

Bier

Ben Büttner, Robert Schmidt, Michael Schneider

Die Anfänge im Zweistromland

Sumerer und Babylonier gelten als Erfinder des Bieres. Aus Keilschriftdokumenten der sumerischen Hochkultur (3000-2000 v. Chr.) geht hervor, dass Bier ein verbreitetes, nahrhaftes Alltagsgetränk war: Bier zählte zu höchsten Kulturgütern (vgl. schon die Aussage des Gilgamesch-Epos: der zivilisierte Mensch dieser Kultur genießt Brot und Bier).

Die Entwicklung des Brauprozesses ist eng mit der Brotherstellung verbunden:

• Irgendwann wurde feuchtes Brot gegessen: Die Menschen waren berauscht und begannen es systematisch einzuweichen und dieses Weichwasser zu verkosten. Das Urbier war geboren.

• Bei einigen Indianervölkern Südamerikas und einigen afrikanischen Stämmen wird noch heute so gebraut.

Aufgrund von Getreiderückständen trank man aus Krügen mit Strohhalmen, nicht aus Gläsern, auch war das Bier nicht kühl und herb, sondern lauwarm und süß. Wegen der vielen unvergorenen Malzbestandteile war es ausgesprochen sättigend und nahrhaft, eben "Flüssiges Brot".

Braukunst in Ägypten

Zur Blütezeit der Pharaonen gab es sogar schon gewerbliche Brauereien in Ägypten. Bier war hier Nationalgetränk und Volksnahrungsmittel, während der Wein für Könige und Priester bestimmt war. Bier symbolisierte also im alten Ägypten soziale Distinktion.

Die Herstellung verlief ähnlich wie in Mesopotamien, Bäckerei und Brauerei bedingten einander, beide Handwerke überschneiden sich. Verschiedenste Würzmittel wurden beigelegt (Früchte des Johannisbrotbaums).

Eine besondere Rolle kam dem Bier als Bewusstseinsdroge bei Festen und kultischen Veranstaltungen zu: Trunkenheit galt für alle Ägypter als erstrebenswerter Zustand!

Bei rituellen Festen (z. B. für Hathor, Göttin der Liebe und Trunkenheit) floss Bier in rauen Mengen, der Rausch der Trunkenheit kam nur dem der Liebe gleich. Die

Entwicklungsgeschichte des Alkoholismus ist genauso alt, denn schon damals wurde vor exzessivem Genuss gewarnt, der Rausch zerstöre die Seele und man dürfe die Arbeit nicht vergessen.

Bei Griechen und Römern wurde Bier als Gesöff der Barbaren bezeichnet, nur wenn den Legionen der Wein ausging, wurde "Cervisia" getrunken.

Kelten und Germanen nahmen eine Sonderstellung in den römischen Besatzungsprovinzen ein. Sie betrieben Gerste- und Weizenanbau seit der Hallsteinzeit in großen Mengen und waren deshalb gute Landwirte und Handelspartner.

Bei Römern galten sie als "Würzmeister", da sie Bier und Wein durch Würzmittel ein gutes Aroma verschafften.

Das Bier spielte bei den Germanen eine große Rolle: Das Himmelszelt war ein Braukessel und Aegir, der Herr der Fluten, braute.

Als Bestandteil der täglichen Nahrung wurde es von den Frauen in den Haushalten selbst gebraut. Backen und Brauen waren auch hier eng verwandt.

Das mittelalterliche Brauhandwerk

Wein und Bier waren die bevorzugten Getränke, wobei Wein das Getränk der Oberschicht war. Bier war eher Nahrungs- denn Genussmittel, darum gehörte Backen und Brauen bei der ländlichen Bevölkerung zum Alltagsgeschäft der Selbstversorgung. Meist folgte das Brauen

dem Backen unverzüglich.

Eine eigentliche Braukunst entstand in den Klöstern und großen Handelszentren der Hanse. Im 13./ 14. Jh. entwickelte sich das Brauwesen in den aufstrebenden Städten zu einem wichtigen Wirtschaftszweig. Die wirtschaftliche Bedeutung sorgte für eine Reglementierung von Biersteuer und -menge, Bierzwang, Brau- und Ausschankberechtigung, aber auch für die weltweite Verbreitung des Bieres, vor allem im deutschen Kulturraum, in Holland, Flandern, Böhmen und im Burgund. Wegen seiner ergiebigen Nährhaftigkeit war das Bier besonders in Klöstern zur Fastenzeit beliebt (Nahrungsmittel).

Zugesetzte Würzmittel waren Rosmarin, Anis, Kümmel, Wermut, aber auch giftige Zusätze wie die Tollkirsche.

Vor diesem Hintergrund werden Vorschriften zur Reinheit des Bieres verständlich und somit auch das Reinheitsgebot von 1516. Es wurde vom Bayernherzog Wilhelm IV. erlassen und verfügt, dass zum Brauen nur Gerste, Hopfen und Wasser benutzt werden durften. Es gilt als die älteste bis heute gültige Lebensmittelvorschrift, wurde aber erst 1909 für das gesamte dt. Reich einheitlich geregelt. Zur Überwachung entwickelte sich der Beruf des "Bierbeschauers".

Ein regionales Beispiel:

Bierkonsum in Freiberg (Sachsen) im 16./17. Jahrhundert

In Freiberg durfte grundsätzlich jeder Bürger Bier brauen, was in seinen Bürgerrechten verbrieft war. Im 16. Jh. besaß aber nicht jeder Bürger mehr das Braurecht.

In der Brauordnung von 1570 wurden das erste Mal sogenannte Kauf- und Mietbiere erwähnt, d. h. dass das Braurecht in wirtschaftlich schlechten Zeiten verkauft oder vermietet werden konnte, was aber zu einer weiteren Polarisierung von arm und reich führte.

Die Ratsherren regelten das Brauwesen in rechtlicher, für alle verbindlicher Weise. Innerhalb des Ratskollegiums wurden spezielle, das Brauwesen betreffende Ämter besetzt (z. B. der Malzherr). Alle am Brauvorgang beteiligten Personen mussten zu Beginn der Brausaison spezielle Eide ablegen, die eine hohe Qualität des Bieres sichern sollten. Außerdem gab es sehr genaue Festlegungen über die Höhe der Steuern und Abgaben.

Spätestens seit dem 15. Jh. wurde das Freiburger Bier nur aus den Rohstoffen Wasser, Gerste und Hopfen hergestellt (Reinheitsgebot von 1516). Die städtische Obrigkeit legte die Rezepturen und die Menge der verwendeten Rohstoffe fest, um eine gleichbleibende Qualität sicherzustellen. Auf Nichteinhaltung der Vorschriften folgten empfindliche Strafen. Die typische Ausstattung der Brauhäuser in Freiberg umfasste den Braubottich, den Gärbottich, eine Schuffe zum Rühren und Schöpfen im Braubottich, Kühl- und Bierfässer, Braupfannen (sehr wertvoll, da aus Kupfer), ein Brandzeichen zum Kennzeichnen der Fässer, einen Hopfenseiher (Sieb zum Herausfiltern der Hopfenrückstände) und einen Treberkorb (Filtration der in der Würze zurückgebliebenen Rückstände). Diese Ausstattung der Brauhäuser dürfte auch außerhalb Freibergs ähnlich gewesen sein.

Das Bier wurde in den Kellern vieler Freiburger Bürgerhäuser gelagert, außerdem vermieteten die Klöster Teile ihrer Gewölbe für die Bierniederlage.

Um alle brauberechtigten Bürger gerecht zu behandeln, wurde zu Beginn einer jeden Brausaison die Reihenfolge des Brauens ausgelost. Diejenigen, die zuerst brauen durften, waren im Vorteil, da sie ihr Bier auch zuerst verkaufen konnten. Bei der Auslosung wurde die Brauordnung öffentlich verlesen und außerdem die Braumeister festgelegt; sie überwachten den gesamten Brauvorgang.

Grundsätzlich war jeder bierbrauende Bürger zum Ausschank berechtigt. Dies geschah in

einer Stube seines Hauses, die extra dafür hergerichtet wurde. Die jährliche Ausschanksaison wurde von einem Ratsherr öffentlich angekündigt.

Außerdem wurde Bier in allen Gasthäusern ausgeschenkt.

Sogenannte Trinkgesellschaften zeichneten sich durch eine gewisse Exklusivität aus, da nur Angehörige der obersten gesellschaftlichen Schichten daran teilnehmen durften. Sie trafen sich in sogenannten Trinkstuben, wo man sein Bier in Ruhe genießen konnte. Genaue Normen (von den Ratsherren festgelegt) regelten das Verhalten in diesen Lokalitäten, da es öfters zu Ausschreitungen aufgrund gesteigerten Alkoholkonsums gekommen war.

Großer Beliebtheit erfreuten sich auch die Bierhäuser, die sogar während der Predigten stark frequentiert wurden und allen Gesellschaftsschichten zugänglich waren.

Des weiteren wurde Bier bei großen Tafeleien, Tanzvergnügen, fürstlichen Mahlzeiten und Ratswahlessen in großen Mengen konsumiert.

Auch die Klöster besaßen ihre eigenen Schänken, was wahrscheinlich aus ihrer Tradition mittelalterlicher Braustätten herrührt.

Zahlreiche rechtliche Vorschriften regelten den Ausschank des Bieres, da es in diesem Zusammenhang zu Maßlosigkeiten, Ungelegenheiten, Gefahren und Unheil gekommen war.

Brauen und Brauhaus 1850- 1950

Bis ins 19. Jh. hinein gab es aufgrund von verschiedenen Würzzusätzen, Hefen, Brauvorgängen etc. kein genormtes Bier. Erst mit Entdeckung der Zuchthefen durch Hansen, Aufklärung des Gärungsvorgangs durch Pasteur, Erfindung der Kältemaschine durch Carl v. Linde im Zuge der industriellen Revolution wurde das Brauwesen auf eine technisch und qualitativ sichere Grundlage gestellt. Bis dato besaß fast jede Brauerei eine eigene Böttcherei, Picherei (Ausgießen der Fässer mit heißem Fichtenharz) und Mälzerei. Ein Kühlschiff oder Eiskeller waren meist vorhanden. Das Natureis musste aus Teichen ausgesägt werden. Heute ist der Brauvorgang hochtechnisiert und standardisiert, das Bier bekommt man erst in der Flasche zu Gesicht.

Biere der Welt - Welt der Biere

Europa ist führend was Biermarken- und Brauereien betrifft. Doch ist Bier nicht gleich Bier. Das englische Ale ist ca. 13 Grad warm, mittelbraun und bitter. In Belgien und den Niederlanden genießt der Cervisiologe besondere Biere: die Trappistenbiere (mit Kandiszucker). In den USA, Australien, und Neuseeland trinkt man's europäisch, in Südamerika, Afrika, Asien, Ozeanien traditionell mit hohem Nährwert (durch Zusatz von Mais, Hirse, Maniok, Reis).

Das chinesische Sake ist ebenfalls ein spezielles Reisbier, die Herstellung ist ein Brauvorgang, keine Kelterung.

In Deutschland trinken 67% Frauen und 91% Männer mindestens einmal im Monat Bier, knapp 1300 Braustätten stellen etwa 5000 Marken her, die beliebteste Sorte ist mit 60% Marktanteil das Pils. Mit einem pro Kopfverbrauch von 144 l p. a. ist Deutschland Biernation Nr. eins.

Der älteste Nachweis einer Brautätigkeit auf dt. Boden ist für 800 v. Chr. durch Bieramphoren bei Kulmbach belegt.

Die Benediktinermönche von Weißenstephan bekamen 1040 die erste bekannte Brau- und Schankbefugnis zugesprochen. Die erste gewerbliche Brauerei existiert noch heute. Erst mit der Entwicklung der Klosterbrauereien zu lukrativen Wirtschaftsbetrieben entstand der Beruf des Bierbrauers. Bis dahin war Brauen Frauensache.

In ländlichen Regionen galt Brauen und Backen lange der Ernährungssicherung, meist wurde das Braurecht reihum an die Haushalte vergeben.

Seit "Einführung" des Bieres beansprucht es eine große Rolle bei kultischen Feierlichkeiten

und Festen aller Art, seine harntreibende Wirkung ist in der Medizin noch heute von Bedeutung. Darüber hinaus waren alle Fest- und Feiertage ein trefflicher Grund zur Vertreibung böser Geister und Hexen mit viel Bier.

Bier und Alkoholismus

Schon im alten Ägypten war die Gefahr des Alkoholmissbrauchs durch die rituellen, exzessiven Gelage bekannt und wurde in Keil- und Hieroglyphenschriften veröffentlicht. Auch Germanen warnen in der EDDA vor übermäßigem Genuss. England verbot im MA seinen Priestern, die Predigt angetrunken zu halten.

Warnungen und Alkoholverbote ziehen sich durch die Geschichte der Menschheit, in jeder geschichtlichen Epoche spielte Alkohol, wie die Folgen übermäßigen Konsums, eine große Rolle. Vor diesem Hintergrund ist auch das Aufkommen alkoholfreier Biere Ende der 70er Jahre zu verstehen, um dem Alkoholmissbrauch entgegen zu wirken.

Bier, Alkohol und dessen Missbrauch waren und sind ein Begleiter der Geschichte der Menschheit!

Literatur

Borde, Karl; Schmidt, Ursula: Hopfen. Berlin 1989.

Esslinger, Michael: 800 Jahre Freiberger Bier, 5 Bde., Freiberg 1997-2001.

Haslauer, Elfriede: Bier im Altertum, ein Überblick. Linz 1992.

Knauss, Jürgen: Vom Korn zum Krug. Zur Kulturgeschichte des Bieres und Brauwesens. Blankenhain 1996.

Teich, Mikulas: Bier, Wissenschaft und Wirtschaft in Deutschland 1800 – 1914. Köln, Weimar, Wien 2000.

GETRÄNKESORTEN – TRINKEN

Ball, Daniela U.: Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten, Zürich 1991

Bennet, Jean-Claude: Le vin des philosophes. L'imaginaire du vin, Marseille 1983

Garrier, Gilbert: Histoire sociale et culturelle du vin, Paris 1998.

Hirschfelder, Gunther: "Und also die ganze Woche ein grosses Gesaue war." Aspekte obergesellschaftlicher Trinkgewohnheiten im Rheinland vom 17. bis zum 19. Jahrhundert, in: Volkskultur an Rhein und Maas 13 (1994), S. 5-14

Hirschfelder, Gunther: "...dass sie so schlecht dun bier musten drincken." Bier und Biertrinker in den rheinischen Gaststätten vor der Industrialisierung, in: Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn 1998, S. 243-252

Hirschfelder, Gunther: Das Wassertrinken. Prolegomena zu einer Kulturgeschichte, in: AKG 80 (1998), S. 325-350

Huntemann, Hans: Bierproduktion und Bierverbrauch in Deutschland vom 15. bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts, Göttingen 1970

Kaiser, Hermann: Der große Durst. Von Biernot und Branntweinfeinden – rotem Bordeaux und schwarzem Kaffee. Trinken und Getränke zwischen Weser und Ems im 18./ 19. Jahrhundert, Cloppenburg 1995 (Materialien und Studien zur Alltagsgeschichte und Volkskultur Niedersachsens, hrsg. v. Helmut Ottenjann, Heft 23)

- Lemper, Ernst-Heinz: Geschichte und kulturhistorische Bedeutung der Görlitzer Brauhöfe, in: Görlitzer Magazin 10 (1996), S. 25-47
- Matheus, Michael (Hg.): Weinproduktion und Weinkonsum im Mittelalter. Speyerer Kolloquium 1999, Stuttgart 1999
- Mauro, Frédéric: Histoire du café, Paris 1992
- Meiners, Uwe: Volkskultur und Geschichte. Anmerkungen zur Erforschung kulturhistorischer Prozesse am Beispiel der Trinkgewohnheiten, in: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 36 (1991), S. 11-30
- Schnyder-v. Waldkirch, Antoinette: Wie Europa den Kaffee entdeckte – Reiseberichte der Barockzeit als Quellen zur Geschichte des Kaffees, Zürich 1988
- Sprandel, Rolf: Von Malvasia bis Kötschenbroda. Die Weinsorten auf den spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands, Stuttgart 1998
- Thusty, B. Ann: Das ehrbare Verbrechen. Die Kontrolle über das Trinken in Augsburg in der frühen Neuzeit, in: ZHVSchwaben 85 (1992), S. 133-155.
- Thusty, B. Ann: The Culture of Drink in Early Modern Germany, UP Virginia 2001.
- Völger, Gisela/ Karin von Welck (Hg.): Rausch und Realität. Drogen im Kulturvergleich, 3 Bde., Reinbek bei Hamburg 1982