

18. Der Hof und die Brennerei Esser

Hierbei handelt es sich wahrscheinlich um einen der ältesten, gebäudemäßig heute z. T. noch erhaltenen Landwirtschaftsbetriebe von Oberaußem.

Mitte des 18. Jahrhunderts gehörte das Anwesen wohl der Oberaußemer Familie Röpsteck (Reupsteck).

Dies belegt ein erhaltener, im Erdgeschossflur (neben der jetzigen Zahnarztpraxis) des heutigen Wohnhauses an der Bergheimer Straße, zur Zierde und Erinnerung eingebauter alter Eichenbalken. Dieser trägt die folgende eingeschnitzte Inschrift:

LAUDE TUR JESUS CHRISTUS
JOSEPHUS PETRUS RÖBSTECK
MARGARETA KÖNIGS 1769

Laut Eintrag in den Oberaußemer Kirchenbüchern, hatten Peter Reubsteck und Margarethe König am 21.05.1754 in der Kirche zu Oberaußem geheiratet.

Um die Jahrhundertwende wechselte das Anwesen wahrscheinlich in den Besitz von Wilhelm Heinrich Esser und seiner Frau Elisabeth geb. Rüntz. Sie heirateten am 08.02.1801 in der Kirche auf dem Tonnenberg.

Josef Dürbaum schreibt zu dem Anwesen Esser:

„Bereits in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts befand sich eine Brennerei in den Gebäulichkeiten des Einwohners Kaspar Esser und Martin Schönen zu Oberaußem in Betrieb, welche sich auf die Spiritusfabrikation aus Roggen und Kartoffeln verlegten.

Aus den stärkemehlhaltigen Bestandteilen dieser Früchte entwickelte sich der Spiritus oder Alkohol infolge von Gärprozessen.

Als Spezialität stellte die Brennerei Schönen in größeren Mengen Pflaumenlikör her, der, wie auch der übrige Branntwein, in die umliegenden Ortschaften zum Versand gelangte. Um das Jahr 1840 stellte die letztgenannte Brennerei ihren Betrieb ein.“



Das Markenzeichen der Brennerei Jakob Esser

Im Ortsplan von 1822 sind einige Gebäude des Anwesens bereits eingezeichnet.

Im Jahre 1823 findet die Firma von Caspar Esser erstmals eine aktenkundige Erwähnung. Es wird jedoch vermutet, dass wahrscheinlich zu diesem Zeitpunkt bereits seit 50 Jahren ein Vorgängerbetrieb existiert hatte.

Ein wahrscheinlich zur Brennereifamilie Esser gehöriger Bierbrauer Peter Esser, war 1846 Schützenkönig von Oberaußem, was ein erhaltenes Schild an der Königskette der St. Vincentiusbruderschaft belegt.

Um das Jahr 1840 übernahmen Jakob Esser (* 09.10.1810 Oberaußem, † 20.01.1889 Oberaußem), ein Sohn von Wilhelm Heinrich und Elisabeth Esser geb. Rüntz und seine Frau Anna Maria geb. Wahn (* 13.01.1809 Oberaußem, † 15.10.1875 Oberaußem), den gesamten Betrieb (Brennerei, Landwirtschaft und eine Gastwirtschaft) an der Ecke der heutigen Bergheimer- und Büsdorfer Straße.

Haupterwerbszweig war die Landwirtschaft mit erheblichem Landbesitz. Eine kleine Gastwirtschaft und die Brennerei wurden von Jakob Esser als Nebenerwerb betrieben.

Seine Nachfolger auf dem Anwesen wurden die beiden Söhne Johannes Michael und Caspar Esser.

Johannes Michael Esser (* 24.06.1850 Oberaußem, † 09.12.1935 Oberaußem) und seine Frau Anna geb. Münchrath (* 01.06.1852 Oberaußem, † 28.09.1932 Oberaußem) übernahmen die Betriebsteile Landwirtschaft und Gastwirtschaft.

Caspar Esser, (* 31.03.1848 Oberaußem, † 15.07.1914 Oberaußem) übernahm die Brennerei.

Zur Gastwirtschaft Esser schrieb Martin Schneider in seiner Familienchronik:
„In der Wirtschaft von Michael Esser hing hinter der Theke gut sichtbar eine große Tafel. Auf dieser war für jedermann zu lesen, wer Schnaps oder Bier getrunken hatte, ohne zu bezahlen. Als ein Gast Esser darauf aufmerksam machte, dass dies nicht schön sei, meinte Esser, Alkohol wäre nicht unbedingt nötig. Wer kein Geld habe, sollte auch keinen auf Pump trinken. Die Tafel sei ein Erziehungsmittel. Alle sorgten dafür, dass sie schnellstens von der Tafel fort kamen bzw. nicht darauf kommen würden.“

Beide Betriebe, die seine Eltern schon geführt hatten (Landwirtschaft und Gastwirtschaft), gab Johannes Michael Esser nach dem 1. Weltkrieg auf. Der Landwirtschaftsbetrieb wurde verpachtet.

Unter der Leitung von Caspar Esser, (* 31.03.1848 Oberaußem, † 15.07.1914 Oberaußem) nahm die Brennerei einen bedeutenderen Umfang an. Als Spezialität wurde von ihm der Oberaußemer Doppelkorn mit hochprozentigem Alkoholgehalt hergestellt. Das Produkt fand guten Absatz und wurde in größeren Mengen verfrachtet. Durch Caspar Esser erfolgte dann auch die Umstellung der Brennerei auf Motorbetrieb. Nun stellte man pro Jahr ca. 300 hl Alkohol her. Als Nebenprodukt fabrizierte die Brennerei damals noch Presshefe.



Die Hauptstraße in Oberaußem mit den Wohngebäuden des Betriebes Esser vor 1920.
Das Bild befindet sich im Familienbesitz.

In dem rechten, großen Haus lebte von 1821 bis 1866 der Jüdische Pferdehändler / Kaufmann / Manufakturhändler Samuel Falk mit seiner Frau Gella Kaufmann. Er ist als Begründer der damals kleinen jüdischen Gemeinschaft in Oberaußem anzusehen.

Samuel Falk, seine Frau und ein Kind kamen 1821 von Bergheim nach Oberaußem, wo noch 9 seiner insgesamt 10 Kinder geboren wurden.

Die Familie blieb mehr als 40 Jahre im Ort und wandte sich teilweise nach Bergheim zurück oder von dort nach Köln.

Samuel Falk sowie sein Sohn Salomon waren Vorsteher der Jüdischen Gemeinde in Bergheim.

Samuel Falk lebte 1866 noch in Oberaußem, ging aber vor 1870 nach Bergheim zurück wo er 1876 verstarb. Sein Grabstein ist in Bergheim erhalten.

Nach dem Tod des kinderlosen Caspar Esser, übernahmen sein Neffe Josef Esser (* 22.08.1885 Oberaußem, † 20.06.1942 Oberaußem) und seine Ehefrau Maria geb. Zillekens (* 22.11.1895 Oberaußem, † 02.05.1970 Oberaußem) die Brennerei.

Josef Esser war ein Sohn von Johannes Michael Esser.

Unter seiner Leitung erfolgte 1920 eine Fabrikations-Erweiterung auf Liköre. Dadurch wandelte sich die bis dahin landwirtschaftliche Brennerei in einen gewerblichen Betrieb.

Da um diese Zeit die vorhandene Apparatur dem Leistungsbedarf des Betriebes nicht mehr gerecht werden konnte, wurde modernisiert. Das erbrachte eine Verdreifachung der Produktionskapazität.

Noch vor dem II. Weltkrieg ließen Peter und Maria Esser das alte Wohnhaus des Anwesens an der Hauptstraße abreißen. An seine Stelle bauten sie 1939, daß heute noch stehende große Backsteinhaus.



Die Hauptstraße mit dem neuen Wohngebäude und dem Schornstein der Brennerei Esser 1940.

Ein ebenfalls noch erhaltener, im Flur des heutigen Wohnhauses zur Zierde und Erinnerung eingebauter Eichenbalken, trägt die folgende eingeschnitzte Inschrift:

NEUGEBAUT 1939
JOSEF ESSER u.
MARIA GEB. ZILLEKENS

Nach dem Tode von Josef Esser 1942, führte dessen Frau mit ihren drei Söhnen die Brennerei weiter.

Das Absatzgebiet, das sich bis zum Kriegsbeginn 1939 verhältnismäßig eng im Kreis Bergheim selbst und auf die Randgebiete erstreckte, konnte nach der Währungsreform aufgrund der Qualität der Erzeugnisse erweitert werden, nachdem im Kriege und in den Nachkriegsjahren die bewirtschaftete Ware nur als hochprozentiger Spirit zu fertigen war.

1949 erfolgte die Inbetriebnahme einer weiteren Brennerei.

In beiden Brennereien wurde ein hochwertiger Kornspirit erzeugt und nur dieser wurde zur Herstellung trinkfertiger Produkte verwendet und bot die Garantie für Qualitätsware.

Den Slogan: "Mit Schnaps von Esser geht's Dir besser", konnte man überall vernehmen.

Die Brennerei mit ihren ehemaligen Nebenbetrieben war für das damalige Oberaußem stets ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Zahlreiche Oberaußemer Bürger fanden dort Arbeit.

Die Brennereiarbeiter erhielten zusätzlich zum Lohn auch eine tägliche Ration Schnaps zum Eigenverbrauch. Ein ehemaliger Mitarbeiter der Brennerei, „Fibbes“ Esser, erinnerte sich gerne an seine dortige Zeit. Er sagte u.a., dass so manch einer der Mitarbeiter abends doch recht mühsam den Weg nach Hause fand.

Die Erzeugnisse der Brennerei waren zu ihrer Blütezeit weit über die Grenzen von Oberaußem bekannt und genossen ein hohes Ansehen ob ihrer sehr guten Qualität.

Der Familienbetrieb Esser geriet trotz seiner guten Produkte, nach dem 2. Weltkrieg durch interne Familienprobleme und die allgemein schlechte Zeit in erhebliche Schwierigkeiten.

Viele ehemalige Stammkunden brannten damals ihren Schnaps, den legenderen „Knolly Brandy“, zu Hause selbst. Das war zwar streng verboten, doch kaum einer kümmerte sich darum. In vielen Häusern tropfte dieser aus Zuckerrüben gebrannte „edle Tropfen“ aus den meist selbstgebauten Destillationseinrichtungen. Zum Bau der Brennapparate verwendete man die damals häufig herumliegenden, alten Geschosskartuschen aus dem 2. Weltkrieg.

Die Familie Esser versuchte einiges um den angeschlagenen Betrieb zu erhalten. Um das Abfallprodukt der Spritherstellung, die sogenannte Schlempe, nutzbringend zu verwerten, wurde 1949 sogar der bis dahin verpachtete landwirtschaftliche Betrieb wieder in eigener Regie geführt.

Im Jahr 1951 kam das Unternehmen aber in sehr große Zahlungsschwierigkeiten und als Folge dessen, kam das gesamte Anwesen zum Zwangsverkauf. Brennerei und Landwirtschaft gingen damit unwiderruflich außer Betrieb. Vorher hatten die damaligen Inhaber das zum Betrieb gehörende gesamte Ackerland, ca. 50 Morgen, an die Braunkohle verkauft.

Käufer der Brennerei selbst, nebst dem Wohnhaus, war eine landwirtschaftliche Genossenschaft aus Ameln.

Das restliche Eigentum kauften anteilig die Oberaußemer Geschäftsleute Mathias Paus, Hans Weiß, Gerhard Müsch und Toni Vogt.

Nach dem Abriss einzelner alter Gebäudekomplexe der Brennerei, u.a. eines der Wahrzeichen von Oberaußem, der weithin sichtbare hohe Schornstein, entstanden durch die o.g. neuen Besitzer an dieser Stelle zum Teil neue Häuser mit Geschäften, Wohnungen und Lagerräumen.

Im Zusammenhang mit der Brennerei erscheint hier noch folgendes erwähnenswert. In einem zur Brennerei Esser gehörenden ehemaligen Hause, das an der Stelle stand, wo sich später das Konsum befand, heute ist hier das Geschäft Ihr Platz, war vor dem Krieg noch die alte Metzgerei von Jean Odenthal untergebracht, bevor dieser an der Ecke Haupt- Büsdorferstraße, direkt gegenüber von der Brennerei, eine eigene Metzgerei erbaute

Kurze Zeit bevor die Brennerei aufgegeben wurde gab es 1950 noch einen Besuch von einem Reporterteam der Kölnischen Rundschau. Der aus diesem Besuch resultierende Artikel war eigentlich noch recht locker und optimistisch geschrieben

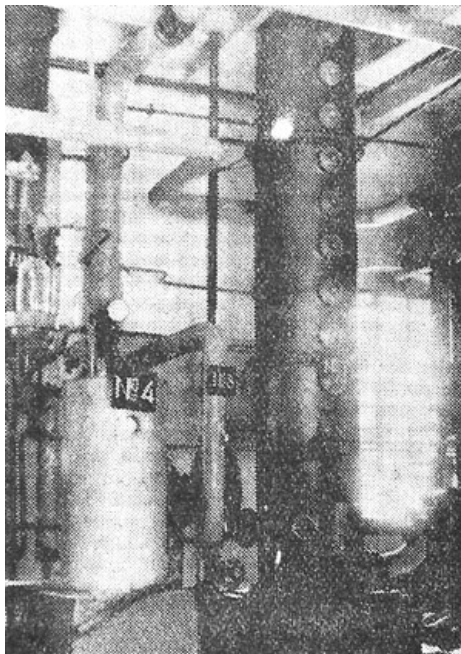
und ließ nicht erahnen, dass der Traditionsbetrieb in Kürze für immer geschlossen würde.

So schrieb die Kölnische Rundschau in der Ausgabe vom 29. Juli 1950 folgenden Bericht zur alten Kornbranntwein-Brennerei in Oberaußem.

Eine Fahrt ins „Blaue“

Zur Kornbranntweinbrennerei in Oberaußem. „Wenn jemand eine Reise tut ...“ Wem stiegen nicht Traumbilder von blauen Fernen, blauen Bergen und Meeren auf? Unsere Reise führte uns wenige Kilometer vom Redaktionstisch auch ins Blaue, ins Blaue an sich sozusagen. Die Kornbranntweinbrennerei Esser in Oberaußem war unser Ziel. Und hier, am Ziel, - Welch ein Widersinn - wieder Ausgangspunkt der Reise, einer Traumreise allerdings: auf den Flügeln des Münsterländers ins Westfalenland, mit einem Schuß Hamburger Tropfen an die Wasserkante, Curacao-beflügelt an ferne blaue karibische Gestade.

Apropos blau! - Noch lassen wir uns nicht vom Alkohol ins Traumland entführen. Noch wandern wir mit gezücktem Bleistift durch den Betrieb, um recht viel von der Herstellung des männermordenden Stoffs festhalten zu können. Für den, der in der Zeit vor der Währungsreform gelegentlich von verschwiegene „Cherry-Knolly“ - Brennversuchen hörte, doch ein eigenartiges Gefühl, den gleichen Vorgang, diesmal legal, en gros und im Stadium technischer Vollkommenheit betrieben zu sehen. Allerdings, - auch hier hält Vater Staat seinen Finger fest darauf. Die Steuerschraube, oder besser gesagt, die fiskalische Plombe an jeder wesentlichen Schraube dokumentiert recht eindringlich das „einnehmende“ Wesen der Finanzhoheit. Wer kann das noch bezahlen? –



Rohbranntgerät und Brennblase

Ansonsten jedoch sind die schwarzbrennenden Zeiten vorbei. Wir dürfen uns vom „Knolly Brandy“ distanzieren. „Schnaps vom Esser schmeckt dir besser“ - denn sein Ausgangsstoff ist nicht die profane Rübe, sondern edler Roggen, der zur besseren Überwachung gleich staatlicherseits zugeteilt wird. Auf dem Boden lagert er in großen Mengen, wird in einer dampfbetriebenen Mühle verschrottet, im Vormaischbehälter mit Malz verzuckert und unter Zusatz von Hefe dem Gärbottich zugeführt. Den weiteren Verlauf kann man in wenigen Stichworten zusammenfassen: das Brennen im Rohbrandgerät, der Kühlvorgang, das Sammeln des nun 70-prozentigen Alkohols in besonderen, wieder plombierten Behältern. Rückführen in die Brennblase, wo der Alkohol seine Gebrauchsprocente erhält.

Sauber geht es in so einer Brennerei zu, das muß man sagen. Steinböden und Eisentreppen jederzeit schrubbfeucht, sehr zum Leidwesen des krepbeschuhten Reporters, der auch ohne Alkoholgenus kaum die Balance zu halten weiß.

Wir sind froh, als wir endlich im tiefen Keller gelandet sind, in der Zauberküche, in der der Alkohol durch die Beimengung der verschiedensten Essenzen in Likör,

Weinbrand, Korn und Wachholder - verschnitten wird. Hier, im tiefen Keller, wird uns eine vergnügliche Lektion erteilt, eine kleine Branntweingeographie. Die Reise geht ins Münsterland (siehe oben!), zum Ostseestrand (Danziger Goldwasser), in den Schwarzwald (Kirschwasser) und in alle Richtungen des menschlichen (Wohl-) Geschmacks: „Kakao mit Nuss“ prangt in sauberen Etiketten auf den verlockenden Flaschen, „Orange“, „Mokka-Kirsch“, „Vanille“, „Pfefferminz“, „Kirsch mit Rum“, „Anisett“, „Zitrone“, „Cherrybrandy“.



Hier wird der „männermordende“ Stoff eingefüllt.



Vanille Likör von Josef Esser

Eine erlesene Folge köstlicher Liköre! Eine Kostprobe von allen genügt, den reiseseligen Geist an ferne blaue Gestade zu entführen.

Von dieser „Entführung“ lasst mich nicht reden. Sie gehört nicht zum Thema. Zum Thema gehört noch, daß die sauber etikettierten Flaschen wohlverpackt in die nähere und weitere Umgebung verschickt werden. Rheinland und Westfalen sind die wesentlichen Absatzgebiete. Zum Thema gehört auch, daß die nichtseligmachenden Abfallprodukte, die die Schlempe bilden, gleich an Ort und Stelle an einige zwanzig Kühe verfüttert werden. Vom Schnaps zur Milch!

Schließlich sei noch vermerkt, daß der etwa 30 Meter hohe Schornstein Wahrzeichen eines Betriebes ist, der sich seit 1823 im Familienbesitz befindet. Um diese Zeit wurde die frühere Brauerei, deren Entstehung sich im Dunkel der Zeit verliert, in eine Brennerei umgebaut. Sie hat alle Stürme der Zeit überdauert, zwei Weltkriege, eine Teilerstörung als Folge des letzteren, und die branntweinlose, die schreckliche Zeit. Stoßen wir also alle, die wir uns gelegentlich einen „Alten Oberaußemer“ genehmigen, an auf weitere 125 Jahre ihres Bestehens!

Heute wird von einem Nachkommen der Familie, Jakob Esser, in einer neuen eigenen kleineren Brennerei im Bergischen Land, wieder der edle Kräuterschnaps, „Mittler“, nach alten Oberaußemer Rezepten hergestellt und vermarktet..

Über das Ansehen und die Beliebtheit der Erzeugnisse der ehemaligen Brennerei Esser gibt auch eine Textpassage im Oberaußemer Heimatlied „Lev Overoßem“ Zeugnis ab.

So heißt es im Refrain aller Strophen u.a. „Lecker Schabäusche wieht he gemaat“.

Dieses vom Oberaußemer Urgestein Martin Schneider ursprünglich getextete, schöne und in der Ortsbevölkerung sehr beliebte Lied, erklingt oft bei Festen und Feierlichkeiten in Oberaußem.

Das Lied beschließt inzwischen bereits traditionsgemäß den jährlichen Bunten Abend des Männergesangsvereins Erholung.

Bis zu seinem Tod 2015, wurde es meist von Fibbes Esser als Solist, mit dem Chor und allen Besucher dieses Abends gemeinsam zum Ende der Gesangsdarbietungen gesungen.

Heute befinden sich auf dem Gelände der ehemaligen Brennerei, z.T. in den ursprünglichen, noch erhaltenen, später umgebauten Gebäudeteilen sowie in errichteten Neubauten, Geschäfte und Wohnungen.

Die große noch vorhandene alte Scheune des ehemaligen Hofes wird heute als Abstell- und Lagerhalle genutzt.

Mit der Auflösung und dem Verkauf des alten Betriebes Esser, verschwand leider ein weiterer, für Oberaußem historischer und auch einst wirtschaftlich bedeutender Ortsteil.