

# Was ist Bier für uns Menschen?

„BIER IST DER ÜBERZEUGENDSTE BEWEIS, DASS GOTT DEN MENSCHEN LIEBT UND IHN GLÜCKLICH SEHEN WILL.“

BENJAMIN FRANKLIN, AMERIKANISCHER GRÜNDERVATER

## MEHR ALS EINE ANTWORT

Für den einen ist es ein Nahrungsmittel, für den anderen ein Genussmittel. Der eine denkt bei Bier an Bierbäuche, verrauchte Kneipen und Oktoberfest, der andere an Grillfest, Kleingartensiedlung und Gartenzwerge. Aber die wenigsten denken wohl an Kulturgut, Zivilisation und Fortschritt. Doch genau daran denken einige der renommiertesten Kulturhistoriker bei Bier.

## GRUNDSTEIN UNSERER ZIVILISATION

Es gibt Anhaltspunkte, dass Bier, oder besser gesagt dessen Vorläufer, einer der Hauptgründe war, warum unsere Vorfahren sesshaft geworden sind. Zum Brauen braucht man Getreide, und Getreide bedeutet Ackerbau, was wiederum das Ende des Nomadenlebens bedeutet. Somit haben wir für Bier das Umherziehen aufgegeben, und es ist durchaus richtig zu sagen, dass Bier unsere Zivilisation sehr nachhaltig beeinflusst hat. Wer schon mal an einem Samstagabend auf dem Oktoberfest war, wird zwar eher zu dem Schluss kommen, Bier wäre das Ende unserer Zivilisation, aber im Grunde war es ein wichtiger Anfangspunkt.

Bier war und ist aber auch ein wichtiges Nahrungsmittel. Es hat im Mittelalter die Versorgung mit sauberem Trinkwasser für sehr große Teile der Bevölkerung gesichert. Gleichzeitig war es aufgrund seiner Zusammensetzung auch bekömmliche Medizin und Kost für

Kranke und Alte. Noch bis weit ins 20. Jahrhundert wurde Bier auch stillenden Müttern empfohlen, da es nahrhaft und bekömmlich ist. Und es beruhigt unheimlich – wichtig, wenn man kleine Kinder hat.

Bier war aber auch schon immer ein bedeutender Wirtschaftsfaktor. So wurden zum Beispiel Teile des 30-jährigen Krieges aus Einnahmen der Weizenbier-Braurechte finanziert und der Aufschwung und Reichtum der Hanse beruhte zu einem nicht unerheblichen Teil auf Bier. Wegen Bier wurden Kriege geführt und mit den Braurechten wurde die Bevölkerung unterdrückt. Wer Bier hatte, hatte die Macht. Bier – Fluch und Segen!

## ABER WOHER KAM DIESER WUNDERSAFT?

Dazu gibt es einige Theorien. Weniger seriöse glauben daran, dass uns Bier, wie die Pyramiden und Stonehenge auch, von Außerirdischen gebracht wurde. Bedenkt man, wie sich so mancher Zeitgenosse nach zwei Bier zu viel verhält, mag das plausibel klingen. Ich glaube aber weder im Fall der Pyramiden noch bei Bier daran.

Die wahrscheinlichste Theorie ist, dass Bier das Produkt eines Zufalls ist: Irgendwo und irgendwann begann wildes Getreide zu keimen, fiel in Wasser und wurde durch wilde Hefen vergoren. Die frühesten erhaltenen Spuren finden sich in Mesopotamien und sind ungefähr 6000 Jahre alt. Sie beschreiben allerdings schon eine relativ genaue und ausgeklügelte Bierbe-



## Bier und Geselligkeit.

reitung. Daher liegt die Vermutung nahe, dass dieser „Unfall“ schon weitaus früher stattgefunden haben muss und unsere Vorfahren sehr gut darin waren, ihn reproduzierbar zu machen und das Ergebnis zu verfeinern. Funde beweisen, dass wir Korn schon viel länger zum Brauen verwenden, als wir es zum Backen nutzen. Der Rausch war also wichtiger als der Hunger.

*Irgendwann, vor 8 000 oder 10 000 Jahren, 18:00 Uhr, irgendwo auf dieser Welt: Einer unserer nomadisch lebenden Vorfahren findet seine Einkornsuppe vom Vortag. Er ist vom ewigen Wollnashornjagen so müde, dass ihn der leichte Schaum auf der Suppe auch nicht mehr stört. In einem Schluck stürzt er die Suppe hinunter. Er wischt sich zufrieden mit dem Handrücken den letzten Tropfen von den Lippen. Erstaunt stellt er fest, dass die Suppe so viel erfrischender schmeckt und ein lustiges Gefühl im Kopf hinterlässt. Die Wirkung des Bieres tut ihr übriges und unser Vorfahre fällt in einen tiefen und entspannenden Schlaf, der ihn total vergessen lässt, dass er eigentlich als Jäger und Sammler weiterziehen wollte. Am nächsten Morgen pflügt er den Boden vor seiner Höhle,*

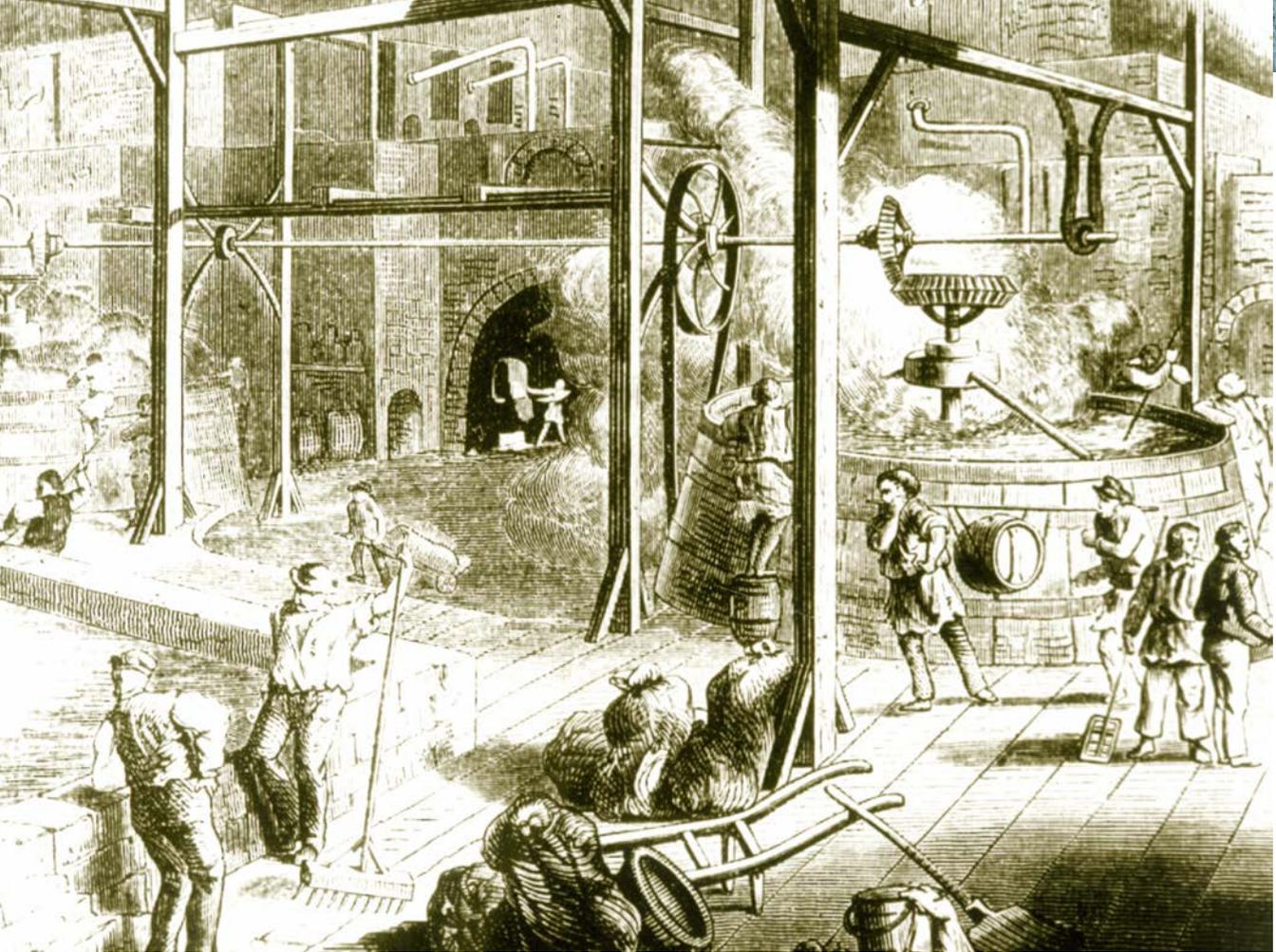
*baut Emmer an, überzeugt seine Herzensdame vom guten Geschmack des Bieres und bleibt für immer an diesem Ort. Jahrtausende später tauft man den Ort Hofbrauhaus ...*

Ungefähr so stelle ich mir die Entdeckung des ersten Feierabendbiers vor. Wahrheit oder nicht? Wir werden es aufgrund der fehlenden Geschichtsschreibung zu jener Zeit nie erfahren. Ich gebe aber zu, dass ich den Teil mit dem Hofbrauhaus auch für unwahrscheinlich halte.

## TEIL DER KULTUREN

Wissenschaftlich bestätigt ist allerdings: Bier war schon damals ein internationales Phänomen. Während Wein nur auf bestimmte klimatische Zonen beschränkt blieb, gibt es rund um den Globus Spuren der Bierbereitung und der Bierkulturen. So fand Bier auch häufig Einzug in kultische Handlungen. Wahrscheinlich konnte man sich die berauschende Wirkung nur durch göttliches Wirken erklären. Und ehrlich gesagt hat ja so ein Rausch auch etwas Göttliches.

In vielen Kulturen war die Bierbereitung schon früh ein Privileg von Frauen. In einigen Kulturen war dieses



Blick in ein historisches Sudhaus.

Privileg ausschließlich Priesterinnen vorbehalten. Auch bei uns in Europa war die Bierbereitung für lange Zeit eine Aufgabe der Frauen und gehörte zu den täglichen „Hausarbeiten“. So belegen frühe Funde, dass der Braukessel in einigen Gegenden zur Mitgift einer Braut zählte. Es gibt auch historische Belege dafür, dass vornehme Kaffeekränzchen aus Bierkränzchen entstanden sind, zu denen die Frauen ihre Nachbarinnen einluden, um das neue Bier zu verkosten.

Wichtig für diesen Siegeszug war sicherlich die Tatsache, dass schon damals Bier durch seinen pH-Wert, den Alkoholgehalt, den Kohlendioxidgehalt und die Abwesenheit von Zuckern relativ stabil gegen mikrobiellen Verderb war.

In der Tat überleben in Bier, sogar in diesen frühen Formen, keine wirklich schädlichen Keime bzw. können sie sich nicht vermehren. Bier war sozusagen eingemachtes Wasser und konnte ohne Risiko getrunken werden, was von den meisten Trinkbrunnen gerade in den Städten nicht behauptet werden konnte.

## WER HAT'S ERFUNDEN?

Auch wenn viele Bier für eine bayrische oder doch zumindest germanische Erfindung halten, sind sich Historiker heute relativ einig, dass die Wiege der Braukunst im vorderasiatischen Raum liegt. Aus dieser Gegend kommen auch die Phönizier, die erwiesenermaßen schon sehr früh begannen, mit verschiedenen Volksgruppen in Nordeuropa Handel zu treiben. So kam wohl auch das Bier zu uns.

Belege für das Bierbrauen, die in Deutschland gefunden wurden, gehen mindestens 3 000 Jahre zurück und zeigen, dass Bier auch schon bald Handelsware wurde. Das Bier jener Zeit wurde aus Hafer, Gerste, Hirse oder Weizen zubereitet und mit Kräutern wie Myrte, Rosmarin, Heidekraut und Kümmel versetzt. Zum Bittern und Ausfällen der Proteine wurde Eichenlaub, Eschenlaub und Eichenrinde verwendet.

Das Bier war ein solcher „Genuss“, dass der Römer Cornelius Tacitus in seinem Buch „Germania“ darüber schrieb: „ein schauerlicher Saft aus Weizen- oder Gerste



gegoren“. Was unsere Vorfahren aber scheinbar nicht davon abhielt, gern und viel Bier zu trinken, denn weiter sagt Tacitus über die Germanen: „[...] dass man es mit Biertrinkern zu tun hat, die gerne Gelage abhielten.“

## AMBROSIA – GÖTTLICHER TRANK

Wohl um 600 n. Chr. fingen auch die Klöster an, sich für das Brauen zu interessieren. Die ältesten, noch erhaltenen Belege gehen zurück auf das Kloster St. Gallen, das bereits im Jahre 820 mit drei Brauhäusern aufwarten konnte. Der Weg in die Klöster war für die Entwicklung

der Braukunst enorm wichtig, da Klöster auch die geistigen und wissenschaftlichen Zentren jener Zeit waren. Das wird an Einrichtungen wie Weißenstephan deutlich. Es wurde 725 als Benediktinerkloster gegründet, ist heute durch die Säkularisation zwar kein Kloster mehr, aber beheimatet eine der wenigen Universitäten, die Brauwesen lehren.

In etwa ab dem 8. oder 9. Jahrhundert war Hopfen bekannt und wurde, welch Zufall, vor allem in den Heilgärten der Klöster kultiviert. Allerdings hat der Siegeszug des Hopfens noch etwa 200 Jahre auf sich warten lassen, denn erst ab dem 11. Jahrhundert gibt es erste Aufzeichnungen von Hopfen als Bierzutat. Bis dahin wurden die Biere mit Grut gebraut, einer Kräu-

### *Praxistipp: wildi bräuwer – Keutelbier*

(Alt Hochdeutsch: Wilder Brauer)

Dieses Bier basiert auf alten Rezepten, die aus unterschiedlichen Aufzeichnungen zusammengetragen wurden. Problematisch ist immer, wie authentisch heutige Rohstoffe sind. Egal, das Bier ist trotzdem spannend, da es einem eigensinnigen Maischverfahren folgt und zudem die Maische gehopft wird. Typisch sind auch die kurzen Kochzeiten, um Kosten für Brennstoff zu sparen.

Dieses Bier war vor allem im Mittelalter wegen seiner Qualität bekannt und beliebt. Besonders das Keut aus Hamm war wohl eine begehrte Handelsware der Zeit. Verbreitet war es im Gebiet der heutigen Niederlande, im westlichen Westfalen und im Rheinland.

Hier lässt sich der Geschmack sicherlich auch durch die Zugabe typischer Biergewürze variieren.

**Farbe:** 8 EBC

**Bittere:** 15 IBU

**Stammwürze:** 11 °P

**Alkohol:** 4 Vol.% bei 68 % Vergärungsgrad

**Karbonisierung:** 4,5 g/l

**Malz-Schüttung:**

1,800 kg Böhmisches Tennenmalz (4 EBC)

1,000 kg Spitzmalz (4 EBC)

0,320 kg Haferflocken

0,160 kg Sauermalz (5 EBC)

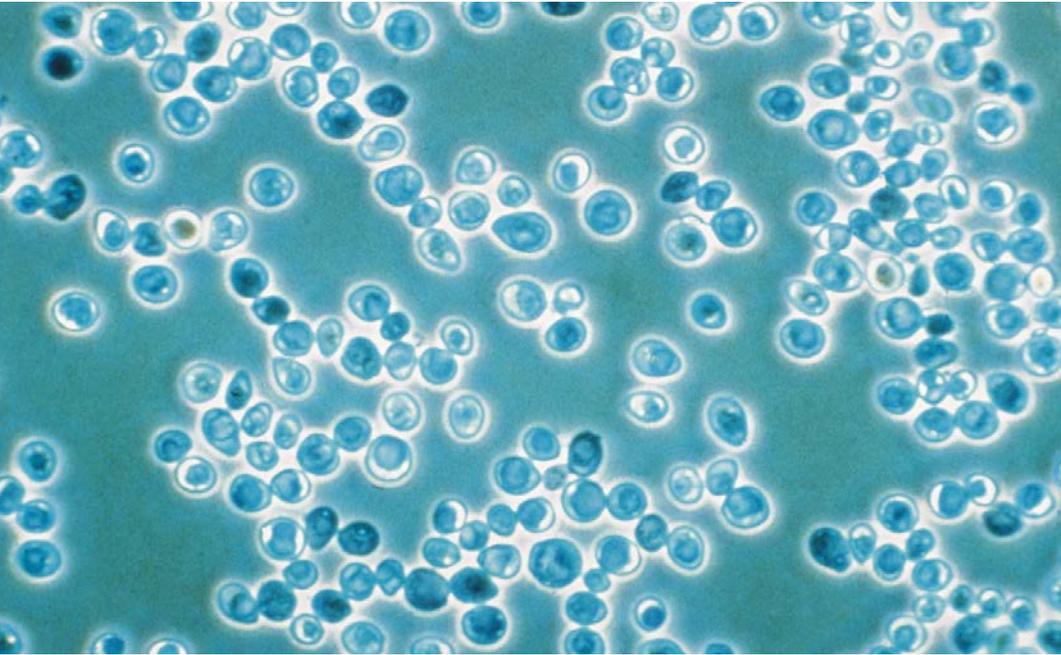
**Hopfen:** 20 g Hallertauer Mittelfrüher mit 4,5 % Alpha-Säure

**Hefe:** obergärige Hefe aus dem Rheintal wie Altbier- oder Kölschhefe

**Maischverfahren:** aufsteigende Infusion mit Kochmaische mit 20 g Hallertauer Mittelfrüher mit 4,5 % Alpha-Säure in die Maische

**Kochzeit:** 30 Minuten

**Ablauf:** Schüttung in 13 Liter Brauwasser bei Zimmertemperatur, 20 °C, klumpenfrei einrühren. Maische unter Rühren mit etwa 1 °C je Minute innerhalb von etwa 80 bis 90 Minuten zum Kochen bringen. Den Hopfen zur Maische geben und 30 Minuten kochen. Abmaischen. Läutern und etwa 13 Liter Nachgusswasser mit 78 °C dazu geben, bis sich in der Pfanne eine Extraktkonzentration von etwa 10,5 GG% einstellt. Würze für 30 Minuten kochen und im Anschluss über Nacht abkühlen lassen. Mit der Hefe anstellen und bei Zimmertemperatur vergären. Am Ende der Gärung vom Geläger schlauchen und mit Zucker als Extrakt zur Karbonisierung in der Flasche nachgären lassen. Die Zuckermenge auf etwa 4,5 Gramm Kohlendioxid je Liter auslegen. Nach ungefähr zwei Wochen sollte das Bier trinkfertig sein.



Untergärige Hefe  
unter dem Mikroskop.

termischung, die neben vielen anderen Zutaten Gargel und Porst enthält. Damals gab es keine Biersteuer, sondern das Grut-Recht, das unter anderem der Kirche gute Einnahmen garantierte.

Und wieder gehen Wissenschaftler davon aus, dass Bier unsere Kultur verändert hat. Bis zum Siegeszug des Hopfens als Bierzutat wurde Hafer als wichtigstes Braugetreide angebaut. Da sich Hafer geschmacklich nicht gut in Hopfenbieren macht, wurde er schon bald von der Gerste als wichtigstes Braugetreide auf den Feldern verdrängt.

## DURST GIBT ES NICHT NUR IM KLOSTER

Neben den Klöstern entwickelte sich auch das bürgerliche Brauwesen immer weiter. Da es damals noch keine „Großbrauereien“ gab, die Gaststätten belieferten, liegt es nahe, dass die Wirte jener Zeit neben Speisen auch ihr eigenes Bier verkauften.

Die bürgerlichen Brauhäuser wuchsen und der Handel mit Bier und Braurechten wurde zu einer der größten Einnahmequellen der mittelalterlichen Städte

des Nordens. Hamburg hatte um 1500 etwa 600 bürgerliche Brauhäuser bei gerade mal 20 000 Einwohnern. Ein großer Teil des Wohlstandes der Hanse beruhte auf dem Handel mit Bier, der ganz Europa und das Baltikum umspannte.

## EIN PILZ EROBERT DIE WELT

Ab ungefähr 1500 ändert sich auch die letzte Zutat, die wir kennen. Der erste Beleg, dass in Bayern untergärig gebraut wird, findet sich zwar bereits um das Jahr 1320 in den Satzungsbüchern der Nürnberger Brauer, aber ab etwa 1500 verdrängt die Untergärung die obergärige Hefe nach und nach. In Bayern trank man zwar Bier, aber auch Wein. Bier war für Arme, jeder der etwas auf sich hielt, wollte Wein. Im großen Stil brauten nur die Klöster Bier und einige wenige bürgerliche Brauereien, die aber den Bedarf nicht decken konnten. Der größere Teil wurde aus Norddeutschland importiert. Das wäre wahrscheinlich heute noch so, wenn nicht die Schweden im 30-jährigen Krieg fast alle Weinberge zerstört hätten. Nun brauchen Weinstöcke aber ein paar Jahre,



bis wieder Trauben geerntet werden können. Guter Rat war teuer und der Durst nach wie vor groß. Zum einen hatten die bayrischen Klöster kurzzeitig alle Hände voll zu tun und Bayern wurde zum absoluten Spitzenimporteur für Bier, zum anderen wurde der Grundstein für den Weltruf der bayrischen Biere gelegt. Dazu kam, dass die Schweden im Norden die Brauereien zerstört hatten und der bayrische Bierabsatz somit gesichert war. Mit dem bayrischen Bier verbreitete sich auch die bayrische, untergärige Brauart weiter.

Mitten im 30-jährigen Krieg zeigte ein weiteres, belegtes Ereignis den Stellenwert von Bier. 1620 findet sich im Logbuch der Mayflower folgender Eintrag: „[...] wir haben keine Zeit für die Suche (nach geeignetem Siedlungsgebiet) und Überlegungen; unsere Lebensmittel gehen zur Neige, besonders unsere Biervorräte.“ Folglich war das erste Gebäude, das die Pilgrims in der neuen Welt bauten nicht die Kirche, sondern eine Brauerei.

Durch das beschränkte Wissen um das Bierbrauen, das dafür mit viel Fantasie bei den Zutaten kompensiert wurde, kam es immer wieder zu Zwischenfällen mit „gepanschem“ Bier. Ein weiteres Problem waren Missernten, die zur Unterversorgung der Bevölkerung mit Nahrung führten. Plötzlich war die Frage: Bier oder Brot. Ursprünglich wohl um die Bevölkerung zu schützen, aber auch aus wirtschaftlichem Interesse, wurden immer wieder Brauordnungen erlassen, die die Bierherstellung zu reglementieren versuchten – mit mehr oder weniger durchschlagendem Erfolg. Das änderte sich erst, als Wilhelm IV. von Bayern die Sache in die Hand nahm. Aber dazu später mehr.

## VOM ARBEITERGESÖFF ZUM FORSCHUNGSOBJEKT

Eine zweite Blüte der Brauereien gab es in Europa mit Beginn der industriellen Revolution. Das hatte zwei Gründe: Zum einen hatten die Heerscharen an Arbeitern in den stickigen Fabrikhallen und Bergwerken, die die Revolution antrieben, Durst. Viel Durst. Brauten diese Arbeiter vorher ihr Bier noch selbst oder wurden als Knechte durch die Bauern mitversorgt, brachte der Umzug in die wachsenden Städte mit sich, dass die Arbeiter in kleinen Wohnungen lebten und keinen

Platz mehr zum Brauen hatten. Der Bedarf an Bier aus Brauereien wuchs also weiter. Wahrscheinlich waren auch die schlechten Arbeitsbedingungen ein Grund, warum der Bierkonsum zunahm. Zudem wurde das Bierbrauen, als eine der ersten Industrien, technisiert. Viele Arbeitsschritte konnten durch die Einführung der Dampfmaschine stark vereinfacht und effizienter gestaltet werden.

Beseelt vom Geist der Aufklärung und beflügelt durch den technischen Fortschritt wurde auch gezielt im Brauwesen geforscht und neue Technologien entwickelt. Erfindungen wie das Thermometer, das Saccharimeter und das Mikroskop halfen, endlich die naturwissenschaftlichen Vorgänge beim Brauen zu verstehen. Erkenntnis löste die Erfahrung ab.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts nahm dann das Brauwesen aktiv Einfluss auf die naturwissenschaftliche Forschung der Zeit und trieb Entwicklungen und Erfindungen gezielt an. So wurde zum Beispiel Carl von Lindses Kältemaschine gefördert und damit der Weg bereitet, witterungsunabhängig untergäriges Bier zu brauen. Später entwickelte er im Auftrag der Guinness-Brauerei eine der ersten Gas-Verflüssigungsanlagen, um Kohlendioxid zu verflüssigen.

Dieser Aufschwung festigte den Weltruhm der deutschen Braukunst. So gab es 1880 in Deutschland etwa 19 000 Brauereien und jedes vierte Bier, das irgendwo auf der Welt getrunken wurde, hatte seinen Ursprung in Deutschland.

## BIGGER, BRIGHTER, BOLDER

Die Einführung der immer moderner werdenden Technik in die Brauereien hatte aber auch eine Kehrseite. Gerade die Einführung der Kältetechnik veränderte den Bierkonsum nachhaltig. Der Siegeszug der untergärigen Biere hat begonnen, die sehr bald die obergärigen Biere, bis auf wenige regionale Ausnahmen, verdrängten. Aber Kältetechnik war teuer und so begann die Zeit der Konsolidierung. Kleinere Brauereien konnten sich die Investitionen nicht leisten und mussten aufgeben.

Eine weitere Welle der Konsolidierung brachte der Zweite Weltkrieg mit sich. Viele Brauereien in Deutschland wurden zerstört oder abgebaut, da die Brauerei-

anlagen aus kriegswichtigen Materialien bestanden – ganz zu schweigen von den Brauern, die als Soldaten das Maischescheit gegen Gewehre tauschten. Nach dem Krieg wurden dann nicht mehr alle Brauereien wieder aufgebaut. Gleichzeitig wuchs aber der Bierdurst der Deutschen in den Jahren des Wirtschaftswunders kräftig an. Wir hatten wieder Geld und Grund zu feiern.

Trank jeder Einwohner 1950 noch 35,6 Liter Bier im Jahr, so waren es 1959 bereits 92 Liter und die Bevölkerung wuchs im diesem Zeitraum von 50 auf 55 Millionen Einwohner. In den wilden 1960ern stieg der Bierkonsum weiter an, bis er am Ende des Jahrzehnts 135,7 Liter je Einwohner erreichte. Bis auf wenige Ausnahmen stieg der Bierkonsum auch in den Folgejahren bis zu seinem Höchststand 1976 mit 151 Liter je Einwohner bei 61,5 Millionen Einwohnern. Ab dann blieb er bis Mitte der 1980er-Jahre eher konstant, um ab etwa 1985 kontinuierlich zu sinken. 2015 tranken die Deutschen im Schnitt mit 105,9 Liter pro Kopf fast 50 Liter weniger als noch vor 30 Jahren. Bier hatte seinen Ruf als Dickmacher und passte so schlecht in die Zeit des Körperkultes und des Schlankheitswahn der 1990er-Jahre. Außerdem war Bier uncool, das Opa-Getränk, das Papa abends am Tresen einer verrauchten Kneipe trank, wollte so gar nicht mehr zu Love Parade und Techno passen. Einen letzten verzweifelten Anlauf gab es noch, als immer abstrusere Biermischgetränke auf den Markt geworfen wurden. Ich erinnere mich noch an ein Weizenbier-Mix mit Energiedrink, der Coffein, Taurin und Guarana enthielt und der zudem mit Caipirinha-Aroma aufwarten konnte. Aber auch das konnte das Brauereisterben nicht wirklich aufhalten.

## MIT WEHENDEN FAHNEN DEM UNTERGANG ENTGEGEN

Das hat dazu geführt, dass von den etwa 20 000 Braustätten, die es vor dem zweiten Weltkrieg in Deutschland gab, bis 1997 nur 1 273 überlebt haben. Das stellt auch den tiefsten historischen Stand dar. Nach einer kurzen Erholungspause hat ab etwa 2003 eine weitere Konsolidierung durch den Markteintritt großer multinationaler Braukonzerne auf dem deutschen Markt stattgefunden.

Dieses Tal der Tränen war es aber, das den Boden für Craftbier und die rasante Entwicklung im Bereich des Hobbybrauens angetrieben hat. Bierliebhaber wollten sich nicht mehr mit dem Einheitsbier der multinationalen Konzerne abgeben. Erfreulicherweise wächst auch die Zahl der kleinen Braustätten seit einigen Jahren wieder. So waren in Deutschland 2015 bereits wieder 1 388 Brauereien aktiv, obwohl jedes zweite Bier, das weltweit getrunken wurde, von nur einem großen Konzern gebraut wurde.

Aber kommt die Craftbier-Bewegung nicht aus Amerika?

## DER BIER-PHÖNIX AUS DER ASCHE

Ja, denn hier war die Entwicklung noch viel extremer. Gab es 1873 in den USA noch 4 131 Brauereien, die das Land mit Bier versorgten, waren es 100 Jahre später, 1983, nur noch 80 Brauereien. Dabei wird der Biermarkt zu über 90 % von nur sechs Braukonzernen versorgt. Gleichzeitig war 1983 auch das Rekordjahr, was den Bierkonsum anging, und jeder Amerikaner trank 98 Liter.

Unzufrieden mit der Situation fingen viele Amerikaner an, zu Hause zu brauen. Das wurde durch eine Gesetzesänderung 1978 auch legal möglich. Zum Vergleich: In Deutschland war Brauen zu Hause noch bis 1982 verboten. Diese „Garagenbrauer“ fingen an, die Nachbarschaft zu versorgen, wuchsen und wurden zu kleinen Unternehmen. 2015 gab es bereits wieder 4 144 aktive Brauereien in den USA, also etwa dreimal so viel wie in Deutschland und so viele wie nie zuvor auf amerikanischem Boden.

# Das Reinheitsgebot – 500 Jahre Reinheit?

„MAN KÖNNTE FROH SEIN, WENN DIE LUFT SO REIN WÄRE  
WIE DAS BIER.“

RICHARD FREIHERR VON WEIZSÄCKER, EHEMALIGER BUNDESPRÄSIDENT

## WILHELM UND LUDWIG MACHEN ERNST

*„Ganz besonders wollen wir, dass forthin  
allenthalben in unseren Städten, Märkten und  
auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als  
allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet  
und gebraucht werden sollen.“*

Das ist wohl der bekannteste Teil der bayrischen Landordnung, die am 23. April 1516 von Wilhelm IV. und Ludwig X. erlassen wurde und die wir unter dem Begriff bayrisches Reinheitsgebot kennen. Genau in diesen 31 von insgesamt 277 Worten geht es um Bierzutaten. Der Rest regelt eigentlich nur den Bierpreis. Aus diesem Grund kam wohl auch erst fast auf den Tag genau 400 Jahre später, am 3. März 1918, das erste Mal in einem Protokoll des bayrischen Landtags der Begriff Reinheitsgebot auf.

## VERBRAUCHERSCHUTZ?

Oft wird das Reinheitsgebot als das älteste Verbraucherschutzgesetz der Welt bezeichnet, das die Verbraucher vor gefährlichen Zutaten schützen soll. Daran habe ich erhebliche Zweifel. Warum? Blicken wir zunächst auf die Zutatenliste: Auffallend ist, dass Hefe fehlt und von Gerste, nicht von Gerstenmalz die Rede ist. Oft wird argumentiert, die Hefe sei nur deshalb nicht erwähnt, weil sie noch nicht bekannt war. Das

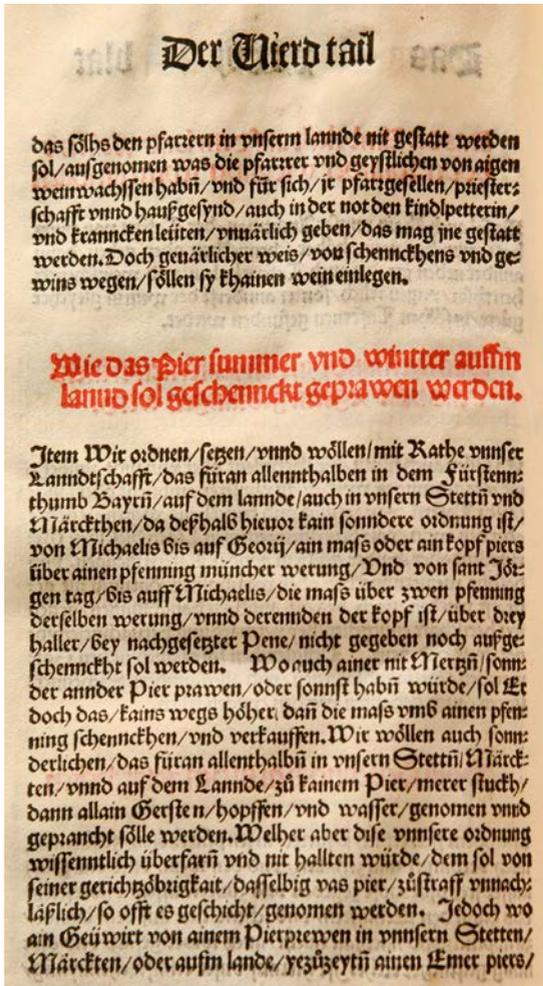
ist nachweislich falsch. Zwar stimmt es, dass man die Hefe als einzelligen Mikroorganismus und den Ablauf der alkoholischen Gärung erst viel später identifizierte und verstand, aber schon damals war bekannt, dass Hefe zum Brauen dazu gehörte.

So entbrannte beispielsweise 1481, also bereits 35 Jahre vor dem Erlass der Landordnung, in München ein urkundlich archivierter Streit zwischen den Bäckern und den Brauern. Die Bäcker wollten vom Brauch abweichen, den Brauern die Hefe, die bei der Bierherstellung entstand, abkaufen zu müssen. Auch führen mehrere Abgabelisten, teilweise aus bedeutend früherer Zeit, bereits Hefe auf. Nicht zuletzt nennen frühere Brauordnungen, zum Beispiel die aus London von 1484, Hefe als Zutat zum Brauen.

## NICHTS ALS EIN EINKAUFSZETTEL?

Meiner Meinung nach wurde aber Hefe nicht als Bierzutat verstanden, sondern entsprechend dem damaligen Wissenstand nahm man an, dass die Hefe aus dem Nichts, spontan bei der Gärung, entstehe. Ein Glaube, der so eigentlich bis zu den Entdeckungen Louis Pasteurs bestand.

Damit lässt sich auch erklären, warum Gerste, nicht aber Gerstenmalz im Erlass aufgeführt ist. Die Liste führt auf, was der Brauer in die Brauerei einbringt – eine Art „Einkaufszettel“. Damals war der Mälzungsprozess noch ein fester Bestandteil des Brauvorganges. Es



Originalurkunde der bayrischen Landordnung von 1516.

gab noch keine Trennung zwischen Mälzerei und Brauerei. Das heißt, der Brauer hat Gerste in die Brauerei als Rohstoff gebracht und eben nicht wie heute Malz.

Viel wichtiger ist aber, dass es im Grunde nicht darum ging, Gerste für die Bierherstellung zu verwenden – vielmehr darum, Weizen nicht zu verwenden. Weizen ist durch seine Kleberproteine zur Brotherstellung geeignet, Gerste nicht. Das Gebot sollte also Weizen als Brotgetreide schützen, was gerade in Jahren mit schlechten Ernten wichtig war. Verhungernde Untertanen neigen dazu, aufsässig zu werden, und sind sie tot, fehlen ihre Steuerzahlungen. Insofern war es dem Adel doch daran gelegen, dass es dem Volk gut geht.

## IM SOMMER IST DER DURST AM SCHÖNSTEN

Um einen weiteren Aspekt des Erlasses zu verstehen, muss man eine andere Reglementierung des Brauwesens kennen. Nach dieser Regelung war die Bierherstellung auf das Brauerjahr von Michaeli (29. September) bis Georgi (23. April) beschränkt. Das hing damit zusammen, dass man damals in Bayern größtenteils untergäriges Braunbier braute. Und dafür benötigte man kalte Temperaturen. Wie wir aber wissen, ist Weizenbier oder Weißbier, als Abgrenzung zum Braunbier, obergärig und hätte somit auch im Sommer gebraut werden dürfen. Aber genau das hat die bayrische Landordnung von 1516 ausdrücklich verboten – es sei denn, man hatte das herzogliche Weißbier-Privileg. Dann durfte auch im Sommer gebraut werden – und zwar mit Weizen. Wir ahnen aber schon, dass so ein Privileg nicht jedem zu stand.

## DER SCHNÖDE MAMMON

Jetzt stellt sich die Frage, ob es beim Erlass der Landordnung in der Tat um den Verbraucherschutz ging oder nicht viel mehr um finanzielle Interessen des bayrischen Adels? Wie einträglich das Geschäft war, zeigt die Tatsache, dass Bayern große Teile seiner Kosten aus dem 30-jährigen Krieg mit den Einnahmen des Weißbier-Privilegs bestritt.

Und sind wir schon beim Reinheitsgebot und Weizenbier, fällt der Wahnsinn ins Auge, dass viele Brauereien auf ihrem Weizen mit dem Slogan werben: „Gebraut nach dem bayrischen Reinheitsgebot von 1516“ – wohlgermerkt auf Weizenbier, das ja nach dem Reinheitsgebot verboten ist.

## VON BIERPANSCHERN UND SONSTIGEN VERBRECHERN

Wer jetzt aber glaubt, dass Wilhelm und Ludwig die ersten waren, die sich um gutes Bier gekümmert haben, liegt falsch. Brauordnungen haben eine sehr lange Tradition und zeigen mal wieder, welchen Stellenwert Bier hatte.