der verehrten Einwohnerschaft von Arnstein und Umgebung mitzuteilen, daß ich am 19. Januar 1959 das

BENDER-BRÄUSTÜBL

übernommen habe.
Ich werde mir alle Mühe geben meine Gäste gut und gewissenhaft zu bedienen.
Gleichzeitig lade ich zur Eröffnung am Samstag, den 24. Januar höflich ein.

Frau Giesela BLANK

Werntal-Zeitung vom 31. Januar 1959

Wir beehren uns, der verehrten Einwohnerschaft von Arnstein u. Umgebung mitzuteilen, daß wir ab heute das

Bender-Bräustübl

übernommen haben.

Wir werden uns alle Mühe geben, unsere Gäste gut und gewissenhaft zu bedienen und Ihnen erstklassige Speisen und Getränke vorzusetzen. Täglich Hähnchen am Spieß.

Gleichzeitig laden wir zur

Eröffnung

am Samstag, den 5. September 1959
höflichst ein.

Familie Gidée

Werntal-Zeitung vom 5. September 1959

Kaum hatte sich die Kundschaft an diese Familie gewohnt, kam schon ein Jahr später im Juni 1960 als neuer Wirt ein **Kurt Heid** mit seiner Gattin Anita.⁷⁶ Dieser hatte sich noch nicht richtig eingearbeitet, als schon im Frühling 1961 **Karl Josef Fischer** und seine Gattin als neue Wirte das Lokal übernahmen.

Das

Bender-Bräustübl

ist wieder geöffnet

Um Ihren freundl. Besuch bitten ergebenst

Kurt u. Anita Heid

Werntal-Zeitung vom 14. Mai 1960

Zur Neueröffnung des Bender-Bräustübls

am Samstag, den 8. April 1961

laden wir die Bevölkerung von Arnstein und Umgebung herzlich ein. Wir sind bestrebt, unseren Gästen zur vollsten Zufriedenheit das Beste aus Keller und Küche zu bieten.

Es laden freundlichst ein:

Karl Josef Fischer und Frau

Werntal-Zeitung vom 8. April 1961

Bender-Bräustübl, Arnstein

Zu unserer

Geschäfts-Übernahme

am Samstag, den 3. Februar 1962

laden wir Sie herzlich ein.

Wir werden immer bemüht sein, unsere Gäste gut und zufriedenstellend zu bedienen.

Besonders empfehlen wir unsere reichhaltige Auswahl an gutbürgerlichen Speisen.

Familie Willi Marx

Werntal-Zeitung vom 27. Januar 1962

Zu Jahresbeginn 1962 erfuhr die Öffentlichkeit, dass das Ehepaar **Willi und Erna Marx** nunmehr die Wirtschaft übernahmen. Kaum waren sie da, gaben sie im April bekannt, dass ihr Lokal wegen einer Familienfeier geschlossen wurde.⁷⁷ Wahrscheinlich auch nur ein Jahr waren die Eheleute Marx Pächter, ehe im ersten Quartal 1963 die Familie **Ludwig Troll** das Bräustübl übernahm.



Werntal-Zeitung vom 30. März 1963



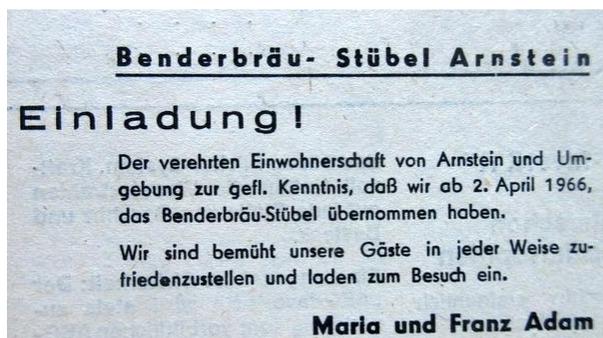
Werntal-Zeitung vom 8. Februar 1964

Auch diese verharnte nur sehr kurze Zeit in dem schönen Lokal, ehe im Oktober 1963 **Paul Bahl** die Gaststätte übernahm.⁷⁸ Während der Zeit von Paul Bahl stellte Brauereibesitzer Günther Schubert der Schützengesellschaft im Bräustübl-Garten einen geeigneten Platz für eine Schießanlage zur Verfügung. In wochenlanger mühevoller Arbeit hatten einige Schützenbrüder sechs modern eingerichtete Schießstände geschaffen. Mit der Schaffung der Schießanlage hoffte die Schützengesellschaft, weitere Freunde für den Schießsport zu gewinnen. Die Kosten für die Anlage, die von den Schützen getragen wurden, betrugen rund zweitausend Mark.⁷⁹



BIS ZUM LETZTEN TAG herrschte beim diesjährigen Haupt- und Königsschießen der Kgl. priv. Schützengesellschaft Arnstein im Schützenhaus beim Bender-Bräustübel reger Schießbetrieb. Die Beteiligung war sehr gut. Heute um 20 Uhr erfolgt nun bei einer Feiernveranstaltung der Schützengesellschaft in der Stadthalle in Anwesenheit zahlreicher Gäste die feierliche Königproklamation und Preisverteilung. Bis dahin bleibt es ein Geheimnis, wer den besten „Königsschütz“ abgegeben hat. Unser Bild zeigt den Schießbetrieb im Schützenhaus beim letzten Schießen am Mittwochabend.
Foto: Biehle

Immerhin hielt es Paul Bahl zwei Jahre als Pächter aus, ehe die Familie Maria und **Franz Adam** im April 1966 das Bräustübl übernahm. Aber auch sie blieben nur ein Jahr und im Sommer 1967 kamen als neue Wirte das Ehepaar **Maria Niedermeier** aus Griesheim.⁸⁰ Auch sie bemühten sich sehr und warben in ihren Anzeigen mit den schönen Nebenräumen, die sich für Weihnachtsfeiern und sonstige Zusammenkünfte anbieten würden.⁸¹ Schon Ende Juli 1967 zogen sie wieder weg und eröffneten im Luftkurort Gräfendorf ihr ‚Gasthaus zum Anker‘, das neben modernen Fremdenzimmern eine vollautomatische Kegelbahn und einen Saal-Barbetrieb bot.⁸²



Werntal-Zeitung vom 25. März 1966

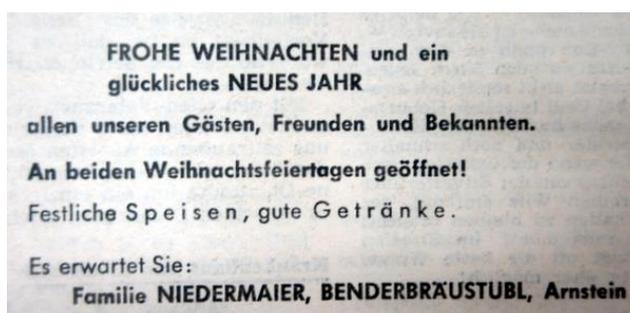


Werntal-Zeitung vom 30. Dezember 1966

Sie waren die letzten in einer Reihe von sehr kurzfristigen Pächtern. Es ist nicht nachvollziehbar, warum die Wirte nur so wenige Monate in Arnstein blieben. In zehn Jahren waren es zehn Pächter! Dabei wurde die Pacht relativ gering angesetzt. Natürlich spielte der häufige Wechsel auch eine Rolle. Wer geht schon gerne in ein Lokal, wenn er nicht weiß, was auf ihn zukommt. Schmeckt das Essen, ist die Bedienung freundlich und das Bier oder der Wein genießbar?



Werntal-Zeitung vom 15. September 1967



Werntal-Zeitung vom 15. Dezember 1967



Werntal-Zeitung vom 6. September 1968

Nun kam mit **Anton Baderschneider** (*1935) im September 1968 ein Wirt, der es länger in dem kleinen Landstädtchen Arnstein aushalten sollte. Er war mit Edeltraud (*1935) verheiratet und hatte zwei Töchter: Angela (*1957) und Ute (*1961). Die ältere Tochter muss ein wenig ungeduldig gewesen sein, denn sie verlobte sich an Weihnachten 1974 mit ihren siebzehn Jahren mit Heribert Jäcklein aus Büchold.⁸³



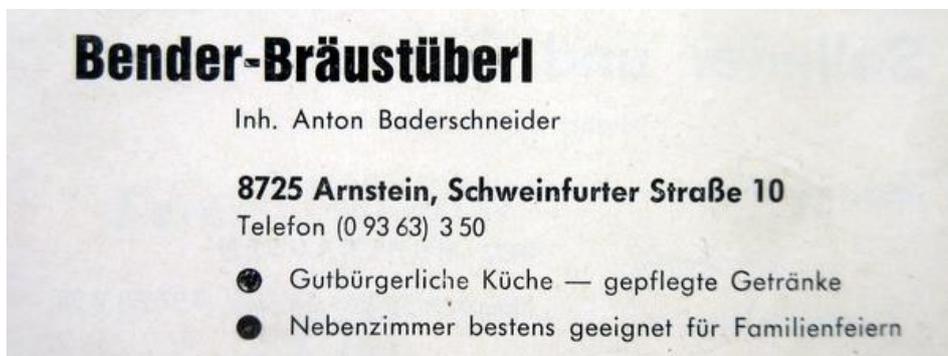
FC Arnstein Jubiläumsbroschüre von 1970

Anscheinend gelang es Baderschneider schon bald, einen guten Kontakt zum 1. FC Arnstein herzustellen, der das Bräustübl bald als sein Vereinslokal ansah. Damit kamen zweimal unter der Woche und am Sonntag eine ganze Reihe junger Männer – teilweise mit ihren Begleitungen – in das gemütliche Lokal. Anscheinend wurde die Kegelbahn zu Gunsten des Schützenvereins einige Jahre vorher aufgelöst und die Schützen hatten am Schützenberg ein neues Zuhause, denn 1974 beantragte die Brauerei

Max Bender beim Arnsteiner Stadtrat, eine neue Kegelbahn zu errichten.⁸⁴

Endgültig wurde das Bräustübl 1975 als FC-Vereinslokal bei der Generalversammlung 1975 bestimmt, als Ewald

Öttering, Albert Ruissinger, Günther Liepert und Ruth Steeg den Vorstand des 1. Fußball-Clubs bildeten. Nach dem Brand des ‚Gasthofes zum Goldenen Hirschen‘ in Heugrumbach⁸⁵ bestimmte auch die Generalversammlung des Arnsteiner Billard-Clubs das Bräustübl als ihr Vereinslokal. Zwar hatte man hier nur noch zwei Tische – im Gegensatz zu Heugrumbach, wo drei Tische zur Verfügung standen – doch war der Vorstand froh, wieder ein vernünftiges Vereinslokal zu haben..⁸⁶ Gut für den Wirt waren auch die Generalversammlungen, die



Jubiläumsbroschüre des Roten Kreuzes von 1976

zunehm im Bräustübl ab 1976 abgehalten wurden. Ein sehr beliebtes Getränk für die Fußballer war das ‚Wanzenblut‘, eine Mischung von Rotwein und Cola, wovon der Liter für fünf Mark verkauft wurde. Ab 1978 nahm die Begeisterung der FC-Mitglieder für das Bräustübl ab, weil sich der FC auf dem neuen Sportplatzgelände eine Vereinshütte baute. Deshalb frequentierten viel weniger Gäste ab diesem Zeitpunkt das reizvolle Lokal.⁸⁷



Werntal-Zeitung vom 24. Dezember 1970



Eine ganze Reihe von Jahren diente das Bräustübl als Vereinslokal der Billardspieler

Erst im Jahr 1976 erhielt das Bräustübl ein paar Parkplätze östlich des Gebäudes. Da die Wern im Verantwortungsbereich des Bezirks war, musste hier ein aufwändiger Vertrag zwischen der Stadt und dem Bezirk geschlossen werden.⁸⁸

Dies dürfte auch ein Grund gewesen sein, warum 1979 Anton Baderschneider das Restaurant aufgab. Er übernahm als neue

Herausforderung die renommierte Gastwirtschaft ‚Zum Postkutscherl‘ in Würzburg. Als neue Wirtin stellte sich im Oktober **Maria Reusch** (*4.9.1927) vor. Verheiratet war sie mit Adalbert (*11.8.1923), mit dem sie vier Söhne hatte: Herbert (*1953), Michael (*1958), Gerald (*1960) und Stefan (*1968). Mit ihr begann wieder eine Phase der kurzfristigen Verpachtungen.

BENDERBRÄUSTÜBL



Maria Reusch
Schweinfurter Str. 10
8725 Arnstein
 Telefon 0 93 63 / 3 50

- Gut bürgerliche Küche - gepflegte Getränke
- Nebenzimmer bestens geeignet für Familienfeiern

Die letzte Mieterin unter der Ägide Günther Schubert war Maria Reusch (Jubiläumsbroschüre des Turnerbundes 1980)

Um den Parkplatz zu erstellen mussten einige Bäume gefällt werden



10) Das Unternehmen bekommt eine Chefin

Im Jahr 1984 übernahm die Tochter der Eheleute Günther und Lore Schubert, **Dr. Susan Schubert**, das Unternehmen. Sie war Mutter der Tochter Catherine Johanna Henriette, Freiin von Schoen (*1981). 2005 heiratete Susan Schubert den Brigadegeneral Henning Glawatz (*1949).



*Dr. Susan Schubert und Henning Glawatz
(Foto Elisabeth Eichinger-Fuchs)*

Auch Maria Reusch hielt es gerade einmal zwei Jahre aus; ihr folgte **Barbara Hußenether-Steinert** (*1946). Sie war die Tochter des Brückenbäckwirtes Johann Steinert (*30.1.1873 †7.3.1963), kam also aus dem Metier. Sie hatte vorher schon einmal kurz den Brückenbäck und auch die Stadthalle betrieben.⁸⁹ Mit allerlei Ideen versuchte sie, den Umsatz anzukurbeln. So erfand sie einen ‚Bier-Pass‘, mit dem die Kunden ein Glas Bender-Bier mit 0,4 Liter für eine Mark fünfzig und dazu ein zweites Glas umsonst bekommen würden.⁹⁰ Schon im Herbst 1982 gab sie die Pacht wieder auf und die Brauerei Bender suchte einen neuen Wirt.⁹¹

Wiedereröffnung des



- **Bender-**
- **Bräu-**
- **Stübls**

Arnstein
am 5. November 1981, ab 9.00 Uhr

Ich biete Ihnen

- gepflegte Speisen und Getränke
- außerdem täglich Kaffee und Kuchen
- sowie Eisspezialitäten

Um Ihre Zufriedenheit und gemütlichen Aufenthalt bemüht sich
B. Hußenether - Steinert.

Werntal-Zeitung vom 30. Oktober 1981

BIER - PASS

Name:

○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○

1 Glas Bender-Bier 0,4 Ltr. DM **1.50**
im **Bender-Bräu-Stübl - Arnstein**
1 Glas Bier gratis

Bitte ausschneiden und mitbringen

Werntal-Zeitung vom 21. Mai 1982

Das Bräustübl im Winterkleid



Unser schönes
Bender – Bräustübl
 mit Biergarten und Wohnung
 ab sofort günstig zu verpachten.
BRAUEREI BENDER - ARNSTEIN
 Telefon 093 63 / 777

Nur kurze Zeit stand das Bräustübl leer

Werntal-Zeitung vom 5. November 1982

Neueröffnung
Bender – Bräustüberl
 Fränkische Spezialitäten – Steaks – Snacks für
 den kleinen Hunger – Gut bürgerliche Küche
 Frankenweine – Gepflegtes Bender-Pils vom FaB
 ab 11.30 Uhr durchgehend warme Küche
Öffnungszeiten: Werktags ab 11 Uhr, Sonntags ab 9 Uhr
 Auf Ihren Besuch freut sich: **Familie G. Ziegler**
 Bender-Bräustüberl - 8725 Arnstein, Schweinfurter Str. 10
 Telefon 093 63 / 350.

Werntal-Zeitung vom 10. Dezember 1982

Schon im Dezember 1982 eröffnete der Wirt **German Ziegler** (*1951), der in einer ganzen Reihe von Arnsteiner Lokalen sein Glück versuchte, auch hier zu reüssieren. Mit günstigen Preisen versuchte er, Gäste in sein Lokal zu locken. So kosteten 0,2 Liter Cola usw. nur eine Mark. Außerdem bot er Hamburger und ähnliche Speisen aus reinem Rinderhack an und wollte damit die McDonalds-Fans in sein Bräustübl bringen.⁹²

Warum zu McDonald's fahren?
 Auch bei uns gibt's:
**Hamburger, Cheesburger und
 „Viertelpfänder“**
 (aus 100 % reinem Rinderhack)
 Auf original Hamburger Brötchen, selbstverständlich auch
 zum Mitnehmen.
PIZZA in bekannter Spitzenqualität!
 Cola, Limo und Spezi kosten bei uns 0.2 ltr nur **1,- DM** Dauer-
 niedrigpreis bei diesen alkoholfreien Getränken, weil wir uns
 dem Aufruf des Landratsamtes und des Bayer. Hotel- und
 Gaststättenverbandes angeschlossen haben, zumindest ein
 alkoholfreies Getränk billiger als Bier anzubieten.
BENDER-BRÄUSTÜBERL · ARNSTEIN
 Schweinfurter Straße 10 · Telefon 09363/350

Werntal-Zeitung vom 8. März 1985

Hallo Pizzafreunde!
 Ab sofort gibt es auch bei uns
ofenfrische Pizza
 aus eigener Herstellung in verschiedenen Variationen.
Bender-Bräustübl Arnstein

Werntal-Zeitung vom 2. März 1984

*Viele Besprechungen und
 Versammlungen fanden im
 Laufe der Zeit im Bräustübl statt*



Willkommen
im
Bender Bräustübl Arnstein
Ab Samstag, 27. Juli 1985, 10.00 Uhr,
begrüße ich Sie recht herzlich
und biete Ihnen wohlschmeckende Speisen
mit gepflegten Getränken
in freundlicher Atmosphäre.
Gerlinde Östreich

Arnsteiner Pilsner

Werntal-Zeitung vom 26. Juli 1985

Bender Bräustübl Arnstein
Schweinfurter Straße 10 · Telefon 0 93 63 / 3 50
Am 24.12. bis 16 Uhr geöffnet
Am Abend nach dem Kirchgang laden wir alle sich Al-
leinfühlende herzlichst zum
Heiligen Abend
ein. Gute Garderobe Bedingung.
Am 1. und 2. Feiertag durchgehend geöffnet.
Reichhaltige Speisekarte
Mittags bei allen Gerichten:
Fleischklößchensuppe + Dessert (Karthäuserklöße)
Bei Interesse erbitten wir telefonische Anmeldung.
*Wir wünschen allen Gästen und Freunden des Hauses
Frohe Weihnachten und ein gesundes erfolgreiches Neues Jahr.*
Ihre Wirtin Gerlinde Östreich

Werntal-Zeitung vom 20. Dezember 1985

Aber auch der erfahrene German Ziegler hielt sich nur gute zwei Jahre, dann übergab er das Bräustübl an **Gerlinde Östreich**, die es im Juli 1985 mit Einladung an den Stadtrat eröffnete. Der Reporter der Werntal-Zeitung schrieb dazu im August: „Zur Eröffnung des Benderbräustübl konnten Pächterin Gerlinde Östreich und ihr Mann Walter viele Gäste begrüßen. Sie bedankte sich für die Glückwünsche der Familie Schubert. Braumeister Rösch



Für alle Pächter war der Biergarten ein großer Aktivpunkt

gratulierte auch für die Belegschaft der Brauerei Bender. Er wünschte, dass die vor Jahrzehnten bekannte gute Atmosphäre im Benderbräustübl auch in Zukunft wieder vorhanden sein möge. Da Walter Östreich als gelernter Hotelkoch aus der Gastronomie stammt, ist anzunehmen, dass die Gäste täglich ein gutes Frühstück, ein erstklassiges Mittagessen oder eine gute Vesper zum gut gekühlten Benderbier bekommen. Bürgermeister Metz erinnerte an die Tradition des Bräustübl und erwähnte das Brauereiwesen in Arnstein

von der Entwicklung bis zur heutigen Zeit. Darin hat auch die neu eröffnete Gaststätte ihren festen Platz. Für die anwesenden Vereinsvertreter sprach Friedrich Reitz. Er betonte, dass nicht nur der AKV im Benderbräustübl schöne Stunden erlebt hat und man hofft, dass dies auch beim neuen Pächterehepaar möglich ist. Es wurde die Meinung vertreten, dass die Bevölkerung der Stadt das neu eröffnete Bräustübl wieder als eines ihrer Lokale annehmen wird, zumal man sich unter der neuen Führung wohlfühlen kann.⁴⁹³



Werntal-Zeitung vom 5. Dezember 1986

Das Ehepaar Östreich warf auch schon nach einem Jahr das Handtuch. Ihre Nachfolger waren ab Dezember 1986 **Maria** (*1942) und **Karlheinz** (*1939) **Link** aus Himmelstadt. Auch sie wurden gebührend von dem eifrigen Reporter Roger van Mele (*7.6.1921 †31.5.1989) von der Werntal-Zeitung mit der Überschrift ‚Gastlichkeit in neuen Räumen‘ gewürdigt.⁹⁴

„Eine umfangreiche Renovierung hat die Brauerei Bender in den Räumen des

Bräustübl in der Schweinfurter Straße vorgenommen. Es wurde dabei der historische Charakter des Gebäudes erhalten. Die hübsche Einrichtung trägt mit dazu bei, den Gästen einen angenehmen Aufenthalt in gemütlicher Umgebung zu sichern. Die Möglichkeit der Raumaufteilung durch Trennwände ist ideal für Verein, weil dadurch Veranstaltungen und Versammlungen ohne Störung durchführbar sind. Das Ehepaar Maria und Karlheinz Link bietet zu den guten Getränken der Brauerei Bender eine vorzügliche, bürgerliche-fränkische Küche. Dadurch sind alle Voraussetzungen geschaffen, um Gäste zu gewinnen, die zufrieden sind und gerne wiederkommen. Frau Dr. Susan Schubert wies bei der Eröffnung auf die zusätzlich errichtete Ausstellungsvitrine hin. Sie enthält eine schöne Produkte- und Gläserammlung der Brauerei Bender. Außerdem gibt es die Möglichkeit für Kunstliebhaber, Radierungen der Künstlerin Olga Knoblach-Wolff zu besichtigen. Bürgermeister Roland Metz empfand die renovierten Räume und das Getränke- und Speisenangebot als eine gute Bereicherung im gastronomischen Bereich. Er hob dabei das schöne Nebenzimmer als ideal für Vereine hervor.“

Die neue Wirtsfamilie Link war der Brauereichefin gut bekannt, weil sie bereits von 1982 bis 1986 das Waldhaus Einsiedel, das von der Brauerei Bender von der Forstbehörde gepachtet wurde, bewirtschafteten.⁹⁵

Die Küche war sehr gut; deshalb wurde Maria Link im September 1988 vom unterfränkischen

Regierungspräsidenten

Dr. Franz Vogt (*9.2.1935) mit einer Urkunde ausgezeichnet. Kriterien für diese Auszeichnung waren: Küche, Gast- und Sanitärräume mussten sauber und ordentlich sein, auf Tischkultur und auf den Gesamteindruck des Betriebes wurde geachtet. Zur Intensivierung dieser Würdigung fand im Oktober für die Stammgäste und Freunde des Hauses ein fränkisches Büffet statt.⁹⁶



Werntal-Zeitung vom 6. Februar 1987



*Als Ristorante Italia firmierten die Mailos
(Werntal-Zeitung vom 29. April 1994)*

Nach einem halben Jahr Leerstand übernahmen im Dezember 1991 **Gudrun und Bruno Maiolo** das Bräustübl, nachdem sich die Links fünf Jahre lang prächtig in den Betrieb eingefunden hatten. Statt ‚Bräustübl‘ hieß das Lokal nunmehr ‚Pizzeria Italia‘. Im Gastraum konnten fünfzig Personen und im Nebenraum noch einmal vierzig Personen in Ruhe und Gemütlichkeit speisen. Renner der

Fleischkarte war das Saltim bocca, aber auch Rinderlende italienischer Art oder Filetsteak mit würzigem Gorgonzola-Käse überbacken genossen die Gourmets im italienischen romantischen Flair gehaltenen Lokal. Freunde toskanischer Küche erlebten einen Freudensprung, denn eigens aus Italien wurde der Dessert-Wein ‚Vino Santo‘ eingeführt, der zusammen mit einem Biscotti di Prato (einem Trockenbiscuit) gereicht wurde.⁹⁷

Den Maiolos gelang es auch, die Gründungsversammlung der Radlfreunde ins Bräustübl zu holen. Hermann Thrän und Joachim Mohr als begeisterte Radfahrer waren die Initiatoren des neuen Vereins und ließen es sich nicht nehmen, bei ihrem guten Wirt den neuen Verein am 22. Oktober 1993 hier aus der Taufe zu heben.⁹⁸

Wieder einmal wurde zu Beginn des Jahres 1998 neu renoviert; die Werntal-Zeitung berichtete darüber.⁹⁹



*Gudrun und Bruno Maiolo
(Foto Elisabeth Eichinger-Fuchs)*

„Nach dreiwöchiger Renovierungsphase zeigt sich die Pizzeria Italia im Bender-Bräustübl in neuem Glanz. Die Räume wurden umgestaltet, neue Vorhänge und Accessoires angebracht, Dunstabzug und Raumgestaltung wurden verbessert und das Tollste: Die Speisekarte wurde um insgesamt 22 neue Gerichte aus der italienischen Schlemmerküche erweitert.“

Gudrun und Bruno Maiolo hatten zur Neueröffnung den Arnsteiner Stadtrat zum Schlemmen eingeladen und zusammen mit Dr. Susan Schubert von der Arnsteiner Brauerei Max Bender wurde die Wiedereröffnung des gut eingeführten italienischen Spezialitäten-Restaurants gefeiert. Zusammen mit seinen Töchtern wird Bruno Maiolo, der aus Calabrien stammt und vor über 20 Jahren nach Deutschland kam, künftig die Gäste mit italienischem Flair bewirten, während sich die Ehefrau Gudrun auf die Küche spezialisieren wird.

Neu aufgenommen wurde die Antipasti-Vorspeisen-Theke, die mit täglich frischen Vorspeisen, Salaten, eingelegten Auberginen, Avocados, Zucchini jahreszeitengerecht alle Italienern verwöhnen wird.

An der Vorspeisen-Theke können die Besucher nach eigenem Belieben wählen und wer sich nicht sicher ist, ob das eine mit dem anderen kombinierbar ist, kann sich gerne persönlich vom Chef des Hauses beraten lassen.“

Sicherlich gab es viele traurige Stammgäste, als sie im Dezember 2002 hörten, dass das Wirtspaar Gudrun und Bruno Maiolo mit ihren drei Töchtern Arnstein verlassen würde. „Die reichhaltige italienische Speisekarte, der flotte Service, die ausgewählten Getränke haben Freunde italienischer Küche aus Nah und Fern gelockt und der großzügige Kastanien-Biergarten wurde unter der Führung des Pächterehepaars zu einem beliebten Ausflugsziel in



Ristorante Italia
Famiglia Maiolo
 Schweinfurter Str. 10
 97450 Arnstein
 Tel. 09363/350

„Abschiedsessen“
 vom 13. - 15. Dezember 2002
 - alle Gerichte um 1,- € ermäßigt -
 Jeder Gast erhält 1 Glas Prosecco
 und die Kinder 1 Eis kostenlos

Tischreservierungen sind erwünscht

Unser Lokal ist bis einschließlich
 22. Dezember 2002 geöffnet.

Auf Ihren Besuch freut sich Fam. Maiolo und Mitarbeiter

Werntal-Zeitung vom
 13. Dezember 2002

Nicht nur die Fotografin Elisabeth Eichinger-Fuchs bedauere den Abschied von Gudrun und Bruno Maiolo



Ristorante Italia
 Inh. Familie Maiolo
 Schweinfurter Str. 10
 97450 Arnstein
 Tel. (0 93 63) 3 50

WIEDERERÖFFNUNG
 nach Renovierung
 am Freitag, den 13. März 1998

NEU: Antipasti Zur Eröffnung, am Freitag, halten wir für unsere Gäste 1 Glas Prosecco od. 1 Glas Pils bereit.

WICHTIG: Bitte reservieren Sie sich Ihren Platz.
 Auf Ihren Besuch freut sich Fam. Majolo und Mitarbeiter

Werntal-Zeitung vom 13. März 1998

den Sommermonaten.“ Mit den Kunden bedauerte auch die Werntal-Zeitung die Beendigung des Pachtvertrages. Über die Gründe der über elfjährigen Partnerschaft wurde nichts vermeldet, außer: „Gudrun und Bruno Maiolo bedauern sehr, dass der Pachtvertrag mit der Arnsteiner Brauerei nicht mehr verlängert werden konnte.“ Der Schlusssatz des Artikels lautete: „Wir sind gerne in Arnstein gewesen und wir möchten unseren Kunden ein herzliches Dankeschön sagen für die vielen persönlichen Kontakte und für Freundschaften, die sich daran anschlossen.“¹⁰⁰



Arnsteiner Bräustübl
Inh. Peter Vollert

*Vielen Dank den "Arnsteinern" und allen Lesern
dieser Zeitung für die überaus freundliche Aufnahme.*

*Danke auch für das Verständnis
falls in der Eröffnungswoche
mal was daneben ging.*

*Bitte freuen Sie sich mit uns
auf einen tollen Sommer
in unserem gemütlichem Biergarten,*

Info:
Geöffnet von Di - Fr. von 11.30 - 14 h
und von 17 h - 23 h
Sa von 17 - 01 h
So von 10 - 23 h
Montag Ruhetag

*Unser Mittagstisch von Di - Fr
- schnelle gute und günstige Küche
ideal für alle die eine vollwertige Mahlzeit
innerhalb ihrer Mittagspause schätzen*

*Wir empfehlen uns für ihre nächste Familienfeier
testen Sie uns !*

Reservierungen unter Tel: 09363/350

Reservierungen unter Tel: 09363/350

Eröffnungsanzeige in der
Werntal-Zeitung vom 13. Juni 2003

Biergarten betonte Brauereichefin Dr. Susan Schubert, dass in dem Haus ehemals ihre Mutter geboren wurde. Peter Vollert, der Gastwirt des Arnsteiner Bräustübls, hatte sich vom ersten Moment an in den Biergarten verliebt und hat eigens im Außenbereich eine neue Biergarten-Theke eingerichtet. Damit das Bier kühl bleibt, wird es in Steinkrügen ausgeschenkt und natürlich gibt es auch den Biergarten-Maßkrug als Steinkrug zu kaufen.

Werntal-Zeitung vom 13. Juni 2003

Im Juni 2003 gab es mit **Peter Vollert** einen neuen Wirt, der sich weniger aus italienischer Küche machte. Nun gab es vorzugsweise Wiener Schnitzel, Kesselgulasch, Salatteller mit Seelachsstreifen und Kammrippchen. Auch die Werntal-Zeitung war zur Eröffnung wieder mit einem Bericht vertreten.¹⁰¹

„Ideales Biergartenwetter herrscht derzeit auf der Fränkischen Trockenplatte. Der neue Inhaber des Arnsteiner Bräustübls, Peter Vollert, ist begeistert von dem Biergarten an der Wern und freut sich, dass bereits zahlreiche Gäste den Weg in den idyllischen Kastaniengarten gefunden haben.

Die neue Möblierung mit original Biergartenmöbeln, die leckeren Speisen aus der fränkischen Sommerküche und ein guter Service begeistern die Gäste. Bei der Eröffnung des neuen Lokals mit

Mittagstisch im Bräustübl Wochenkarte vom 17.-20. Juni

*Schweineschnitzel "Wiener Art"
mit Pommes und Salat
7,20 Euro*

*Feuriges Kesselgulasch
mit breiten Nudeln, Salat
6,80 Euro*

*"Asia-Pfanne"
mit Gemüse, Reis und Schweinefleisch
4,80 Euro*

*Gefüllte Paprika
mit Reis und Salat
5,80 Euro*

*Salatteller
mit gebratenen Seelachsstreifen, Weißbrot
5,80 Euro*

*Gegrilltes Kammrippchen
mit gemischtem Salat
6,80 Euro*

Bei Reservierungen können wir besser planen



Werntal-Zeitung vom
23. Januar 2004

Dr. Susan Schubert freute sich bei der Eröffnung, dass Wirt und Brauerei die Verpachtung in einem guten Miteinander abschließen konnten und darüber, dass die über 200 Sitzplätze wieder mit fränkischer Gastlichkeit und fränkischer Gemütlichkeit erfüllt werden. „Die Gäste sollen sich bei uns wohlfühlen und gerne wiederkommen“; darauf legt Wirt Peter Vollert den größten Wert und damit dies so ist, wird er gerne auch den individuellen Kundenwünschen nachkommen.

Dass einheimische Zulieferanten den Gastronomiebetrieb beliefern, ist für den Gastronomen und seine Lebenspartnerin eine Selbstverständlichkeit. So können die Gäste sicher sein, wirklich allerbeste Fleisch-, Wurst- und Gemüsewaren zu bekommen. Peter Vollert ist seit vielen Jahren in der Gastronomie tätig. „Ich weiß, womit sich Gäste heute gerne verwöhnen lassen“, sagt der Gastronom und mit einer wechselnden und aufwändigen Speisekarte will er seine Gäste verwöhnen.“

Schon wenige Tage nach dieser wohlwollenden Einführung des neuen Wirts erschien Mitte Juni ein weiterer ausführlicher Bericht über die ‚Fränkische Gastlichkeit‘: Am 6. Juni, rechtzeitig zum Pfingstfest, eröffnete das Bräustübl mit dem ‚zauberhaften Biergarten‘ seine Tore. Zur Neueröffnung stellte Wirt Peter Vollert ‚mit seinem Team‘ hundert Liter Freibier zur Verfügung. Zu Sonderpreisen wurde am Eröffnungstag gegrillt; dazu gab es ein großes Salatbuffet. Der Gastronom war ganz begeistert von ‚seinem‘ Biergarten, von denen es nach seiner Meinung nur sehr wenige in Unterfranken gäbe. Vor allem die idyllische Lage an der Wern mit seinem alten Baumbestand wäre fantastisch. Bereits im Vorfeld wurde von der Feuerwehr und Gärtnern das abgestorbene Astwerk aus den Bäumen entfernt. Vollert wollte mit Themenwochen seine Gäste erfreuen. Jeweils Dienstag bis Sonntag sollte es zusätzlichen Speisen mit wechselnden Themen geben. Für den Wochen-Mittagstisch bot das Gastronomen-Team schnelle, gute und günstige Küche an; ideal für Handwerker, Arbeiter, Angestellte sowie für alle, die nur wenig Zeit zur Verfügung haben, aber auf einen vollwertigen Speiseplan nicht verzichten wollten.



Das Bräustübl einmal von Süden gesehen

Insgesamt standen den Gästen hundert Sitzplätze zur Verfügung; dazu kamen noch fünfzig Plätze im Biergarten. Der Nebenraum bot großzügig Platz für Geburtstags- und Hochzeitsfeiern. Eine Spezialität des Hauses sollten die Schnitzel-Variationen werden. Ob Wiener, Champignon- oder Mailänder Schnitzel, ob Braumeisterpfanne, zarte Schweinelendchen oder argentinisches Rumpsteak, ob Fränkischer Wurstsalat, Bräustübl-Brotzeit oder gebackene Champignons oder Ofenkartoffel aus der vegetarischen Küche – Vollert dachte an alle Geschmacksrichtungen seiner Kunden.

Arnsteiner Bräustübl
Danke!

- allen Gästen die einen überdurchschnittlichen Service zu schätzen wußten
allen Stammgästen die uns bis zum Schluss die Treue gehalten haben
allen Sonntag-Mittagsgästen, die es geschätzt haben
dass wir für sie frisch gekocht haben
der Firma Staudigel - die wirklich Top-Ware geliefert hat!
der Firma Bäckerei Hartmann - Erich deine Backwaren sind super!
der Sparkasse - Herrn Kirchschräger - der feinste Mensch den ich
in meinem 18 jährigen Geschäftsleben kennenlernen durfte
der Arnsteiner Brauerei - die solange ich gute Umsätze machte
auf Händen getragen - und dann fallen ließ - Danke Frau Dr. Schubert
ich hätte nur noch 2 Monate gebraucht!

Werntal-Zeitung vom 30. Januar 2004

Arnsteiner Bräustübl
Schlussverkauf!
mit Gaststättenflohmarkt

Ab Freitag 30.01. - Sonntag 01.02.

Restlestrinken und Essen!

Alle Getränke und Speisen
zu absoluten Sonderpreisen
Bitte Gutscheine Einlösen!!!!!!

Werntal-Zeitung vom 30. Januar 2004

Maler Jürgen Stäblein, seine neuesten Werke vor. Überhaupt wollte Vollert im monatlichen Wechsel Künstler einladen, um deren Werke in den großflächigen Gasträumen zu präsentieren.¹⁰²

ARNSTEINER Brauerei Max Bender
Gendarstellung Anzeige Bräustübl

Ein sehr guter Start im Sommer weckte die Hoffnung, im Bräustübl und insbesondere im Biergarten für die Zukunft einen gemütlichen und angenehmen Anlaufpunkt zu wissen. Die Arnsteiner Bevölkerung und Gäste aus Nah und Fern nahmen dies gerne wahr und hofften wieder auf Kontinuität im Bräustübl.

Leider nutzte der Wirt nicht diese Chance, die ihm die Brauerei und die Sparkasse Mainfranken durch den Abschluss eines 5-jährigen Pachtvertrages und finanzielle Unterstützung bot. Diesen Pachtvertrag hat Herr Peter Vollert fristlos gekündigt, obwohl wir ihm die weitere Zusammenarbeit unter Stillhalten unserer Forderungen angeboten haben. Wir wollten gerne helfen und die Chance einer vertrauensvollen Zusammenarbeit und eines dauerhaften Aufbaus des Kundenstamms in Arnstein unterstützen. Allerdings setzt dies voraus, dass man sich an die Regeln eines kaufmännischen Handelns hält.

So bleibt uns nur, für unser traditionsreiches Bräustübl wieder einen fachkundigen, freundlichen und zuverlässigen Betreiber zu finden. Wir fühlen uns hierzu verpflichtet.

ARNSTEINER Brauerei Max Bender
Dr. Susan Schubert

Werntal-Zeitung vom 6. Februar 2004

Was mag sich die Reporterin Elisabeth Eichinger-Fuchs gedacht haben, als sie nach einem halben Jahr erfuhr, dass Peter Vollert, der den Pachtvertrag ‚in einem guten Miteinander abschloss und das Bräustübl mit fränkischer Gastlichkeit und Gemütlichkeit‘ führen wollte, auf dem Abflug war? Schon im Januar 2004 war in der Werntal-Zeitung zu lesen, dass ein öffentlicher Gaststättenflohmarkt im Bräustübl Interessenten von Wirtshausgegenständen zu einem Besuch anlockte.¹⁰³ Anscheinend wurden die Erwartungen von Peter Vollert nicht erfüllt, denn in einer ironischer Anzeige ließ er seinen Frust über seine Geschäftspartnerin der Öffentlichkeit zukommen.¹⁰⁴ In einer ‚Gendarstellung‘ rückte Dr. Susan Schubert den Sachverhalt wieder zurecht.¹⁰⁵

Arnsteiner Bräustübl
Gaststättenflohmarkt
 „Jetzt muss alles raus“ -
 fast jedes Gebot wird akzeptiert

Geöffnet:
Freitag, 17.00 - 20.00 Uhr
Sonntag, 14.00 - 18.00 Uhr
Kein Gaststättenbetrieb!

Werntal-Zeitung vom 6. Februar 2004

Nach einem Vierteljahr Pause lud die Arnsteiner Brauerei zu einer Wiedereröffnung mit dem neuen Wirt **Ciro Veneruso** ein. Mit deftiger fränkischer Küche wollte der Gastronom seine Gäste verwöhnen. Gleich mit sechs Mitarbeiterinnen und einem Koch wollte er Spezialitäten von Schweinehaxen bis zum Rumpsteak servieren. Während der Biergartensaison plante er, Bier vom Fass und feine Grillspezialitäten zu offerieren. Der Achtunddreißigjährige führte auch das Bistro ‚Keiler-Treff‘ in der Marktstraße. Früher sammelte er Erfahrungen als Steward auf dem Schiff

‚MS Deutschland‘. Geöffnet hatte das Bräustübl ab diesem Zeitpunkt dienstags von 15 bis 24 Uhr und mittwochs bis sonntags von 11.30 bis 24 Uhr. Montag war Ruhetag.¹⁰⁶ Doch schon nach wenigen Monaten war das große Vorhaben zu Ende. Auch das ‚Keiler-Treff‘ betrieb **Ciro Veneruso** nur vom März 2003 bis Dezember 2005; dann war auch hier Schluss mit Venerusos Gastronomie-Karriere.¹⁰⁷

Weder vom Billard-Club noch vom Bender-Bräustüble kann sich jemand an den Hintergrund dieser Anzeige erinnern. Es gibt und gab außer der Kegelbahn keinen Anbau und auch die letzten Billardspieler des BCA können sich nicht vorstellen, wer 2004 Interesse an einer Weiterführung in der Schweinfurter Straße gehabt hätte. (Anzeige in der Werntal-zeitung vom 27. August 2004)

Nur noch kurze Zeit
bis zur Eröffnung des neuen
Billard-Cafés
 in Arnstein in der Schweinfurter Straße
 im Gartenanbau vom
BENDER-BRÄUSTÜBLE.
BILLARDSPIELEN
in neu gestalteten Räumlichkeiten.

Nachdem mit manchen Pächtern eine weniger gute Erfahrung gemacht wurde, versuchte es die Brauerei Bender mit eigenen Leuten, den Betrieb im Bräustübl besser zu gestalten. Ab 1. Dezember 2004 konnte man als Koch Reinhold Spahn aus Stetten gewinnen. Dieser führte mit seiner Schwiegermutter die Gaststätte ‚Bergstuben‘ in Stetten. Zuletzt arbeitete er in der Autohof-Gastronomie in Erbshausen. Als Beiköchin stand ihm Silvia Gromann zur Verfügung, die bereits seit längerer Zeit seine Kollegin war. Für den Service wurde Sybille Reitz aus Arnstein eingestellt. Gemeinsam mit Dr. Susan Schubert und Roswitha Stolzenberg wurde die Speisekarte zusammengestellt. Da der Bendersee frisch gereinigt wurde, erwartete man in der Zukunft, dass dieser wieder mit Fischen besetzt werden sollte und danach regelmäßig Fischspeisen auf die Speisekarte kommen sollten. An den Werktagen war das Lokal ab siebzehn Uhr geöffnet; Dienstag war Ruhetag. Sonntags konnten die Gäste bereits ab elf Uhr Speisen und Getränke genießen.¹⁰⁸

Immerhin fünf Jahre lang betrieb die Brauerei das Bräustübl selbst, bis Dr. Susan Schubert im September der Öffentlichkeit bekanntgab, dass ab 1. Oktober 2009 das Lokal für die Öffentlichkeit geschlossen wurde. Als letzte Maßnahme wurde noch der Bockbieranstich am 16. Oktober, der mit einem Marsch vom Rathaus bis zum Bräustübl gefeiert wurde, angeboten. Auch die Wirtshaussänger durften noch einmal im urigen Lokal spielen.¹⁰⁹ Das Wirtshaussingen war sicher eine der zugkräftigsten Veranstaltungen im Bräustübl. Vor allem bei der ersten Veranstaltung im Sommer 2007 war



*Roswitha Stolzenberg, Koch Reinhold Spahn,
Chefin Dr. Susan Schubert*

Unser **Bräustübl**
 öffnet wieder seine Pforten
am 1. Dezember 2004 ab 17.00 Uhr
 Gerne möchten wir Sie verwöhnen mit köstlichen
 Speisen, gepflegten Bieren und Getränken.
 Wir freuen uns auf Ihr Kommen
**Ihre Arnsteiner Brauerei Max Bender
 und das
 Bräustübl-Team**

Reinhold Spahn	Chefkoch
Silvia Gromann	Beiköchin
Sybille Reitz	Service

Für Reservierung - Tel. 0 93 63 / 99 79 44
 Öffnungszeiten:
 Montag - Samstag ab 17.00 Uhr, Sonntag ab 11.00 Uhr
 Dienstag Ruhetag

der Biergarten überfüllt. Joachim Lasar (*1970), Matthias Paul (*1963), Friedrich Reitz (*26.6.1947 †4.11.2015) und Manfred Hart (*3.12.1937 †3.12.2010) spielten altbekannte Volkslieder und die zahlreichen Gäste sangen begeistert mit.

Das Bräustübl-Mannschaft ohne Pächter (Werntal-Zeitung vom 26. November 2004)

Unsere Biere:

Arnsteiner Pils
Ein prickelnd feinerbes Bier, mit ausgeprägter Hopfennote.

Ernte Hell
Traditionsreiches, süßiges Bier, das zur Stärkung der Erntearbeiter gebraut wurde.

Kellerbier
Eine naturtrübe, unfiltrierte Bierspezialität mit feinerher Note.

Herzog der Schwarze
Ein Schwarzbier, das durch seine kastanienbraune Farbe und seinen malzigen Geschmack besticht.

Herzog von Franken
Vollmundiges Pils, angenehm herb im Geschmack.

Herzog Weisse
Helles Hefeweißbier mit fruchtigem Charakter.

Herzog Ur Weiße
Bernsteinfarbenes, mildes und malzbetontes Hefeweißbier.

Bier und Gesundheit

Mäßiger, aber regelmäßiger Bierkonsum, d.h. 1 Liter pro Tag für den Mann und 0,5 Liter für die Frau haben für die menschliche Gesundheit folgende Vorteile:

- Verringerung des Herz- und Schlaganfallrisikos (viel Vitamin B 9)
- Erhöhung der Intelligenz bei Männern um 3,3%, bei Frauen um 2,5%
- schützender Effekt bei Nierensteinen
- positiv bei Osteoporose wegen der hohen Siliciumgehalte im Bier
- Schutz vor Krebskrankungen durch antioxidative Wirkung des Xanthohumols.

Deshalb bestätigen Experten: Univ.- Prof. Dr. med. Manfred Walz, Graz, und Prof. Dr. Hoffmeister:
"Ein Verzicht auf Bier würde zu einem Anstieg der Herz- und Kreislauferkrankungen, zu einer Verringerung der durchschnittlichen Lebenserwartung um 2 Jahre und zu einem Verlust der allgemeinen Lebensfreude führen."

Hierauf ein kräftiges "Prost"



Arnsteiner Brauerei Max Bender
Schweinfurter Str. 9
97450 Arnstein

TEL: +49 (0)9363 909-10
FAX: +49 (0)9363 9091-11
E-mail: info@arnsteiner-brauerei.de
Web: www.arnsteiner-brauerei.de

Arnsteiner Brauerei mit Braustübl



Privatbrauerei mit Tradition

Prospekt aus der Zeit der Eigenbewirtschaftung



PRIVAT SEIT 1885

Privatbrauerei mit Tradition

Seit 1885 befindet sich die Arnsteiner Brauerei Max Bender im Besitz der Familie Schubert und kann somit auf eine lange Tradition zurückblicken.

Der Leitsatz „Aus der Region, für die Region“ und der Anspruch an höchste Qualität bilden die Grundpfeiler unserer Geschäftsphilosophie.

Neben der Heimatverbundenheit und der Traditionspflege ist uns engagierte kundenorientierte Arbeit besonders wichtig. Unser Service reicht von Heimdienst bis zur Belieferung großer Feste.

So gelingt es uns als mittelständische Privatbrauerei mit 28 Mitarbeitern, sich im hart umkämpften Biermarkt erfolgreich zu behaupten. Nachteile in der Betriebsgröße gleichen wir durch persönlichen Einsatz und wirkungsvolle Zusammenarbeit innerhalb unserer natürlich gewachsenen Brauerei aus.



Aus der Region, für die Region

Zu einer heimischen Brauerei gehört ein zünftiger Brauereiausgang, wo in eigener Regie in gepflegter Atmosphäre mit köstlichen Speisen und frisch gezapften Bieren die Gäste verwöhnt werden sollen.

Genießen Sie die Stunden in unserem Hause, kommen Sie bald wieder mit der Familie und Freunden. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Dr. Susan Schubert und das Braustübl-Team

Fränkische Spezialitäten
Täglich frische Angebote vom Markt und aus der Region. Fisch, Wild und Spargel - alles zu seiner Jahreszeit.

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Samstag ab 17 Uhr
Sonntag ab 11 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag

Zünftiger Biergarten unter Linden.
Weiser und Salate
Bierpezisitäten direkt aus der Brauerei.

Arnstein Schweinfurter Str. 10
Tel. 09363-997944





Zwei Jahre war das Lokal geschlossen, ehe im Juli 2012 eine Neueröffnung erfolgte. Nachdem es immer schwieriger wurde, deutsche oder jugoslawische Wirte zu finden, wurde das Bräustübl an den Nordvietnamesen **Minh Quang Ngo** verpachtet. Unterstützt wurde er von seiner Ehefrau Yen Nguyen Thi und seinen Töchtern Tu Uyen und Tu Oanh. Er war sehr optimistisch und bot sechs Tage in der Woche seinen Service von elf bis 23 Uhr an. Wie bisher blieb der Dienstag Ruhetag. Die Gäste sollten mit frisch zubereiteten Gerichten aus dem Wok im Bräustübl verwöhnt werden, das sich mit fernöstlicher Kunst und leuchtend-roten Lampions dem Speiseangebot anpasste. Bei sommerlichen Temperaturen nutzten bereits in der ersten Woche viele Gäste die Gelegenheit, um sich im Schatten der Lindenbäume die köstlichen Wokgerichte und ein erfrischendes ‚Herzog von Franken‘ schmecken zu lassen.¹¹⁰

Nur drei Jahre betrieb der Nordvietnamese das nunmehr ‚Quang‘ genannte Lokal, ehe im Mai 2015 die neue vietnamesische Chefin **Ngoc Hoang**, eine erfahrene Restaurant-Fachfrau, das Lokal übernahm. Sie leitete viele Jahre ein gut gehendes Asia-Restaurant in der Zeller Straße in Würzburg. Gemeinsam mit ihrer Schwester versprachen sie, jedes Gericht frisch zuzubereiten und

alle Zutaten aus der Region zu beziehen. Feinschmecker, die daheim essen wollten, konnten Bestellungen aufgeben, die in Thermobehältern warm mit nach Hause genommen werden konnten. Sowohl im Restaurant als auch im Biergarten standen den Kunden jeweils siebzig Plätze zur Verfügung. Die Öffnungszeiten wurden gegenüber dem Vorbetreiber gekürzt: Nun war am Montag und Donnerstag von elf bis fünfzehn Uhr und abends von siebzehn bis halb elf Uhr geöffnet. Mittwochs war nur abends geöffnet und am Wochenende, einschließlich Freitag stand das Lokal durchgehend von elf bis 22.30 Uhr den Gästen zur Verfügung.¹¹¹ Manchmal konnte einem der Wirt wirklich leidtun: Obwohl in den anderen renommierten Arnsteiner Speiselokale schon seit Anfang Dezember 2016 alle Plätze ausgebucht waren, besuchten an Silvester gerade einmal drei Paare das nette Lokal...



Bei der Einweihung mit der vietnamesischen Familie Ngoc Hoang



Auch diese Pächterin hatte nur ein überschaubares Wirken in dem Lokal. Ab dem 1. Januar 2018 firmierte das Bräustübl unter ‚Restaurant **Sushi Pham**‘, ebenfalls unter vietnamesischer Regie. Im Gegensatz zu den vorherigen Pächtern gab es in diesem Fall keinen großen Willkommensartikel in der Werntal-Zeitung. Auf Grund der Corona-Krise schloss das Lokal schon nach zwei Jahren wieder für einige Monate ihre Pforten. Bis zum 1. April 2020 war es ganz geschlossen. Im Herbst wurde dann wieder geöffnet, wobei die Gäste während der Schließung Essen zum Mitnehmen bestellen konnten, was auch grundsätzlich gut angenommen wurde. Selbst an dem sonst freien Dienstag wurde angeboten, konnte Essen abgeholt werden.¹¹² Der Wirt betrieb gleichzeitig auch in Rimpar ein Lokal mit dem gleichen Namen, das er auch heute noch führt.



Fotos von Elisabeth Eichinger-Fuchs vom Wirtshaussingen



Die Wirtshausmusikanten mit Joachim Lasar, Matthias Paul und Karlheinz Issing

11) Die Firma wird geadelt



Nach vierzig Jahren Leitung der Firma wollte Dr. Susan Schubert die Verantwortung abgeben. Ihre Tochter **Catherine Johanna Henriette Freifrau von Schoen**, Rechtsanwältin in Bad Segeberg, übernahm die Firma.¹¹³ Sie ist mit dem Kriminalbeamten Frerk, geb. Lohse (*1976) verheiratet, heute Freiherr von Schoen. Gemeinsam haben sie vier Kinder: Gustav *2010, Henriette Marie Eleonore *2012, Carl Vico *2014,¹¹⁴ Kasimir *2017.

Die neue Wirtsfamilie Ba Thanh Le, Sohn Long Le und Ehefrau Thuy Le

Bedingt durch die lange Schließung wurde der Pachtvertrag mit der Sushi Pham aufgelöst und im April 2021 kamen als neue Pächter Wirtin Thi Bich Thuy Le und ihr Gatte Ba Thanh Le, die unter dem Namen ‚**Thanh Vinh** Asian Cuisine‘ das vietnamesische Lokal wiedereröffneten. Sie kamen ebenfalls wie ihre Vorgänger aus Nordvietnam und waren schon sechs Jahre in Deutschland, nachdem sie vorher fünf Jahre in Tschechien weilten. Sie hatten einen kleinen Sohn mit neun Jahren. Der Name ‚Thanh Vinh‘ entstammt aus den Vornamen des Pächters Ba Than Le und seines Bruder Ba Vinh Le.¹¹⁵



Werntal-Zeitung vom 23. April 2021



Die Familie mit Freunden und Helfern an Weihnachten 2021

Auch diese Pächter erhofften sich durch großzügige Öffnungszeiten hohe Nachfrage und boten ihren potenziellen Kunden an, das Restaurant am Montag von 17 bis 21 Uhr, sowie von Dienstag bis Sonntag von 11 bis 14.30 Uhr und dann wieder von 17 bis 21 Uhr zu besuchen. Nun gab es im Internet eine Speisekarte anzuschauen, nach der das Essen bestellt werden konnte. Noch immer gab es auf Grund der anhaltenden Corona-Pandemie viele Kunden, die den Weg in eine Gaststätte scheuten und sich deshalb lieber das Essen mit nach Hause nahmen oder sich von Bekannten bringen ließen. Dazu stellte der Wirt praktische Styroporbehälter zur Verfügung. Schon bald kürzten sie die Öffnungszeiten und hatten nur vom Freitag bis Sonntag ab elf Uhr geöffnet, an den anderen Wochentagen nur ab 17 Uhr, außer an ihrem freien Dienstag.

Für den Besuch des Lokals sicherlich nicht förderlich ist der fehlende Gehsteig. Es ist verwunderlich, dass er bei der Neugestaltung der Kreuzung Würzburger Straße / Schweinfurter Straße nicht ein vernünftiger Fußgängerweg angelegt wurde. Mit ein bisschen Engagement der Stadtverwaltung wäre es sicher möglich gewesen, einen sechzig Zentimeter breiten Gehsteig auf der rechten Seite der Schweinfurter Straße anzulegen. Dies wäre für das Bräustübl noch ein weiteres Mal von Bedeutung: Man müsste nicht vom Flur direkt auf die Straße treten. Zumal in den sechziger Jahren der Tüncher Hans Wöll, als er das Lokal verließ, von einem Auto erfasst wurde.¹¹⁶

Von den vielen Lokalen, die Arnstein besitzt oder besaß, ist das Bräustübl neben dem ‚Goldenen Engel‘, das einzige, das seit 1885 in der gleichen Familie betrieben wird.



Quellen:

StA Arnstein, Häuserverzeichnis Alfred Balles
Pfarrarchiv Arnstein: Familienbuch
StA Würzburg Landratsamt Karlstadt 5277: 1876 – 1885
StA Würzburg Grundsteuerkatasterbände

Arnstein, 10. Februar 2022

¹ Max Balles: Arnstein in Vergangenheit und Gegenwart. Arnstein 1913/14

² ebenda

³ ebenda

⁴ Hochfürstliche Landesverordnung vom 20. November 1744

⁵ Hochfürstliche Landesverordnung 1776

⁶ Hochfürstliche Landesverordnung vom 6. Dezember 1777

⁷ Hochfürstliche Landesverordnung vom 18. Mai 1781

⁸ Hochfürstliche Landesverordnung vom 15. Mai 1793

⁹ StA Arnstein: Bürgerrechtsverleihungen

¹⁰ Günther Liepert, Dürrhof, in www.liepert-arnstein.de vom 8. Januar 2017

¹¹ StA Würzburg: Umschreibheft Arnstein Haus Nr. 67

¹² Verzeichnis der Kurgäste in Kissingen. Intelligenzblatt für Unterfranken und Aschaffenburg vom 2. August 1823

¹³ Max Balles: a.a.O.

¹⁴ Bekanntmachung: in Intelligenzblatt für Unterfranken und Aschaffenburg vom 29. März 1820

¹⁵ Verfügungen der königlichen höchsten Kreisstellen. in Intelligenzblatt für Unterfranken und Aschaffenburg vom 9. Oktober 1827

¹⁶ Allgemeine Verordnung. in Intelligenzblatt für Unterfranken vom 17. September 1839

¹⁷ Gemeindewahlen der Stadt Arnstein. in Intelligenzblatt für den Untermainkreis vom 22. Oktober 1836

¹⁸ Anordnung im Lohrer Anzeiger vom 10. Oktober 1838

-
- ¹⁹ Günther Liepert. Präparandenschule Arnstein. in www.liepert-arnstein.de vom 26. Mai 2020
- ²⁰ Die FSV-Hauptvorsitzenden. in www.Der Fränkische Schweiz-Verein vom Januar 2022
- ²¹ Ein Jahrhundert im Dienste der Heimat. in www.frankland.franconia.uni-wuerzburg.de vom Januar 2022
- ²² Des Arztes Lohn. in Neufränkische Lieder und Weisen, Leipzig 1904
- ²³ Bierfabrikation betreffen. in Intelligenzblatt für Unterfranken und Aschaffenburg vom 28. Oktober 1849
- ²⁴ Brauerei-Anwesen-Versteigerung. Anzeige im Würzburger Stadt- und Landboten vom 12. August 1859
- ²⁵ Bekanntmachung. im Lohrer Anzeiger vom 11. November 1859
- ²⁶ Strichs-Bekanntmachung. im Lohrer Anzeiger vom 13. Dezember 1859
- ²⁷ Strichs-Bekanntmachung: im Lohrer Anzeiger vom 13. Dezember 1859
- ²⁸ Günther Liepert: KAB Arnstein. in www.liepert-arnstein.de vom 6. Februar 2021
- ²⁹ ebenda
- ³⁰ Günther Liepert. Präparandenschule Arnstein. in www.liepert-arnstein.de vom 26. Mai 2020
- ³¹ Gottfried Fecher: Hundsbach, Eußenheim o.J.
- ³² Klose und Jungmann-Stadler: Königlich Bayerisches Geld. München 2006
- ³³ Bericht im Würzburger Journal vom 25. April 1870
- ³⁴ Die Ernennung von Verifikatoren. in Lohrer Anzeiger vom 24. Mai 1870
- ³⁵ Bericht im Würzburger Journal vom 6. März 1875
- ³⁶ Gründerkrach. in Wikipedia vom Dezember 2021
- ³⁷ StA Würzburg: Umschreibheft Arnstein Haus Nr. 67
- ³⁸ ebenda
- ³⁹ StA Würzburg: Hypothekenbuch Arnstein Haus Nr. 67
- ⁴⁰ StA Würzburg: Grundsteuerkataster Arnstein Haus Nr. 67
- ⁴¹ Henning Glawatz: 300 Jahre Braukultur. Arnstein 2007
- ⁴² Günther Liepert: 75 Jahre Raiffeisenbank Arnstein – 133 Jahre Kreditgenossenschaften in Arnstein. in Arnsteiner Heimatkunde-Jahrbuch 1999
- ⁴³ StA Würzburg: Hypothekenbuch Arnstein Haus Nr. 67
- ⁴⁴ Günther Liepert: Gasthof zur Post, Arnstein. in www.liepert-arnstein.de vom 10. September 2018
- ⁴⁵ Inserat in der Werntal-Zeitung vom 12. Februar 1886
- ⁴⁶ Bericht in der Werntal-Zeitung vom 27. April 1885
- ⁴⁷ Es stand vor 90 Jahren in der Werntal-Zeitung. in Werntal-Zeitung vom 5. März 1976
- ⁴⁸ Günther Liepert: Gasthof Goldenes Lamm, Arnstein. in www.liepert-arnstein.de vom 9. Februar 2020
- ⁴⁹ Günther Liepert: Gasthaus zum Goldenen Löwen, Arnstein. in www.liepert-arnstein.de vom 26. Januar 2018
- ⁵⁰ Das Präparandenschul-Jubiläum in Arnstein. in Werntal-Zeitung vom 27. Juli 1891
- ⁵¹ Bericht in der Werntal-Zeitung vom 8. Januar 1913
- ⁵² Anzeige in der Werntal-Zeitung vom 31. August 1896
- ⁵³ Urkunde Nr. 363 des Notars Dr. Karl Striffler, Arnstein, vom 27. April 1925
- ⁵⁴ StA Würzburg: Hypothekenbuch Arnstein Haus Nr. 67
- ⁵⁵ Günther Liepert: Die Garküche in der Marktstraße. in www.liepert-arnstein.de vom 19. November 2017
- ⁵⁶ Bericht in der Werntal-Zeitung vom 11. August 1936
- ⁵⁷ Stadtarchiv Arnstein: Gewerbeanmeldungen 1938
- ⁵⁸ Anzeige in der Werntal-Zeitung vom 31. Dezember 1938
- ⁵⁹ Information von Nico Lauer, Thüngen
- ⁶⁰ FC-Protokoll vom 15. Februar 1946
- ⁶¹ FC-Protokoll vom 8. Oktober 1946
- ⁶² Anzeige in der Werntal-Zeitung vom 6. November 1948
- ⁶³ Anzeige in der Werntal-Zeitung vom 12. März 1949
- ⁶⁴ Bekanntmachung in der Werntal-Zeitung vom 5. März 1949
- ⁶⁵ Günther Liepert: Verfassungsrichter Dr. Günther Willms. in www.liepert-arnstein.de vom 16. Mai 2016
- ⁶⁶ Anzeige in der Werntal-Zeitung vom 26. März 1949
- ⁶⁷ Bericht in der Werntal-Zeitung vom 26. März 1949
- ⁶⁸ Bericht in der Werntal-Zeitung vom 23. April 1949
- ⁶⁹ Anzeige in der Werntal-Zeitung vom 14. Mai 1949
- ⁷⁰ Bericht in der Werntal-Zeitung vom 8. Oktober 1949
- ⁷¹ Bericht in der Werntal-Zeitung vom 28. Januar 1950
- ⁷² Anton Sättler beigesetzt. in Werntal-Zeitung vom 8. Dezember 1962
- ⁷³ Günther Liepert: Billard-Club Arnstein. in www.liepert-arnstein.de vom 27. Juni 2018
- ⁷⁴ Pfarrarchiv Arnstein. B 84 Tagebuch Pfarrer Wehner
- ⁷⁵ Anzeige in der Werntal-Zeitung vom 15. Juni 1957
- ⁷⁶ Mehr Licht in Arnsteins Straßen. in Werntal-Zeitung vom 4. Juni 1960
- ⁷⁷ Anzeige in der Werntal-Zeitung vom 15. April 1961
- ⁷⁸ Aus der Stadtratssitzung. in Werntal-Zeitung vom 26. Oktober 1963

-
- ⁷⁹ Hermann Weiß: Chronik Schützengesellschaft Arnstein. Arnstein 2021
- ⁸⁰ Ausbau der Ortsdurchfahrt B 26 beginnt. in Werntal-Zeitung vom 14. Juli 1967
- ⁸¹ Anzeige in der Werntal-Zeitung vom 1. Dezember 1967
- ⁸² Anzeige in der Werntal-Zeitung vom 2. August 1968
- ⁸³ Anzeige in der Werntal-Zeitung vom 20. Dezember 1974
- ⁸⁴ Bebauungsvorschlag für Teilgebiete in Binsbach. in Werntal-Zeitung vom 7. Juni 1974
- ⁸⁵ Günther Liepert: Gasthof Goldener Hirschen, Heugrumbach. in www.liepert-arnstein.de vom 25. Oktober 2020
- ⁸⁶ Günther Liepert: Billard-Club Arnstein. in www.liepert-arnstein.de vom 27. Juni 2018
- ⁸⁷ Günther Liepert: 1. FC Arnstein 1920 e.V. in www.liepert-arnstein.de vom 16. April 2020
- ⁸⁸ Müllabfuhr übernimmt der Landkreis. in Werntal-Zeitung vom 24. September 1976
- ⁸⁹ Günther Liepert: 50 Jahre Stadthalle Arnstein. in Arnsteiner Heimatkunde-Jahrbuch 2015
- ⁹⁰ Anzeige in der Werntal-Zeitung vom 21. Mai 1982
- ⁹¹ Anzeige in der Werntal-Zeitung vom 5. November 1982
- ⁹² Anzeige in der Werntal-Zeitung vom 8. März 1985
- ⁹³ Benderbräustübl eröffnet. in Werntal-Zeitung vom 2. August 1985
- ⁹⁴ Gastlichkeit in neuen Räumen. in Werntal-Zeitung vom 12. Dezember 1986
- ⁹⁵ Günther Liepert: Waldhaus Einsiedel. in Arnsteiner Heimatkunde-Jahrbuch 2015
- ⁹⁶ Inhaberin des Bender-Bräustübl erhielt Auszeichnung. in Werntal-Zeitung vom 7. Oktober 1988
- ⁹⁷ Italienischer Frühlingwind in der Pizzeria Italia. in Werntal-Zeitung vom 13. März 1998
- ⁹⁸ Radsportclub Arnstein lädt zur Gründungsversammlung. in Werntal-Zeitung vom 22. Oktober 1993
- ⁹⁹ Pizzeria Italia überraschte Gäste zur Neueröffnung mit Vorspeisen. in Werntal-Zeitung vom 27. März 1998
- ¹⁰⁰ Gudrun und Bruno Maiolo schließen am 22. Dezember ihre Pizzeria. in Werntal-Zeitung vom 6. Dezember 2002
- ¹⁰¹ Biergarten wird hervorragend angenommen. in Werntal-Zeitung vom 20. Juni 2003
- ¹⁰² Fränkische Gastlichkeit im ‚Arnsteiner Bräustübl‘. in Werntal-Zeitung vom 6. Juni 2003
- ¹⁰³ Anzeige in der Werntal-Zeitung vom 23. Januar 2004
- ¹⁰⁴ Anzeige in der Werntal-Zeitung vom 30. Januar 2004
- ¹⁰⁵ Anzeige in der Werntal-Zeitung vom 6. Februar 2004
- ¹⁰⁶ Gaststätte Bender-Bräustüble wiedereröffnet. in Werntal-Zeitung vom 28. Mai 2004
- ¹⁰⁷ Günther Liepert: Marktstr. 3, Arnstein. in www.liepert-arnstein.de vom 3. März 2018
- ¹⁰⁸ Arnsteiner Brauerei führt Bräustübl in Eigenregie. in Werntal-Zeitung vom 26. November 2004
- ¹⁰⁹ Anzeige in der Werntal-Zeitung vom 25. September 2009
- ¹¹⁰ Bender-Bräustübl lockt mit asiatischen Spezialitäten. in Werntal-Zeitung vom 3. August 2012
- ¹¹¹ Familie Hoang eröffnet ‚Asia-Restaurant‘. in Werntal-Zeitung vom 8. Mai 2015
- ¹¹² Glühwein to go, Bestell- und Lieferservice, Geschenke auf Bestellung. in Werntal-Zeitung vom 6. November 2020.
- ¹¹³ Neue Chefin und neue Ideen. in Werntal-Zeitung vom 6. November 2020
- ¹¹⁴ Genealogisches Handbuch Band XXXI. Stegaurach 2016
- ¹¹⁵ Information von Pächterin Thuy Le vom Januar 2022
- ¹¹⁶ Gespräch mit Altbürgermeister Roland Metz im Dezember 2021