

Nicht nur die Kohle:

Auch der Wacholder macht Walsum bekannt

Seit 1715 dampfen die Kessel in der Brennerei Claus

Eins steht fest: Seit dem Jahre 1715 trinken die Walsumer Wacholder. Was sie vorher gemacht haben, weiß man hingegen nicht so genau. Indes, nicht nur das Wacholdertrinken hat in Walsum Tradition, auch das Brennen dieses Lebenselixiers. 1715 — diese Jahreszahl steht an der Giebelwand der alten Claus'schen Brennerei in Walsum-Dorf.

Das aus italienischen Wacholderbeeren destillierte Getränk hat den Namen Walsums, auf Tausenden und Abertausenden von Flaschen etikettiert, weithin bekannt gemacht. Walsum — dieser Name ruft links des Rheins, im Industriegebiet bis nach Dortmund, Castrop, Gelsenkirchen, ja, bis an die holländische Grenze bei Vreden und Stadtlohn die Erinnerung an einen guten Tropfen auf die Zunge. Überall dort steht Walsumer Wacholder bei frohen Zechern und stillen Genießern hoch in der Gunst.

244 Jahre stehen die Kessel in der alten Brennerei unter Dampf. Nur in Kriegs- und Notzeiten mußten die Brenner manchmal das Feuer löschen. Doch nach solchen Faustschlägen des Schicksals war der Wacholderdurst meist um so größer. 1799 war die alte Brennerei an einen Theodor Bienen verkauft worden. Stolz präsentiert Hermann Claus die fast verbläute Urkunde mit dem dicken Siegel.

„Wir zum Königlichen Landgericht in des Dinslakenschen Kreises allergnädigst verordnete Landrichter und Assessor thun kund und fügen hiermit zu wissen, daß die Eheleute Rütger Hennekes und Johanna Hennekes, geborene Bongers genannt Schenk aus Walsum dato persönlich vor uns erschienen seyen und freywillig angezeigt haben, welchergestalt sie ihr im Dorf Walsum gelegenes Wohnhauß samt der dazu gehörigen Branntweins-Brennery, Fußel-Kessel, Schlange und übrigem Zubehör, nebst dem Erbpachts-Recht an dem Grunde, letzteres mit Consens des Armen-Vor-

standes zu Walsum dem Theodor Bienen daselbst für die Summe von 800 Thaler gemein Courant, nämlich in französischen Kronenthalern, aus der Hand verkauft hätten.“ 11. Januar 1799 liest man unter der Urkunde.

Früher „Schinkenkathe“ genannt

1813 heiratete ein Hermann Claus die Tochter Helena Bienen. Seitdem ist die „Schinkenkathe“, wie man die Brennerei früher nannte, mit sieben Morgen Ackerland und sechs Morgen Weiden im Besitz der Familie Claus. Die Acker sind inzwischen wohl etwas zusammengeschrumpft, doch dafür ist der Wacholder-Umsatz gestiegen. Allerdings: Acker und Vieh gehören zu einer „landwirtschaftlichen Brennerei“ wie der von Claus, so will es übrigens das Gesetz. Das hat auch einen praktischen Grund: Die bei der Destillation zurückbleibende Schlempe soll im eigenen Betrieb als Viehfutter verbraucht werden.

Hermann Claus, der u. a. auch in Berlin als Destillateur Erfahrung sammelte, leitet seit 1940 das väterliche Geschäft. Es ist, wie vor 240 Jahren, ein Ein-Mann-Betrieb. Das ist die Tradition des Hauses. Hermann Claus ist Brenner, Verkäufer und Expedient in einer Person. Den bestellten Wacholder steuert er mit seinem Wagen selbst an Ort und Stelle.

300 Plomben und Plömbchen

Wo im Land ein Schornstein raucht, da hat auch der Zoll seine Hand im Spiele. Von dieser Binsenwahrheit macht auch die Brennerei Claus keine Ausnahme. Die Branntweinsteuer wird nämlich, wie alle anderen Verbrauchssteuern auch, durch den Zoll erhoben. Rund 300 Plomben und Plömbchen haben die Zöllner in der Claus'schen Brennerei angebracht, damit kein Tröpfchen nicht zollamtlich registrierter Weingeist durch die Kehlen rinnt.



In großen Fässern lagert der trinkfertige Wacholder im Keller

Auf dem Boden der Brennerei lagern die Rohstoffe: Weizen aus Pakistan, Wacholderbeeren aus Italien, Roggen und Gerstenmalz. Der Vermaischbottich ist die erste Station auf dem Wege zum Wacholder. 450 l Wasser, etwa 250 kg Schrot und Malz werden vermenget, durchgerührt, auf 65 Grad erhitzt, abgekühlt und zum Vergären in den Gärbottich geleitet. Durch direkte Dampfzufuhr „vergeistet“ man die Maische.

Nachfrage verdreifacht

Der Branntwein wird im Rohbranntkessel aufgefangen. Nur der sogenannte

Mittellauf, der qualitativ am besten ist, gelangt zur Weiterverarbeitung. Er fließt auch durch die Zollmeßuhr, so daß die Zöllner genau feststellen können, was des Zolles ist. 96 Prozent Alkohol hat dieser Mittellauf, den man schließlich mit Wacholderbeeren destilliert und auf 35 Prozent wieder herunterdrückt.

Der trinkfertige Wacholder wird in großen Fässern im Keller gelagert. In diesen kühlen Gelassen ist ihm allerdings kein sehr langer Aufenthalt beschieden. Die Nachfrage nach dem Sorgenbrecher aus Walsum hat sich in den letzten Jahren verdreifacht.

Da kann man nur sagen: Prost!

Die alten Dinslakener und Walsumer galten immer als besonders trinkfest. Dieser Passion entsprach eine Unmenge Kneipen und Lokale. So gab es im Jahre 1901 in der Stadt Dinslaken nicht weniger als 40 Gaststätten, das heißt, bei 4330 Einwohnern kamen damals 108 Einwohner auf ein Lokal.

In Walsum gab es zu dieser Zeit 15 Gaststätten. Es kamen also bei 3640 Einwohnern 242 Personen auf eine Gastwirtschaft. Wenn man nun die Säuglinge und Kinder von der Einwohnerzahl noch abzieht und auch die Frauen weitgehend unberücksichtigt läßt, wird noch deutlicher, daß die Männer damals wahrhaft enorme Schnaps- und Biermengen konsumierten, um soviel Kneipen am Leben zu halten.