Die „Biographie“ des Bieres

Bierbrauerdarstellung aus dem Jahr 1425

Aus der Sammlung von Hartmut Scholz aus Rödental

Die "Biographie" des Bieres

1. Vom flüssigen Brot zum Reinheitsgebot

1.1 Von den Sumerern zum Mittelalter
1.2 Zunft- und Wahrzeichen des Brauerhandwerkes
1.3 Gambrinus, der König der Biere
1.4 Klosterbrauereien, die Brauereien der Mönche
1.5 Das älteste Nahrungsmittelgesetz der Welt

2. Die Rohstoffe des Bieres

2.1 Gerste - Weizen - Roggen - Hafer
2.2 Malz, die Seele des Bieres
2.3 Hopfen, die Würze des Bieres
2.4 Wasser, der Körper des Bieres

3. Die Bierherstellung will gelernt sein

3.1 Das Brauhandwerk hat seine eigene Schulen
3.2 Die Brauerei, hier wird das Bier gebraut
3.3 Die Würzebereitung im Sudhaus
3.4 Die alkoholische Gärung der Würze
3.5 Die Lagerung im kühlen Keller
3.6 Das trübe Bier wird gefiltert und die Qualität im Labor geprüft
3.7 Die Abfüllung in Fässern und Flaschen
3.8 Bierarten und Biersorten

4. Die Brauwirtschaft

4.1 Von der Brauerei zum Verbraucher
4.2 Die Orte des Biergenusses
4.3 Bier- und Trinkgefäße aus den verschiedensten Materialien
4.4 Auch Bier kommt ohne Werbung nicht aus
4.5 Die Brauer haben eine lange Tradition
4.6 Die Organisation des Brauhandwerkes
4.7 Es gibt viele berühmte Brauer

5. Freud und Leid eines Biertrinkers

5.1 Volks- und Bierfeste
5.2 Freunde des Gerstensaftes
5.3 Auch für Bier muss Steuer bezahlt werden
5.4 Zuviel Biergenuss gefährdet Sie und die anderen
5.5 Die Alternative ist alkoholfreies Bier

1.1 Von den Sumerern zum Mittelalter

Als die Menschen mit Ackerbau sesshaft wurden, bestand die tägliche Nahrung in der Hauptsache aus Mehlbrei und Fladenbrot, das auf heißen Steinen gebacken wurde und nur warm gegessen werden konnte. Kalt wurde es steinhart. Eines Tages werden einige Fladen übrig geblieben sein. Eine sparsame Hausfrau wollte nichts verderben lassen. Sie zerbröckelte die Fladen in einem Topf mit Wasser und ließ das Gemisch versehentlich einige Tage stehen. Als sie es wieder verwenden wollte, erwies sich der Inhalt des Topfes als eine Brühe, die gar nicht übel schmeckte. Man opferte weitere Fladen zur Bereitung dieser Brühe und damit hatte man ein Getränk geschaffen, das lustig machte und den Mut der Männer stärkte. Das Urbier war erfunden. Es war im wahrsten Sinne des Wortes flüssiges Brot. Was war geschehen ? In der Fladenbrotsuppe kam eine alkoholische Gärung in Gang, es bildete sich Alkohol. So kann es überall gewesen sein, zuerst aber sehr wahrscheinlich in Sumer.

Sämann

Schnitter

Das Bier für die Frauen der Sumerer wurde aus Emmer (Triticum dicoccum) hergestellt, dem Emmer-Bier wurden süße Zutaten wie z.B. Datteln, Honig oder Karamel beigefügt. Die Männer bekamen herbes Bier aus Gerste.

Es spricht einiges dafür, dass Bier an verschiedenen Orten „erfunden“ wurde. So brauen die Indianer Mittelamerikas Bier aus Malz.

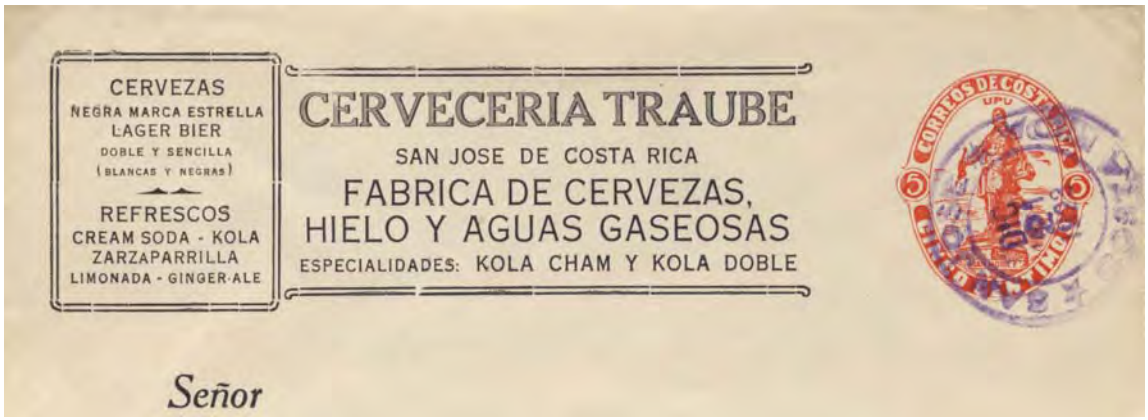
Emmer

Frauen beim Brauen von Bier
Lokalpost aus Xingu

Die Xingu-Indianer ist eine Gruppe von 16 Indianerstämmen mit 4 unterschiedlichen Sprachen, die am Oberlauf des Rio Xingu (Amazonas) im brasilianischen Mato Grosso leben.

Amerikanische Ganzsache mit Stempel (1894) aus BREWSTER

Brewster ist ein Ort im Bundessstaat New York. Dieser Ortsname geht auf einen englischen Familiennamen zurück. Im Mittelalter war Brewestere die Berufsbezeichnung für eine Brauerin. Der heutige Familienname leitet sich daraus ab.



Ganzsache aus Costa Rica von der Trauben Brauerei San Jose

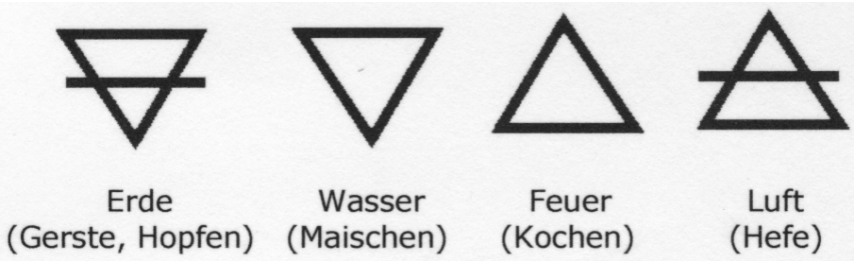
Kash hieß das Bier der Sumerer vor 6000 Jahren. Kash wurde mehrmals umbenannt bevor es als Cerveza in den keltischen Gebieten bekannt wurde und später als Cerveceria zur Bezeichnung für Brauereien benannt wurde.

Gegründet wurde Cerveceria Qualmes 1888 in der Stadt Qualmes (Provinz Buenos Aires) von Otto Bemberg, einem deutschen Einwanderer.

Die Ethmologie des Wortes „Bier“ ist unsicher. Vermutlich stammt es von Biber (lat. „Trank“, „Getränk“) ab. Es wird in jeder Landessprache sehr populär. „Biere“ in französisch, „Beor“ nd später „Beer“ im englischen, „Birra“ im italienischen. In Deutschland hat sich das Wort „Bier“ durchgesetzt und wurde in viele Sprachen übernommen.

1.2 Zunft- Wahrzeichen des Brauereihandwerkes

Der Brauerstern (Hexagramm) ist das älteste Zunftzeichen der Brauer.



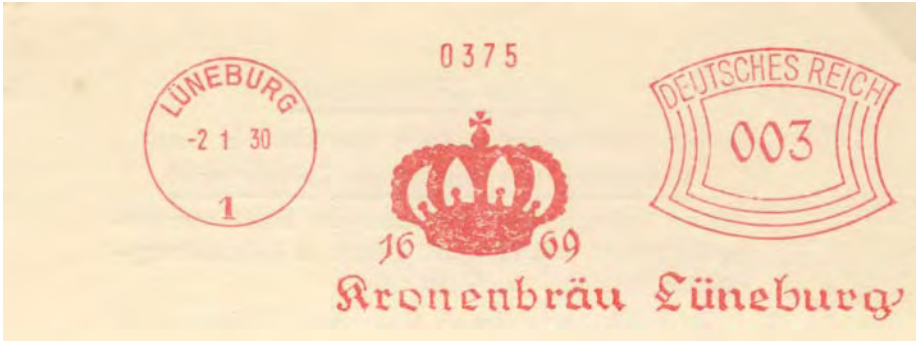
Zur Herkunft des Brauersterns gibt es (bisher) zwei verschiedene Theorien.

- Zum einen war das Hexagramm ein Zeichen der Alchemie und symbolisierte die vier „alten Elemente“ Feuer, Wasser, Erde, Luft.
- Zum anderen war das Hexagramm ein Schutzsymbol gegen Feuer und Dämonen.

Der Brauerstern wurde sehr oft mit dem fünfzackigen Drudenfuß verwechselt, dieser soll vor irgendwelchen imaginären Kräften schützen.

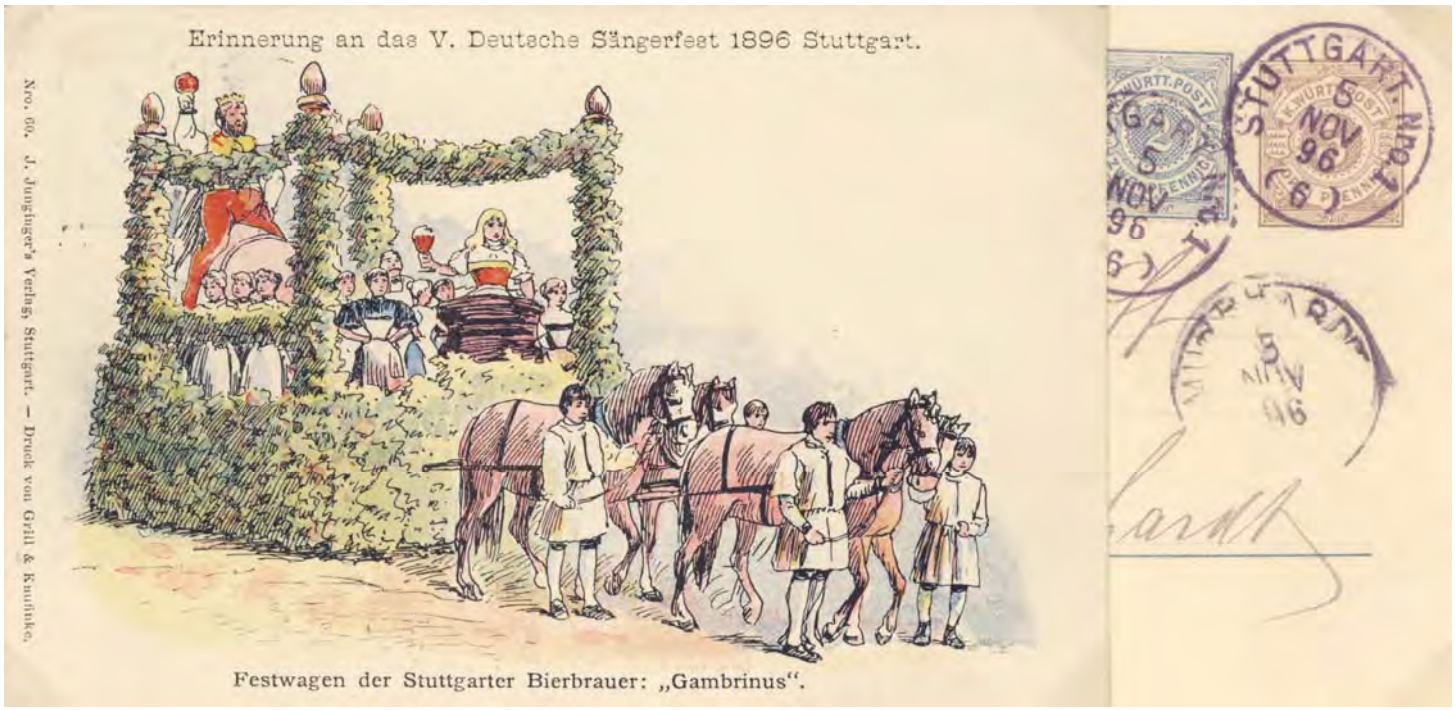
Das klassische Zunftzeichen mit den Brauerwerkzeugen zeigt die Schüfe (Malzschaufel), das Rührscheit und die Küfe (Schöpfkelle) und zudem Hopfenranken und Gerstenähren.

Anfang des 16. Jahrhunderts hat sich die Krone bei den Brauereien und auch bei den Gasthöfen durchgesetzt.



1.3 Gambrinus, der König der Biere

„Im Leben ward ich Gambrinus genannt, König in Flandern und Brabant. Ich hab mit Gersten Malz gemacht und das Bierbrauen zu erst erdacht. Drum können die Brauer sagen, dass sie einen König zum Meister haben.“



Festwagen der Stuttgarter Bierbrauer „Gambrinus“ auf der 3 Pfennig Württembergische Privatganzsache zum Deutschen Sänfertag 1896 in Stuttgart mit 2 Pfennig Zusatzfrankatur für den Versand außerhalb Stuttgart.

1.4 Klosterbrauereien, die Brauereien der Mönche

Liquida nonfrangunt leunum – Flüssiges bricht das Fasten nicht. Dies ist einer der Gründe, warum sich Mönche schon eh und je dem Bierbrauen gewidmet haben.

Viele Brauereien werben heute noch mit der Bezeichnung Klosterbräu oder mit Mönchen in ihren Werbe- und Freistempeln.

1.5 Das älteste Nahrungsmittelgesetz der Welt

Das Reinheitsgebot von 1516 ist die älteste heute noch gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt.

Der Anlass zum Erlass des Reinheitsgebotes von 1516 war Voraussetzung für ein Bier, frei von gesundheitlichen Zusätzen und zu niedrigen Preisen zu schaffen. All die vielen Kräuter und Gewürze, die zum Teil für die Gesundheit nicht ungefährlich waren, waren landesweit nicht mehr zugelassen.

Sonderstempel zum „Tag des bayerischen Bieres 1995“ in Ingolstadt

Schon vor dem Reinheitsgebot von 1516 für Gesamtbayern hatten einige bayerische Städte verordnet, dass Bier nur aus Gerste, Hopfen und Wasser bereitet werden darf. So in Nürnberg bereits 1315, in München 1487 von Herzog Albrecht IV. und von Herzog Georg für Landshut und Niederbayern.

Der Ersttagsstempel zeigt historische Brauwerkzeuge : von links Schaufel, Rührscheit. Schöpfkelle.

Der Kernsatz „…allein gersten hopffen und wasser…“ des nach der Vereinigung der bayerischen Teilherzogtümer Nieder- und Oberbayern 1516 von den Herzögen Wilhelm IV. und Ludwig X. auf dem Landtag zu Ingolstadt für Gesamtbayern erlassene Reinheitsgebot ist auch wesentlicher Bestandteil des heutigen Deutschen Reinheitsgebotes und somit von historischer Bedeutung.

2.1 Gerste – Weizen – Roggen – Hafer

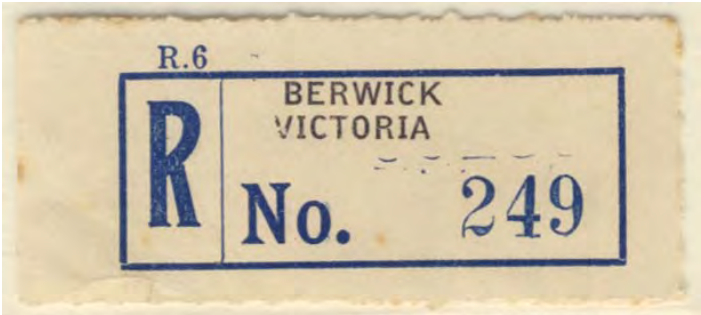
Von den Sumerern i, Altertum bis in die Neuzeit hat die Erfahrung gelehrt, dass sich von allen Getreidearten die Gerste am besten zur Bierherstellung eignet. Die von dem Botaniker Tschermak-Seysenegg gezüchtete zweizeilige Sommergerste ist heute der weltweit verbreiteste Hauptrohstoff für Bier.

Stilisierte Gerstenähren

Tschermak-Seysenegg

In Deutschland ist zur Herstellung von Bier laut Reinheitsgebot nur vermälztes Getreide zugelassen, kein unvermälztes, keine Rohfrucht. Für untergäriges Bier darf nur Gersten-Malz verwendet, für obergäriges kann auch anderes vermälztes Getreide bei einem Mindestanteil von 50% mitverwendet werden, so z.B. Weizen-Malz bei Weißbier oder Berliner Weiße, Roggen-Malz bei Roggenbier. Hafer-Malz fand noch keine Renaissance für obergäriges Haferbier.

Der Ortsname BERWICK geht auf das altenglische bere-wic = Gerstensaft zurück. Diese altengliche Sprache geht ja bekannterweise auf das Altsächsische zurück, wo bere ebenfalls Gerste bedeutet. „Bier“ stammt direkt von bere = Gerste ab; also Gerstensaft.



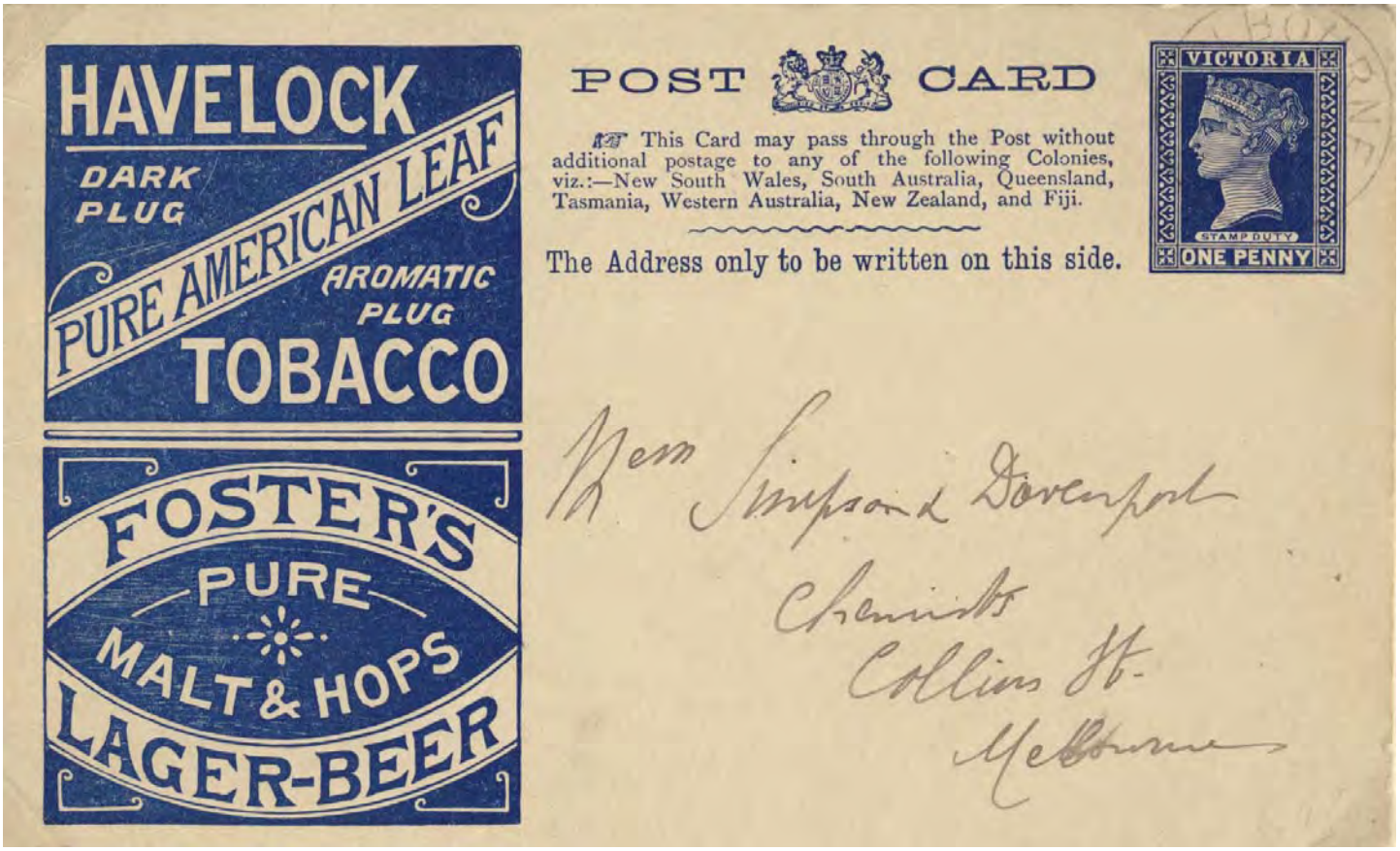
R-Zettel aus den 1930ern Jahren aus dem australischen Berwick (Victoria), ein Stadtteil von Melbourne

Um Gerste und Weizen zum Brauen zu verwenden, werden sie in Braumalz umgewandelt. Die Körner werden zum Keimen gebracht und dann auf der Darre getrocknet. Durch die Keimung wird eine Umwandlung der Stärke in Malzzucker eingeleitet.

Historisch gesehen haben Brauereien selbst gemälzt und waren von daher Brauerei und Mälzerei in einem.

Zum Teil mälzen die Brauereien noch in eigenen Mälzereien. Der größte Teil aber bezieht das Malz von gewerblichen Malzfabriken.

Durch unterschiedlich stark gedarrte Braumalze entstehen helle bis dunkle Biere.



Australische Ganzsache ; diese Karte wurde nur 15 Tage von der Post verkauft.

2.3 Hopfen, die Würze des Bieres

Der Hopfen ist eine ausdauernde, 4-8 m hohe Schlingpflanze. Die Aroma- und Bitterstoffe in den Fruchtzapfen, den Dolden, geben dem Bier den typischen frisch-herben, aromatischen Hopfengeschmack und fördern seine Haltbarkeit.

Hopfen wächst nicht überall und es gibt daher spezielle, oft ganz berühmte Anbaugebiete. Der bekannteste Landstrich in der Bundesrepublik für Hopfenanbau ist die Hallertau.

Englisches Markenheftchen aus 1971, das Trennblatt mit Erläuterungen über Hopfen

CONDOBOLIN ist ein Aborigines-Wort und bedeutet „wilder Hopfenbusch“. Es handelt sich um eine Kleinstadt am Lachlan River in Neusüdwales. Es hat ein Postamt seit 1858, das heute in privater Lizenz geführt wird.

Extrem selten ist der rote R-Zettel aus den späten 1920 ern.

HOP BOTTOM (Hopfen-Talgrund) ist ein Ort im Bundesstaat Pennsylvania. Der Datumsstempel von 1880 wurde in violetter Farbe abgeschlagen, die Frankatur vorschriftsmäßig gekillt.

2.4 Wasser, der Körper des Bieres

Bei einem Wasseranteil des Bieres von über 90% ist es verständlich, dass die Qualität des Wassers mitentscheidend ist für die Qualität des Bieres.

Wasserturm der Pilsner Urquell Brauerei

Mit einer Wasseraufbereitung können die Brauereien ihr Brauwasser den Bedürfnissen entsprechend aufbereitet.

Das Wasser wird von der Quelle oder einer Aufbereitungsanlage in Wassertürmen oder Silos gelagert.

Wasseraufbereitungsanlage

Das Wasser kann direkt an der Quelle entnommen werden oder nach einem Pflichtenheft vorbereitet von Wasser-Vertriebsgesellschaften zugekauft werden.

Farbentwurf der Brauerei Kronenbourg mit Wasserturm

3.1 Das Brauhandwerk hat seine eigene Schulen

Die bekannteste Schule dürfte wohl die „Lehranstalt für Brauer, Privat-Institut Dr. Doemens, München“ (heute Lehr- und Ver-suchsanstalt in Gräfeling) sein, die bereits 1911 das Reklame-Anhängestück, bei der aus Anlass des 90. Geburtstags von Prinzregent Luitpold herausgegebenen Dauerserie, nutzte.

Deutsche Reichspost

Postkarte.

An

Die Versuchs- und Lehr-Brauerei

Berlin N. 65

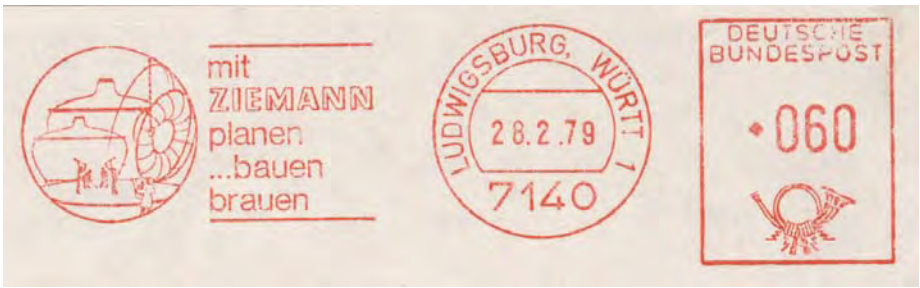
See- und Amrumer Straßen-Ecke.

Die Versuchs- und Lehrbrauerei in Berlin unterhält seit 1883 eine Fachschule für die Ausbildung zum handwerklichen Braumeister.

Feldpostpoststempel von dem Reserve-Lazarett, das 1915 im 1. Weltkrieg in der Versuchs- und Lehrbrauerei eingerichtet war.

3.2 Die Brauerei, hier wird das Bier gebraut

Durch den Erfolg der Mönche beim Bierbrauen, entstanden in vielen Dörfern und Städten weltliche Brauereien.



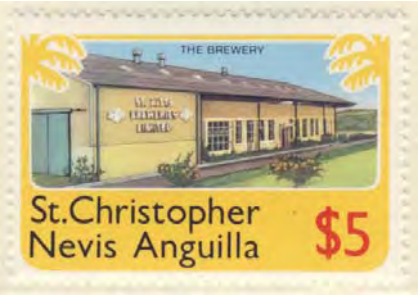
Brauereien müssen vor Baubeginn gründlich geplant werden

Es dürfte ein seltenes Ereignis sein, dass ein Postamt nach einer Brauerei benannt ist! Der Besitzer der Albion Brewery in der Kolonie Neusüdwales übernahm 1838 ein Farmgrundstück, welches er nach seiner Brauerei ALBION PARK taufte. Hier-aus entwickelte sich eine klei-ne Siedlung, die 1861 eine eigene Poststelle bekam. 2 km vom Dorf ALBION PARK entfernt wurde 1920 eine Eisenbahnlinie, die Sydney mit Canberra verbindet, gebaut. Dadurch erhielt das Dorf eine Bahnstation.

Seit 1927 gibt es in dieser Bahnstation eine Poststelle, die unter dem Namen ALBION PARK RAIL firmiert.

Extrem seltener roter R-Zettel, dieser wurde nur 1923 gedruckt

Die Inselgruppe St. Christopher, Anguilla und Nevis druckten bis 1980 gemeinsam Briefmarken, z.B. ihre Brauerei. Aus diesen 3 Inseln wurden Anfang 1980 zwei Staaaten : Nevis und St. Kitts (ehemalig St. Christopher und Anguilla). Die vorliegenden Marken wurden weiterhin benutzt, allerdings von den anderen Inseln geschwärzt. Überdruck Official=Dienstpost.



Von jeher baute man Brauereien wie Türme, um oben die Rohstoffe zu lagern und sie nach und nach bei der Verarbeitung abwärts durch das Gebäude zu leiten, bis sie als Fertigprodukt im Keller landeten. Ein Freistempel soll diese Bauweise verdeutlichen.

Ein 1965 in Surinam erschienener Flugpostsatz ist der Industrie des Landes gewidmet. Die Serie umfasst insgesamt 12 Werte, wovon die 15 C-Marke und die 65 C-Marke der einzigen Brauerei des Landes gewidmet ist. Sie zeigen eine Teilansicht der Brauerei mit konventionellem Zwei-Geräte-Schaufenster-Sudwerk, daneben ist als Wandzeichnung das Brauereiwappen zu erkennen. Im linken Drittel der Marke ist ein Trebersilo abgebildet.

Inland-Aerogramm mit Ersttagsstempel vom 10. Januar 1966

Auch Brauereien müssen immer wieder modernisiert und automatisiert werden, deshalb finden Messen für die „Brauindustrie“ statt.

Die „Deutsche Brauerei-Ausstellung“ ist die älteste und größte ihrer Art in der Welt. Sie findet im 5-jährigen Turnus in München statt. Die erste war 1909. Nach dem 2. Weltkrieg erstmals wieder 1951.
Ab 1964 wegen ihrer internationalen Bedeutung unter dem Namen „Interbrau“.
„Die Brau“, hier Brau 81, ist die weltweit größte, jährlich stattfindende Brau-Fachmesse.

3.3 Die Würzebereitung im Sudhaus

Korriegerter Bogenwertzudruck

Im Sudhaus, dem Herz jeder Brauerei, wird in einem Maisch- und Sudprozess die Würze, ein gehopfter Malzauszug hergestellt.
Birnenförmige Kupferhauben der Maisch- und Würzpfannen zeigen die Freimarkenausgaben von Bund und Berlin.
In der Schutzmarke links oben auf dem Ganzsachenbrief der Dampfbrauerei Zwenkau ist ein Werkzeug, ein sogenanntes Rührscheit, zu sehen. Das Rührscheit hat man benutzt, um die Maische während des Maischprozesses umzurühren, damit sie nicht am Boden der Maischpfanne oder des Maischbottichs anbrennt.

Neben dem klassischen Sudhaus mit seinen großen Kupferhauben hinter großen Schaufenstern, gibt es auch Sudhäuser, von denen nur die große Schalt- und Regelzentrale zu sehen ist.

3.4 Die alkoholische Gärung der Würze

Jacob.Chr. Jacobson

Die von F. Chr. Hansen im Jahr 1883 in der Carlsberg-Brauerei entwickelte Hefereinzucht, bei der Hefe frei von Bakterien und schädlichen Organismen gewonnen wird und mit der bessere und haltbarere Biere hergestellt werden können, war die entscheidende Voraussetzung für den weltweiten Aufschwung der Brauwirtschaft Ende des 19. Jahrhunderts.

In Gärkeller erfolgte durch Beigabe von Hefe zur Würze die Vergärung. Dabei wird der Malzzucker der Würze in Alkohol umgewandelt und Kohlensäure abgebaut. „Les Etudes sur la biere“, die Studien über das Bier (1876) machten Louis Pasteur (1822-1895) zum Begründer der Gärungstheorie. Er wies nach, dass Bierhefe einzellige Hefepilze sind, die die Gärung bewirken.

Mustermarke

3.5 Die Lagerung im kühlen Keller

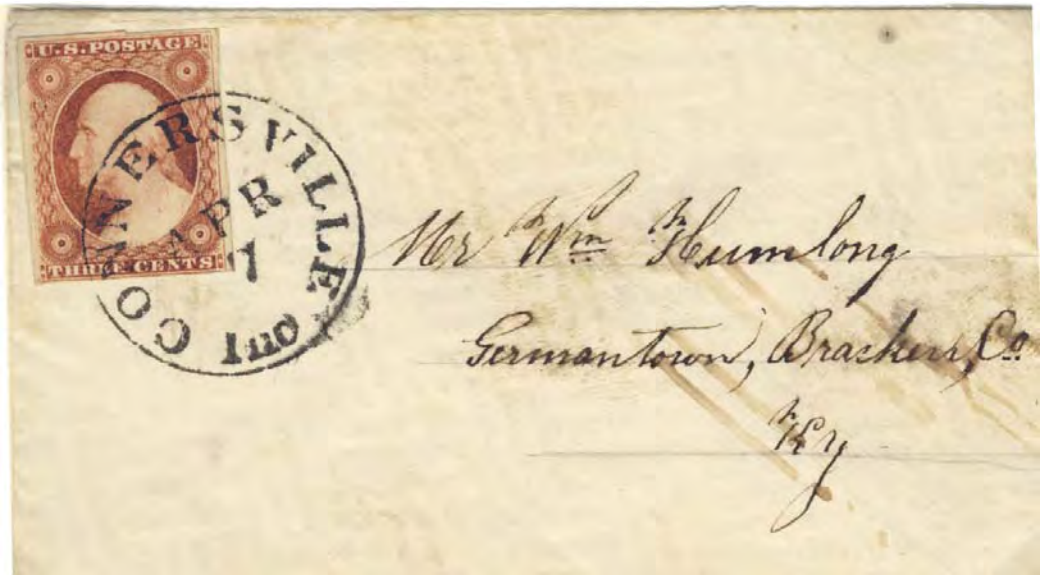
Nach der Hauptgärung im Gärkeller kommt das „Jungbier“, wie es in diesem Stadium genannt wird, zur Nachgärung und Ausreifung in den Lagerkeller.

Die großen Lagerfässer wurden aus Holz hergestellt, leider gehören sie der Vergangenheit an. Heute lagert das Bier in großen Tanks aus Aluminium oder Edelstahl.

3.6 Das frühe Bier wird gefiltert und die Qualität im Labor geprüft

Die Filtration hat den Zweck, die letzten Trübungen, die während der Lagerung nicht zur Abscheidung kamen, aus dem Bier zu nehmen. Von den verschiedenen Filtriermethoden sind der Kieselgurfilter (Kieselgur=Infusorienerde) und die Zentrifuge (Separator) oder die Kombination der beiden die häufigste Filtrierart des Bieres.

Im amerikanischen Bundestaat Indiana ist ein Ort nach einem britischen Einwanderer namens Conner „CONNERSVILL“ benannt. Der britische Familienname Conner geht als Berufsbezeichnung auf den „Ale-Conner“ zurück, den staatlichen Bierprüfer im mittelalterlichen England (das altenglische Verb cunnere bedeutet soviel wie inspizieren, daher kommt der Name).



Brief aus CONNERSVILLE, dir Frankatur stammt aus den 1850er Jahren, bestimmt aber nicht später als 1858.

3.7 Die Abfüllung in Fässer und Flaschen

Die Herstellung des Bieres ist nun abgeschlossen, jetzt muss es nur noch in geeignete Behälter abgefüllt werden. Die Holzfässer für Bier werden von Büttner, auch Böttcher oder Schäffler genannt, hergestellt.

Mit dem Aufkommen der Bierflasche um etwa 1870 ergab sich für die Brauereien ein neuer Absatzweg, es wurden dafür eigene Flaschenbierversand-Abteilungen eingeführt.

Dieser Korkstempel wurde vom Postmeister in Waterbury im November 1867 geschnitzt und nur wenige Tage zur Entwertung verwendet. Dieser Stempel ist der einzige Figurenstempel aus dem 19. Jahrhundert, der einBbierfass zeigt. Nach den amerikanischen Postvorschrif-ten war es ja so, dass der Datumsstempel nicht zur Entwertung verwendet werden durfte, sondern nur als Nebenstempel

Flaschenabfüllanlage der Bierbrauerei in Togo

Neben der Fassfüllerei kommt wegen des sehr hohen Anteils an Flaschenbier der Flaschenfüllerei große Bedeutung zu.

Eine der ersten Verschlüsse von Bierflaschen bestand aus einem Bügelverschluß. Dieser ist ein mit einer Drahtfeder dicht schließender, meist aus Porzellan hergestellter Zapfen mit einem Gummidichtungsring zum Verschließen von Bierflaschen. Eine Renaissance erlebt die Bügelflasche seit den 1980er Jahren, vor allem durch das Ploppgeräusch beim Öffnen erhält sie einen neuen Kultstatus.

Die Flaschen kommen in den verschiedenen Formen vor und werden mit Etiketten, um weitere Informationen zum Produkt zu liefern, beklebt.

3.8 Bierarten und Biersorten

Je nach Gärungsart unterscheidet man 3 Bierarten : Obergärige Biere, Untergärige Biere und Selbstgärende Biere.
Obergärige Biere : Bis zum Aufkommen der untergärigen Brauweise war obergärig die einzige Herstellungsweise. Bekannte Sorten sind : „Weizen“, „Porter“, „Ur“, „Alt“, „Kölsch“ und „Malzbier“.

Ganzsache der Berliner Packetfahrt mit rückseitiger Bestellliste für Weißbier

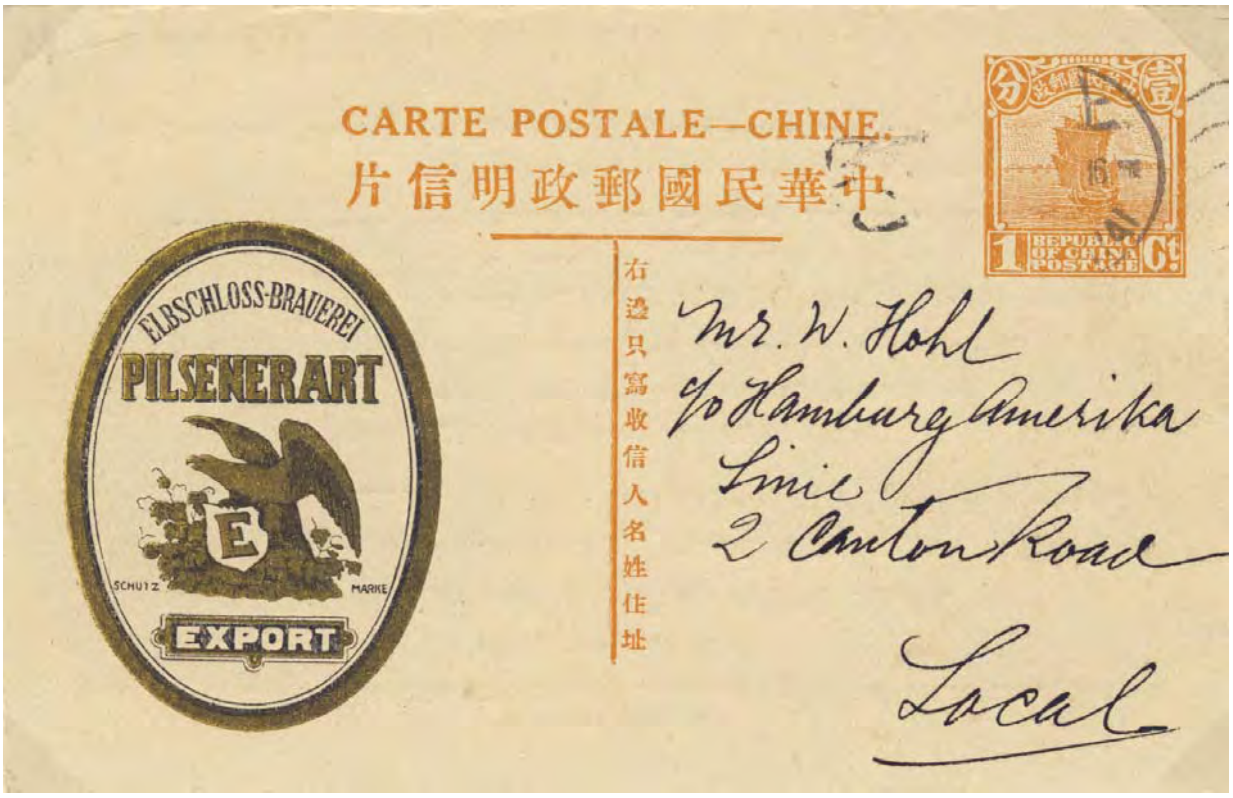
Weizen, auch Weißbier genannt, entsteht unter Verwendung von mindestens 90% Weizenmalz, der Rest ist Gerstenmalz. Weil die Herstellung von Gerstenmalz von den bayerischen Herzögen monopolisiert wurde, um den Preis zu treiben, entstand diese Biersorte. Die Stammwürze liegt zwischen 11% und 14%, der Alkoholgehalt bei ca. 5,4% Vol.
„Champagner-Weizenbier“ nannten Brauereien ihr filtriertes Weizenbier. Das Wort Champagner in Verbindung mit Bier wurde aber von Frankreich nach einem Prozess den Deutschen Brauereien untersagt.
Bei obergärigen Bieren steigt die Hefe am Ende der Gärung an die Oberfläche. Obergärige Biere wurden früher oft ohne Lagerung direkt im Anschluss an die Hauptgärung vermarktet.

Ganzsachenbrief der „Neuen Berliner Omnibus und Packetfahrt-Privatpost

Da Malzbier mit Zuckerzusatz hergestellt wird und in Bayern nach wie vor das Reinheitsgebot von 1516 uneingeschränkt gilt, das heißt, das Bier nur aus Malz, Hopfen, Wasser und Hefe hergestellt werden darf, kann es eine „Münchener Malzbier-Brauerei“ und eine „Süddeutsche Malz-Bier-

Brauerei“ nicht geben. Die Brauer Groterryan und Kintz benützten das werbewirksame Wort „Münchener“ und „Süddeutsche“ für ihre Berliner Malzbier-Brauereien.
Das obergärige „Porter“ wird nicht nur allen Liebhabern derartiger schwerer Biere, sondern auch als blutbildendes Getränk für Schwächliche und Bleichsüchtige empfohlen.
„Scotch Ale“, früher in Schottland wegen seiner Stärke berühmt, wird heute vorwiegend in Belgien und Frankreich getrunken.

Untergärige Biere : Die erste Erwähnung der untergärigen Brauweise findet sich in einer Verlautbarung des Münchner Stadtrates von 1420. Bekannte Sorten dieser Bierart sind „Pilsner“, „Export“, „Märzen“, „Lager“ und „Bockbier“.



Chinesische Ganzsache mit vorder- und rückseitiger Werbung der Elbschloss Brauerei, die für ihr Export Bier nach Pilsnerart wirbt.

Bei diesen Bieren sinkt die Hefe nach dem Gärungsprozess auf den Boden des Gärtanks. Dies sind „ausgebaute“ Biere, die eine gewisse Reifezeit benötigen, aber auch länger haltbar sind als die obergärigen.

Die Münchner Brauart (untergärig) ist vor allem in Süddeutschland verbreitet. Es wird als Voll- oder Exportbier hergestellt. Dieses variiert farblich je nach Herstellungsverfahren und Zutaten, es ist nur mäßig gehopft und daher mild und hat eine deutlich malzig-süße Note. Traditionell wird als typische Hauptzutat das Münchner Malz verwendet.

Freistempel der Paulaner Thomas Bräu, Märzen Bier

Kulmbacher Biere waren früher hauptsächlich Typen dunklen Bieres aus stark abgedarrtem Malz und wenig Hopfen, süßlich-malzig, extraktreich und mit niedrigem Alkoholgehalt. Dieses Bier wurde als vorzüglicher Haus- und Heiltrunk empfohlen. Von Ärzten wurde es besonders bei Magen- und Nervenleiden sowie gegen Schlaflosigkeit und Blutarmut verordnet.

Abteibiere sind obergärig, stark, malzhaltig, fruchtig und gut abgerundet.

Die Abtei Notre Dame de Leffe wurde 1152 am Ufer der Maas in Südbelgien gegründet, dort brauten sie wie viele andere Mönche auch ihr Bier im Kloster. Heute werden die Biere in Lizens aus-serhalb der Abtei gebraut, die Abtei bleibt Eigentümer des Re-zeptes und gibt dem Bier seinen Namen. Z.B. Leffe gebraut von der Brauerei Haacht.

Eine besondere Biersorte und Spezialität sind die Biere der belgischen Trappistenklöster, die Trappistenbiere. Kein anderes Bier hat das recht sich als Trappist zu bezeichnen. Es sind hochprozentige und stark gehopfte obergärige Biere von goldener bis kupferner Far-be. Von 6 noch brauenden Klöstern sind Chi-may, Orval und Ruchefort die bekanntesten.

Orval

Selbstgärende Biere : z.B. Lambic oder Gueuze werden, wie zu Zeiten der Sumerer, ohne Zusatz von Hefe hergestellt. Stattdessen wartet man, bis fei in der Luft fliegende Hefesporen in den offenen Gärbottich gelangen und die Gärung anregen.

Eine weitere belgische Bier-Spezialität ist das selbstvergorene Kirschen-Lambic, das durch Zugabe von dunklen, saueren Kirschen zum jungen Lambic

4.1 Von der Brauerei zum Verbraucher

Ursprünglich wurde das fertig gebraute Bier in große Holzfässer abgefüllt und mit Handkarren, wie sie der Sonderstempel zeigt, zum Verbraucher transportiert.
Der Biertransport, besonders über größere Entfernungen, wurde häufig Fuhrmännern übertragen.

Die Lieferung des Bieres in Fässern erfolgte am Anfang mit Kutschen, die von Pferden gezogen wurden. Mittlerweile jedoch wurde das Pferdegespann vom Auto abgelöst.

Aptierter Freistempel des Allgäuer Brauhauses

Die Biere werden an Großhandelsfirmen und Bier-Depots geliefert, die sich dann um die Verteilung an die Verbraucher kümmern.

Kartenbrief von 1887, Stadtpost Metz, mit zweisprachiger Werbung

Jetzt befindet sich das Bier an den Orten des Genusses: in Gastwirtschaften, Hotels, Kantinen, auf Festen oder auch zu Hause. Vor dem Genuss muss allerdings das Bier noch gekühlt werden. Gut gekühltes Bier bringt zufriedene Gäste und zufriedene Gäste steigern den Bierumsatz.

Ihren Hauptabsatz finden die Brauereien in den Gaststätten.
Wirtshausschilder zeigen, dass man sich bei der Fertigung sehr viel Mühe gegeben hat, um hier optisch einen guten Eindruck zu hinterlassen und um einladend zu wirken, wie auf diesen Briefmarken gezeigt wird.

Die Gaststätten und Bierstuben sind ideale Orte, um sich miteinander zu unterhalten. Im Krieg wurden einige Gaststätten als Lazarette eingerichtet, um die vielen verletzten Soldaten zu versorgen und zu behandeln.
Bierstuben der Vereinigten Brauereien Münchens, der Ausschank von hellen und dunklen Bieren wurde abwechselnd von den beteiligten Brauereien durchgeführt.

Sonderstempel (Wirtshausschild) vom 1. Großdeutschen Gaststättentag

An welchen Orten auch immer, der Biertrinker will immer ein gutes Bier genießen.

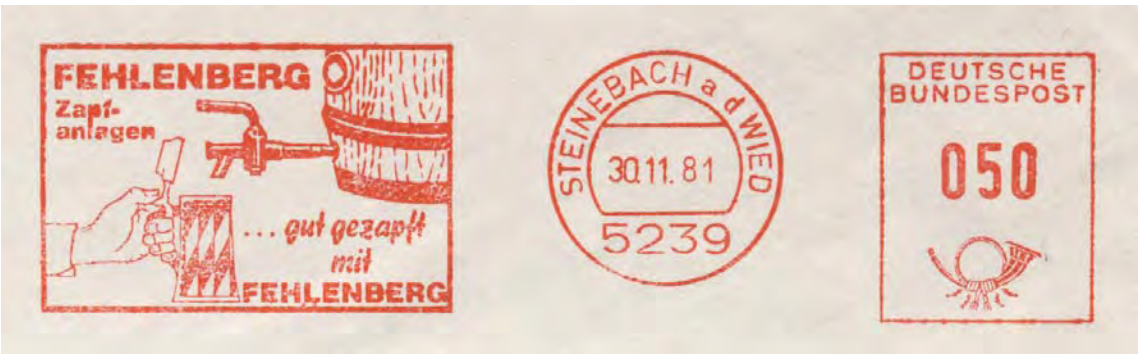
Im 19. Jahrhundert dienten Filze als Bierunteruntersetzer, die so genannten Bierfilze.

1880 wurden die ersten Bieruntersetzer aus Pappe gestanzt und man druckte verschiedene Werbemotive auf. 1892 wurden die Vorläufer des heutigen Bierdeckels, die so genannten Holzfilzplatten, erfunden. Ab 1903 wurden die bis heute gebräuchlichen Bierdeckel industriell aus frischem Fichtenholz hergestellt.

Jahrhundertelang waren die Gaststätten die einzige Absatzform der Brauereien. Heute liegt die Gastronomie hinter dem Getränkegroßhandel (Verleger) an zweiter Stelle. Sie ist aber mit 95% Anteil am Fassbier immer noch der klassische Absatzmittler für das Bier.

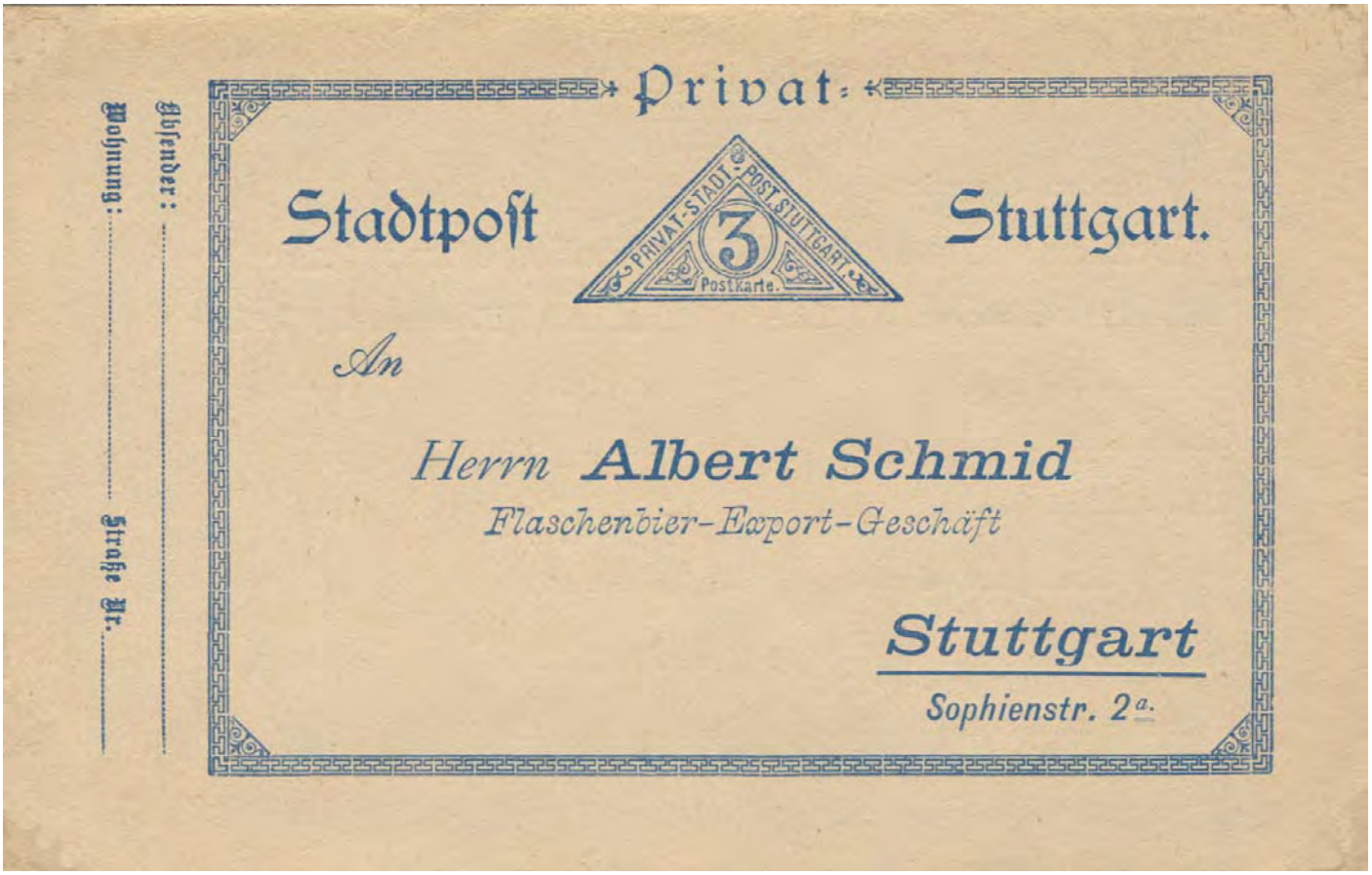
Um im Sommer viel Publikum anzuziehen, aber hauptsächlich um die Fläche und somit die Sitzmöglichkeiten zu erweitern, bedienen Bierstuben auch auf Terrassen und in Gärten.

Ganzsache aus Panama zum Tarif von 1 Centimes (Postkarteninlandtarif)



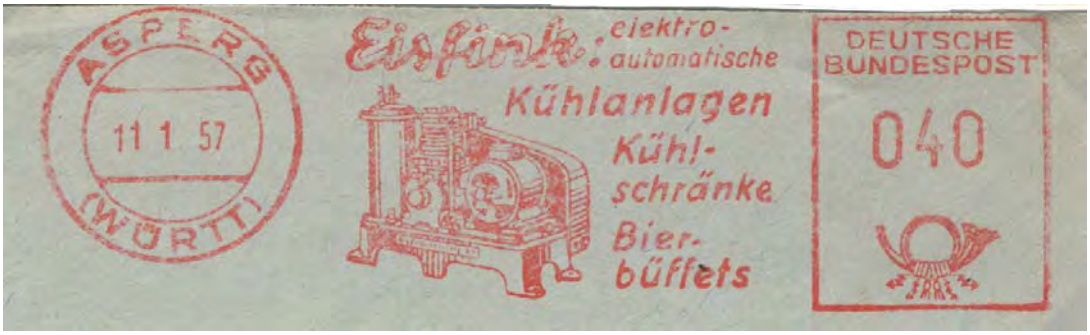
Bei größeren Vereins- oder Familienfeiern wurde das Bier gerne aus Holzfässern ausgeschenkt. Über einen Hahn aus Holz oder Metall, der im unteren Teil des Fasses befestigt war, konnte so einfach Bier in Krüge oder Gläser abgezapft werden.

Viele Verbraucher bevorzugen es, sich ihr Bier ihrer Wahl von der Bier-Großhandlung nach Hause liefern zu lassen. Diese Lieferungen erfolgten zunächst nur an Private. Mit der Zeit entstanden dadurch die Flaschenbierhandlungen.



Ganzsache der Privat-Stadt-Post Stuttgart mit rückseitiger Bestellliste von Flaschenbieren der Flaschenbier-Handlung Albert Schmid

Auch im eigenen Hause sollte das Bier vor dem Verbrauch im Kühlschrank oder in einem geeigneten Bierbüffet kaltgestellt werden.



Die Kühlschränke sind mit eingepassten Flaschenregalen für Getränke ausgestattet. Durch die Lagerung und Kühlung des Bieres zu Hause können auch hier perfekte Biere mit einer wunderbaren Schaumkrone eingeschenkt werden.

Auch zum gebratenen Truthahn, auf gedeckter Tafel, schmeckt ein gekühltes Bier im Krug hervorragend.

Im Krieg wurden die Biere zum Etappen-Bierlager gebracht und von dort aus weiter verteilt. Auch bei den Soldaten will jeder als erster in der Schlange stehen (First in the beer line) um sein Bier als erster zu genießen.

Feldpostbrief von der Bierausgabestelle des Divisions-Proviantamtes der Bayerischen 5. Infanterie-Division.

Neben den vielen Saufereien, genießen Gourmets Qualitätsbiere.

Es ist nun Zeit die Gläser und Krüge hochzuheben und miteinander anzustoßen.

4.3 Bier- und Trinkgefäße aus den verschiedensten Materalien

Neben Ton und Glas (schon 1500 v.Chr. Hohl-Glasgefäße in Ägypten), Bronze, Zinn, Silber und Gold, Holz, Steinzeug (Westerwälder), Keramik (Delfter) und Porzellan gibt es wohl kaum ein Material, aus dem im Laufe der 1000-jährigen Geschichte des Bieres keine Trinkgefäße hergestellt worden wären.

Holz-Krug

Silber-Humpen

Im Laufe des 17. Jahrhunderts wurde der Humpen zum beliebtesten Trinkgefäß nördlich der Alpen.

Dänisches Markenheftchen mit 10 Freimarken, Motiv Bierkrüge aus Silber. Diese Marke wurde im Markenheftchen und aus dem Bogen (50 Stück/Bogen) verkauft.

Bierbecher aus Ton

Mit der Geschichte der Trinkgefäße erleben wir gleichzeitig die Kulturgeschichte der Menschheit. Die Behälter, die für das Bier bestimmt sind, haben eine lange Geschichte, angefangen bei Bechern aus Stein oder Terrakotta, später aus Tierhörnern von Rindern.

Noch heute finden wir bei Naturvölkern Trinkschalen aus Früchten und Büffelhörnern (Methörner).

Steingut-Humpen
Um 1618

Im 16. Jahrhundert scheint besonders viel Bier getrunken worden zu sein. Ein Indiz dafür sind die voluminösen Trinkgefäße (Humpen) – mit ihren großen Fassungsvermögen sinnfälliger Ausdruck der trinkfreudigen Zeit.

Violetter „Fancy Cancellation" Stempel aus Beerston in Form eines „schäumendes Bierkrug" aus dem Jahr 1933. Dieser Stempel wurde nur im April und Mai 1933 verwendet. Das Postamt in Beerston existierte von 1888 bis 1955.

Der Bierfreund heute ist allerdings zum Glas zurückgekehrt. Im Glas zeigt das Bier sich sehr anziehend in seiner goldenen Farbe und seinem weißen Schaum

Die Bierkrüge mit diversen Deckeln und Biergläser werden immer dekorativer, goldene Kronkorken sowie kunstvolle Etiketten sind an den Bierflaschen.

4.4 Auch Bier kommt ohne Werbung nicht aus

Die Brauerei Styrnen, Dänemark, wirbt für ihre Biere auf Zwischenblättern eines dänischen Markenheftchen.

Eine interessante Brauerei-Werbung enthält das französische Markenheftchen mit der 50 C. Sondermarke von 1929 zur 500 Jahrfeier der Befreiung von Orleans.
Die Brasserie de Champigneulles wirbt mit Zudrucken auf den Markenrändern für ihre Biere „Nectar“, „Super Nectar“ und „Silvia“.

Das „Briefmarkenkapselgeld“ sollte in vielen Fällen nicht den Kleingeldmangel lindern, sondern als „Reklamegeld“ findigen Werbe- und Geschäftsleuten zu Geld verhelfen. Das erste Kapselgeld wurde 1862 bekannt, als J. Gault in New York seine „Encased Postage Stamps“ herstellen ließ.

Fotokopierte Rückseiten

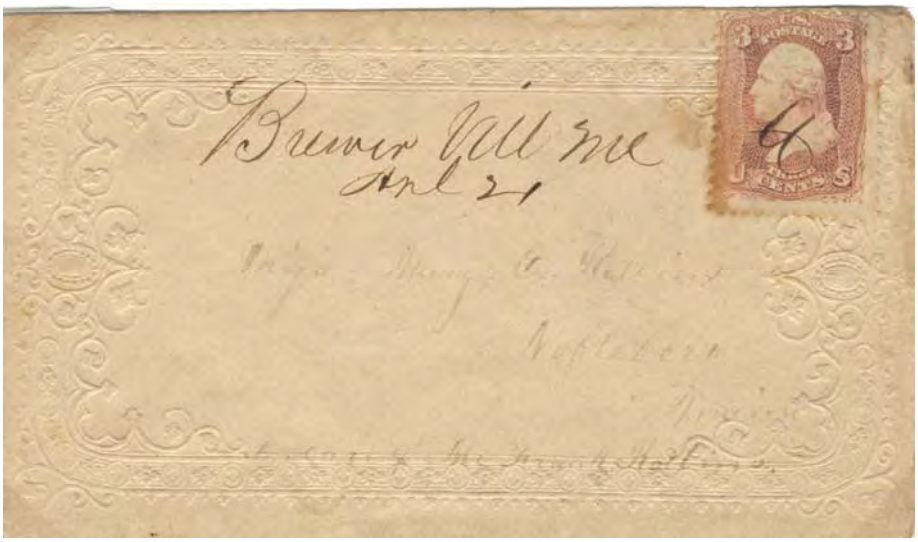
Lochungen der Briefmarken wurden zum Schutz vor Diebstahl und im wesentlichen zu Eigentumskennzeichnung vorgenommen, dienten aber auch der Werbung.

Es gibt eine Reihe sehr bedeutender, sogenannte „Bierstädte“, die für ihr Bier werben.

Nancy, Hauptstadt des großen Bieres in Lothrigen.

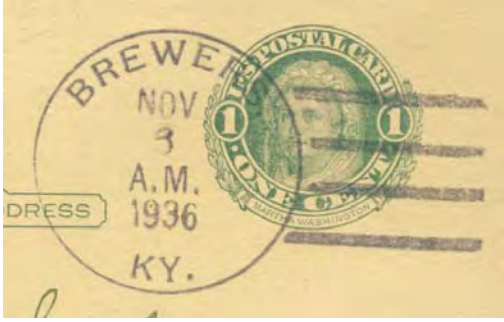
4.5 Die Brauer haben eine lange Tradition

das Bierbrauerhandwerk hat sich auch in den Familiennamen niedergeschlagen, dafür ist BREWER (Bierbrauer) im englischen das beste Beispiel.



Die kleinen Poststellen in den USA mussten jeden Brief handschriftlich mit dem Abgangsnachweis ver-e-hen. Dieser Briefumschlag von ca. 1865 bei der Poststelle BREWER VILLAGE im Bundesstaat Maine wurde vom Leiter der Poststelle „Brewer Vill Me/ Aapl 21“ handschriftlich bezeichnet und die Frankatur mit Federzug entwertet.

Ab ca. 1885 erhielten dann auch die kleineren Postämter nach und nach einen Datumsstempel. Dieser wurde bis ins 20. Jh. Jedoch nur als Aufgabenachweis verwendet. Entertet wurde weiterhin mit dem „Killer“ Anfang des 20. Jh. Wurde dem neuen Type Datumstempel ein Balken für das Entwerten der Frankatur beigegeben. Mit diesem Stempel konnten also beide Funktionen in einem erfüllt werden.



4.6 Die Organisation des Brauhandwerks

Der Deutsche Brauerbund wurde kurz nach der Ausrufung des Deutschen Reiches im Juli 1871 in Dresden gegründet.

Am 15. Juli 1880 gründeten rund 400 bayerische Brauereien in München im Rahmen des 1. Bayerischen Brauertages ihre Standesorganisation.

4.7 Es gibt viele berühmte Brauer

Sonderstempel zum Festakt „150 Jahre Pils Bier"

Josef Groll (1817-1897) war ein bayerischer Braumeister. Er ist der Erfinder der Biersorte Pilsner Bier, die sich bis heute großer Beliebtheit erfreut.
1839 beschlossen ca. 250 brauberechtigte Pilsener Bürger den Bau einer eigenen Brauerei. Am 15.09.1839 wurde der Grundstein gelegt. Im Frühjahr 1842 engagierte man den Braumeister Josef Groll aus Vilshofen, künftig bayerisches, d.h. untergäriges Bier zu brauen. Am 4.10.1842 wurde das „Bürgerliche Brauhaus Pilsen" eingeweiht; am 11.11.1842 war der Anstich des von Groll gebrauten neuen Bieres. Die Überraschung war groß, denn es war kein Bier nach bayerischer Art, sondern ein völlig neuer Biertyp von goldgelber Farbe und mit feinhopfigem Aroma und Geschmack, das spontan Begeisterung auslöste und großen Anklang fand. Eine neue Bierart, das „Pilsener", das „Pils" war geboren.

Arthur Guinness (1725-1803) gründete 1759 in Dublin die „Guinness-Brauerei", heute eine der größten Brauereien Europas. Ihr fast schwarzes und bitteres „Extra-Stout" ist weltbekannt und wird in vielen Ländern hergestellt.

Arthur G. Guinness (1725-1803)

Freistempel mit Guinness-Werbung aus Nigeria

Das „Münchner Oktoberfest“, kurz die „Wies´n“ genannt, geht auf ein Pferderennen am 17. Oktober 1810 zurück, das anlässlich der Vermählung des Bayerischen Kronprinzen und späteren Königs Ludwig I. (1786-1868) mit Prinzessin Theresia von Sachsen-Hildburghausen auf der zu Ehren der Braut benannten Theresienwiese stattfand.

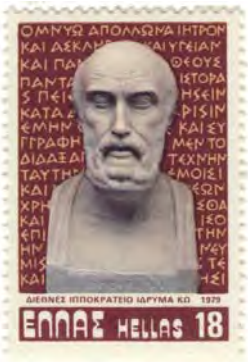
Bierfilz mit Liftpost in die USA mit rotem Ankunftstempel und amerikanischer Codierung. Ein Stück Oktoberfest ! Weltweiter Versandservice direkt aus dem Bierzelt.

Das Münchner Oktoberfest, weltweit das größte Bier- und Volksfest, hat Nachahmer, unter anderem in Seymour in den USA.

Werbestempel vom 6. Oktoberfest das vom 5. bis zum 7. Oktober 1978 In Seymour (USA) stattfand.

Weitere Bierfeste sind u.a. die Fürther Kirchweih, das Cannstatter Volksfest (Cannstatter Wasen) und die Kulmbacher Bierwoche.

5.2 Freunde des Gerstensaftes



Hypokrates

Schon Hypokrates (460-375 v.Chr.), der Urvater der Ärzte, hat das Bier als Medizin empfohlen. Er meinte, der Gerstensaft entwässere den Körper und sei gut gegen Fieber. Auch Paracelsus (1493-1541) sprach vom Bier als Medizin, die „wunderbare und unaussprechliche Wirkungen zeigte“. Für Pfarrer Kneipp (1821-1897) war das Bier ein Hausgetränk.

Hildegard v. Bingen

Paracelcus

Hildegard von Bingen (1098-1179), die älteste schriftstellernde Ärztin, riet in ihrem Buch über Krankheitsursachen und Heilverfahren kurz und bündig „man trinke Bier“. Dr. Gustav Stresemann (1878-1929), Reichskanzler, Außenminister und Friedensnobelpreisträger, ist als Bierfreund mit seiner Dissertation (1909) „Die Bedeutung des Berliner Flaschenbiergeschäftes“ bekannt geworden. Der „eiserne“ Kanzler Otto von Bismarck (1815-1898) trank das Dortmunder Bier gerne und lobte den Braumeister persönlich dafür.

Stresmann

Pfarrer Kneipp

Neben Heinrich Heine und Thomas Mann war Johann Wolfgang von Goethe auch kein Verächter des Bieres. Ihm verdanken wir folgendes Verslein :

Otto v. Bismarck

Heine

Thomas Mann

Goethe

„Verstaubt sind unsere Bücher
Der Bierkrug macht uns klüger
Das Bier schafft uns Genuss
Die Bücher nur Verdruss.“

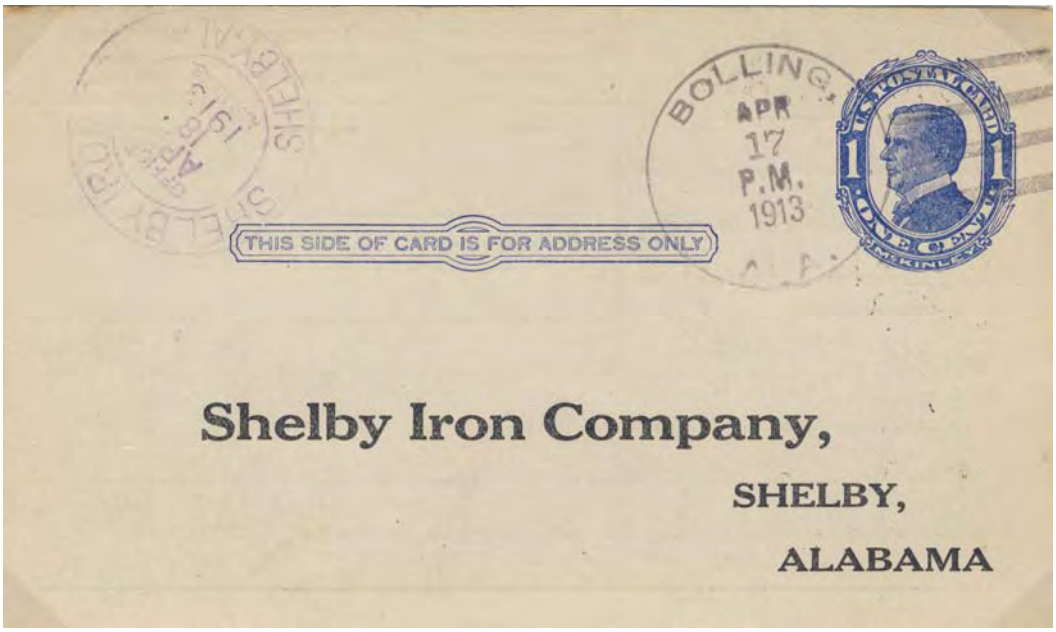
5.3 Auch für Bier muss Steuer bezahlt werden

Die Biersteuer – ob in Form von Taxen, Akzisen, Abgaben, Auflagen oder verbunden mit der Verleihung von Brau- und Schankrechten – ist die dauerhafteste Einnahmequelle für Landesherren, Staaten, Kommunen und Klöster und ist so alt wie das Bier. Schon bei den Sumerern bekamen Priester Deputatbier.

Dienstganzsache mit Freistempel des königlichen Hofbrauamtes München (Oktober 1913) und mit „aptierten“ Stempel des Hofbrauamtes München (September 1923), eine Behörde zur Erhebung der Biersteuer.

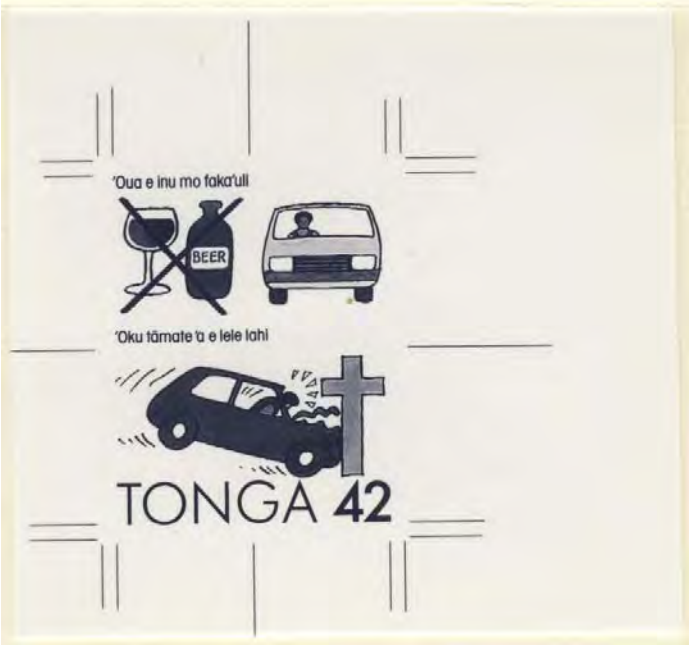
5.4 Zuviel Biergenuss gefährdet Sie und andere

Zu viel Biergenuß bringt einen schnell in Schwierigkeiten und man bekommt dadurch einen schlechten Ruf.



BOLLING, ein Ort im US-Bundesstaat Alabama, geht auf einen alten englischen Familiennamen zurück. Dieser wird mit „excessive drinking“ ins moderne Englisch übersetzt. Der Name war im Mittelalter ein Rufname für Leute, die zu häufig zu tief ins Glas schauten (Trunkenbolde).

Falls der Konsument doch zu viel Bier getrunken hat, sollte er, um Unfälle zu vermeiden, kein Auto mehr fahren.



Monochromentwurf in Tonganisch

Farbentwurf in Englich

Briefmarken aus Tonga, die im April 1991 in zwei Sprachen hergestellt wurden

5.5 Die Alternative ist alkoholfreies Bier

So genannte alkoholfreie Biere enthalten meist noch geringe Mengen Alkohol zur Abrundung des Geschmackes. Dieser liegt je nach Herstellungsverfahren zwischen 0,002 und 0,05% Alkohol.

Die Entstehung von Alkohol wird entweder schon bei der Gärung verhindert oder man entfernt den Alkohol mittels Dialyse oder Vakuumverdampfung nach dem Brauen.

Herzogliches Hofbrauhaus — Carl Wolters & Co.
Telephonruf Nr. 149 und Nr. 941

Das Bier ist in trockenem, kühlem Raume, möglichst bei 4–8° R. Wärme, aufzubewahren.

Senden Sie mir für

Mark	Ltr.-Fl.				Verschluß
2.80	30 1/3	Wolters Hofbräu		hell	Patent
				dunkel	Kork
3.—	30 35/100	»	»	hell	Patent
				dunkel	
3.25	30 3/8 (4/10)	»	»	hell	Patent
				dunkel	
3.35	25 5/10	»	»	hell	Patent
				dunkel	Kork
3.75	25 6/10	»	»	hell	Kork
				dunkel	
3.30	30 1/3	»	»	Export	Patent
					Kork
3.55	30 35/100	»	»	»	Patent
3.80	30 3/8 (4/10)	»	»	»	Patent
2.65	30 1/3	Hofbrauhaus Wolters Kraftbier		Alkohol-arm	Patent
2.80	30 35/100				Kork
3.—	30 3/8 (4/10)				Patent
2.80	30 1/3	Wolters Hofbräu Bock		Nur zur Saison	Patent
3.—	30 35/100				Kork
3.25	30 3/8 (4/10)				Patent
3.—	24 1/3	Hofbrauhaus Wolters Löwenbräu		Nur zur Saison	Patent
3.—	23 35/100				Kork
3.—	21 3/8 (4/10)				Patent
3.—	30 1/3	Wolters Hofbräu Märzenbier		Nur zur Saison	Patent
3.—	28 35/100				Kork
3.—	26 3/8 (4/10)				Patent

Patentverschluß-Flaschen werden mit verschnürten Etiketten, deren jede eine dem Abfülltage entsprechende Nummer trägt, geliefert

Ich bitte um gef. Zusendung von Bestellkarten.
Wir bitten das Gewünschte zu unterstreichen.

Unterschrift: .....

Straße und Hausnummer: .....

Unsere Flaschen und Kasten werden nur leihweise abgegeben und sind unverkäuflich.

Muster Nr. 36

Die Privat-Ganzsache des Herzoglichen Hofbrauhauses Carl Wolters & Co. In Braunschweig belegt, dass es schon 1905 Brauereien gab, die alkoholarmes Bier herstellten.