

VORWORT

Bier.
Das ist einfach: Bier.
Nichts weiter.
Nichts weiter?

Der britische Theologe und Naturforscher John Ray (1627–1705) hat das jedenfalls so gesehen. In einer von ihm veröffentlichten Sprüchesammlung wird über die Nebenkosten jeder Anschaffung philosophiert – nur das gute Ale erscheint preiswert:

*„He that buys land buys many stones,
He that buys meat buys many bones,
He that buys eggs buys many shells,
But he that buys good ale buys nothing else.“*

Also Bier, nichts als Bier? Man trinkt es, um den Durst zu löschen, nichts weiter. Schon einmal falsch. Bier löscht den Durst nicht. Aber man trinkt es doch gegen den Durst? Ja, klar: Wenn man durstig ist, dann erscheint einem ein kühles Bier durchaus als Verlockung. Und auch ein zweites oder ein drittes. Aber so gut diese Biere auch schmecken: So richtig vergehen wird der Durst nicht.

Dennoch hält sich der Mythos vom Durstlöschen hartnäckig, in den letzten Jahren noch ergänzt um den Hinweis, dass alkoholfreie Biere wegen ihrer isotonischen Eigenschaften besonders gute Durstlöscher wären. Schon mal probiert? Tatsache ist: Die meisten alkoholfreien Biere hinterlassen einen noch durstiger als man vorher war.

Und die vielen anderen Biere? Der tschechische Brautechniker Stanislav Prochaska, langjähriger Braumeister der Prager Staropramen-Brauerei, hat mir vor vielen Jahrzehnten das Geheimnis verraten: „Gutes Bier soll den Durst gar nicht löschen. Es soll zum Weitertrinken anregen.“ Dies zu erreichen, sei das wahre Ziel seiner Zunft – wäre Bier durstlöschend, dann stünde es übel um das Geschäft der Brauer. Und um das der Wirte.

Überhaupt: Wollen die Menschen denn wirklich „undurstig“ werden? In der deutschen Sprache haben wir das Wort „satt“ für gestillten Hunger. Dass es kein Wort für gestillten Durst gibt, hat Ende der 1990er Jahre einen von der Duden-Redaktion kuratierten Wettbewerb beflügelt, in dem der Schüler Sascha Froer mit dem Wörtchen „sitt“ als Pendant zu „satt“ als Sieger hervorgegangen ist. Von Herrn Froer hat man seither nicht mehr viel gehört. Von „sitt“ ähnlich wenig. Der Begriff hat zwar einen Wikipedia-Eintrag, dieser betont aber: „Das Wort wird aber bislang kaum benutzt.“

Wahrscheinlich gibt es dafür gar keinen Bedarf. Biertrinker wissen: Es kommt schon einmal vor, dass man zu viel getrunken hat – aber kaum, dass man genug getrunken hat.

Was den nächsten Mythos befeuert, der da besagt, dass Biertrinker zum Saufen neigen. Dem liegt ein Missverständnis zugrunde: Die meisten Biere enthalten ja sehr viel weniger Alkohol als andere alkoholische Getränke – wer 0,3 Liter Bier trinkt, während daneben jemand ein Achterl Wein trinkt, nimmt augenscheinlich mehr Flüssigkeit zu sich, sein Glas ist ja viel größer. Aber die Menge reinen Alkohols ist dieselbe – und die Wirkung eine geringere. Wir werden uns mit diesem Phänomen noch weiter befassen.

Bevor wir uns aber den vielen – den wahren, aber auch den weniger fundierten – Biermythen zuwenden, wollen wir rasch klären, was Bier ist. Das ist schon einmal nicht ganz so einfach: Bestellt man in Hamburg, Frankfurt oder Berlin „ein Bier“, dann versteht der Kellner, dass man ein Pils deutscher Brauart will. In Köln wird er ein Kölsch bringen, in Düsseldorf ein Alt (nie umgekehrt!). In Salzburg wird es ein österreichisches Märzen (was mit bayrischem Festmärzen wenig zu tun hat), gleich jenseits der Grenze zu Bayern wird es ein Helles sein, sehr ähnlich, aber eben nicht ganz das Gleiche. Diesseits und jenseits der bayerisch-österreichischen Grenze gibt es allerdings auch Lokale und Brauereien, wo „ein Bier“ automatisch ein Weißbier bedeutet. In Wien wird einem bei der Bestellung „Ein Bier, bitte!“ so wie in Salzburg

ein österreichisches Märzen serviert – und das, obwohl Wien mit dem Wiener Lager einen eigenständigen Bierstil hätte. Aber die Bierstile jenseits der gängigen, leicht trinkbaren hellen Lagerbiere sind Randphänomene, oft sogar an ihren Geburtsstätten.

Immerhin lässt sich sagen, dass alle diese Biere etwas gemeinsam haben: Es sind gegorene Getränke auf Stärke-Basis – das ist der technische Unterschied zum Wein, der auf Basis von Zucker hergestellt wird. Die meisten Biere, die wir heute kennen, werden aus vermälzter Gerste gebraut. „Gerstensaft“ schreiben daher manche nach Begriffen ringende Autoren, wenn sie um ein Synonym für Bier ringen – und prägen damit einen falschen Mythos. Denn aus dem Gerstenkorn lässt sich kein wie immer gearteter „Saft“ pressen. Es muss erst vermälzt werden – weshalb der Ausdruck Gerstensaft völlig falsch ist und allenfalls von Dichtern verwendet werden sollte. Einem wollen wir es zugestehen: dem Märchenerzähler Eduard Duller, der in diesem Buch mit seiner Version des Gambrinus-Mythos zitiert wird.

Gönnen wir uns also ein gutes Bier und gehen wir den Mythen auf den Grund!

WENN DAS KORN FLÜSSIG WIRD

*Im Anfang war das Korn.
Und das Korn ist Bier geworden.*

Das klingt nach Johannes-Evangelium. Nach einem Wunder: Korn wird flüssig. Das ist schon etwas, worum sich Mythen ranken müssen. Wundervoll war es ja, was die Menschen entdeckt haben, als sie vor mehr als 10 000 Jahren die ersten Biere gebraut haben – und tatsächlich ist bis weit ins 19. Jahrhundert das Geheimnis der Gärung mit allerhand Mythen behaftet geblieben. Man hat Göttern zugeschrieben, dass sie aus Getreide Bier werden lassen – wie überhaupt der Alkohol seinen Weg in manche Religionen und ihre Rituale gefunden hat.

Bier ist also ein göttliches Getränk. Göttern und Geistern hat man seine Entstehung zugeschrieben. Und das klingt bis heute nach, wenn wir den in Bier, Wein und Schnaps enthaltenen Trinkalkohol Ethanol als „Weingeist“ bezeichnen. Und gute Geister müssen es gewesen sein, die den frühen Menschen den Weg zum Bier gewiesen haben.

Gewiss: Das war nicht der Weg in eine zur Bierschenke umgestaltete steinzeitliche Höhle. Es war auch nicht die oft erzählte Geschichte, dass einer steinzeitlichen Bäuerin der Teig für ihr Brot zu dünn geraten wäre und dass jener dann – „von Geisterhand“ – in Gärung versetzt worden sei. Denn am Anfang der Bierbrauerei gab es keinen Brotteig und auch keine Bäuerinnen.

Im Anfang war, wie gesagt, das Korn.

Im Anfang war es in der Erde. Es hat ausgetrieben und Gras ist gewachsen. Vielfältiges Gras: Denn die Gräser sind verschieden, verschieden sind auch die Samenkörner: Sie fallen, wenn sie reif sind, von den Ähren der Grashalme herunter, gelangen in die Erde und treiben wieder aus. Der Kreislauf des Lebens. Frühe Menschen, Jäger und Sammler noch, haben das beobachtet. Ein Samenkorn fällt auf den, besser: in den Boden, wartet auf seine Zeit und treibt bei geeigneter Feuchtigkeit und ge-

eigneter Temperatur wieder aus. Weil aber die Gräser so verschieden sind, gibt es welche, wo die reifen Samenkörner rascher abfallen und andere, wo die Samenkörner fester an der Ähre hängen bleiben, wenn sie reif sind.

Diese nannte der Mensch Getreide. Und er wurde nicht müde, sich mit diesen besonderen Gräsern und ihren Samen zu beschäftigen. Das geht bis heute so. Die Grundlage der Pflanzenzüchtung liegt darin, jenes Pflanzenmaterial zu selektieren, das besonders wünschenswerte Eigenschaften hat – und diese Pflanzen dann gezielt zu vermehren. Da stecken viele Jahrhunderte des Beobachtens und Probierens darin. Irgendwann dann auch die Jahre des gezielten Züchtens, wo Menschen versuchen, Pflanzen mit gewünschten Eigenschaften miteinander gezielt zu kreuzen, um noch bessere Ackerpflanzen zu erhalten.

Aber noch sind wir nicht so weit in der Erzählung vom Bier, wir sind ja noch beim Menschen der Vorzeit. Der verstand zwar bereits, dass die Samen gewisser Gräser größer waren und genossen werden konnten. Aber es war noch kein richtiger Genuss – der Neandertaler kannte noch kein Bier. Es dauerte noch Jahrtausende, bis die Menschen die Lebenszyklen der Pflanzen richtig zu verstehen und zu beeinflussen gelernt hatten, bis sie die wichtigsten Innovationen der Geschichte zustande gebracht haben. Und diese wichtigsten Innovationen waren nicht die, an die wir denken, wenn wir heute den Begriff Innovation verwenden – es waren weder Smartphone noch Dampfkraft, es waren nicht Elektrizität oder Schießpulver, nicht Auto, Eisenbahn oder überhaupt das Rad. Am Anfang der Innovationsgeschichte stehen unscheinbare Grabstöcke, Hacken und irgendwann der Pflug.

Alle Kultur beginnt mit Agrikultur. Die Erde – also den Ackerboden – sollten sich die Menschen untertan machen, heißt es in der Genesis. Und sie taten es. Die Erde haben sie aufgebrochen und Samen haben sie hineingepflanzt.

Plötzlich konnten unsere Vorfahren die Samen aufteilen – einen Teil zur Aussaat, den anderen zur Vorratshal-

tung, um sich später ernähren zu können. So fängt die eigentliche Zivilisation an: Die Kulturleistung des Menschen, der den Ackerbau entdeckt hat und damit vom Jäger und Sammler zum Bauern geworden ist, änderte sein Leben von Grund auf. Der Mensch, unser Vorfahre, wird sesshaft. Er kann sich das leisten, weil er genug zu essen und zu trinken hat. Er muss es sich auch leisten: Denn Ackerbauern mussten sich ja zumindest so lange in der Nähe ihrer Felder aufhalten, bis das ausgesäte Getreide herangewachsen und geerntet war.

Es ist eine ganz andere, völlig neue Art des Wirtschaftens: Auf einem Stück Land können durch Ackerbau mehr Menschen ernährt werden als das durch Jagd und Sammeln, aber auch durch nomadische Viehzucht möglich wäre.

Unsere frühen Vorfahren also haben ihre ersten Ernten eingefahren und in ihre frühen Behausungen gebracht – mit der Agrikultur beginnt die Kultur an sich. Der Mensch wird sesshaft, ganz im Wortsinn: Man sitzt zusammen. Nun in größeren Gruppen als das Jäger oder nomadische Viehzüchter tun können.

Wenn man zusammensitzt, dann will man auch zusammen essen – und vor allem auch trinken. Was wohl? Ja, sicher auch Wein. Wein gab es ja schon immer; wo Früchte Fruchtzucker enthalten und dieser Fruchtzucker von Hefen befallen wird, entsteht Alkohol. Aus Fruchtzucker vergorener Alkohol wird Wein genannt – mit dem Traubenwein als für uns gängigster Form. Aber natürlich gibt es auch Cider – in Hessen treffend „Ebbelwoi“, also Apfelwein, genannt – und Fruchtweine aus Birnen, Ribiseln und was sonst an Früchten verfügbar ist. Allerdings: Nicht alle Beeren sind genießbar, aber fast alle Körner.

Da liegt noch ein zweiter Unterschied: Wein entsteht von selbst – es ist wenig bekannt, dass handelsüblicher Apfelsaft bis zu drei Gramm (0,38 Volumenprozent) Alkohol enthält. Schon eher bekannt ist, dass alle möglichen Tiere sich daran erfreuen, leicht in Gärung übergegangen Obst zu genießen: Von der Wespe sagt man, dass es nicht die schlechtesten Früchte (nämlich die

überreifen) wären, an denen sie nagt – aber auch die Affen sitzen gerne unter Bäumen zusammen, von denen reife, in Gärung geratene Früchte heruntergefallen sind. Der Affe kann sich also in primitivster Weise an vergorenem Fruchtsaft, sprich: Wein, berauschen.

Bier kennt der Affe nicht.

Aber der frühe Mensch kennt es.

Er lernt es kennen in Afrika und in China, im Zweistromland und in Europa und natürlich auch in Amerika. Wenn man sagt, die Mesopotamier hätten das Bierbrauen erfunden, dann stimmt es ebenso, wie wenn man sagt, die Chinesen hätten diese Erfindung gemacht. Und die alten Ägypter und die alten Germanen. Die eine oder andere Art der Bierproduktion hat jedes Ackerbau treibende Volk von ganz alleine entwickelt. Nur von den alten Griechen und den alten Römern ist in dieser Hinsicht wenig überliefert – oder genauer gesagt: Es ist vor allem Mythisches überliefert, das sich dafür bis in die heutige Begrifflichkeit gehalten hat. Die Griechen der Antike waren eher Weintrinker, für das Bier fanden sie den Begriff Zythos – ein Getränk, dessen positive Eigenschaften dem Hippokrates wohl bekannt waren. Zyma nannten sie den „Gärstoff“, also die Hefe. Und bis heute heißt die Wissenschaft von der Gärungschemie „Zymologie“. Von den alten Römern wurde die Göttin des Ackerbaus Ceres genannt – wir finden ihren Namen in der lateinischen Bezeichnung Cervisia, in der spanischen Cerveza und der portugiesischen Cerveja.

Verschieden waren die Methoden des Brauens, gleich aber das Prinzip: Das Korn muss flüssig werden, die im Korn enthaltene Stärke muss in wasserlöslichen Zucker umgewandelt werden – dann können Hefen den Zucker in Alkohol umsetzen und Menschen das Bier trinken. In Ostasien ist man darauf verfallen, diesen Umwandlungsprozess gewissen Schimmelpilzen zu überlassen: Chinas „gelber Wein“, der Reiswein, der eigentlich ein Reisbier ist, entsteht auf diese Art – und ebenso der japanische Sake. Südamerikanische Ureinwohner haben bei der Erzeugung ihrer Chicha zur Verzuckerung der Stärke auf menschlichen Speichel zurückgegriffen: Die Enzyme

des Speichels wandeln die Stärke von Getreidekörnern in Zucker um; das ist nicht viel anders als der Effekt, der sich ergibt, wenn man längere Zeit an einer Semmel kaut.

In vielen Kulturen hat man das Verfahren des Mälzens entwickelt: Feuchtet man Getreidesamen an, dann beginnen sie zu keimen. Auch diesen Effekt dürften sich die Menschen von der Natur abgeschaut haben – denn das ist ja genau das, was bei der Aussaat passiert: Das Korn nimmt Wasser aus dem Boden auf, quillt auf und setzt jene enzymatischen Prozesse in Gang, die ihm erlauben, Wurzel- und Blattkeim zu bilden. Beim Mälzungsprozess passiert genau dasselbe, nur eben kontrolliert: Die Körner werden geweicht, unter kontrollierten Bedingungen keimen sie an und bilden jene Enzyme, die später im Brauprozess die Getreidestärke in Zucker umwandeln. Dann schwelkt, das heißt: trocknet, der Mälzer das gekeimte Getreide, das man nun Grünmalz nennt. Trocknet er es nur an der Luft, wie das lange Zeit üblich war, spricht man von „Luftmalz“. Über heißer Luft gedarrtes Malz nennt man Darmmalz (von darren, dörren = „dürr machen“) – über Jahrhunderte haben die Malze dabei wohl auch den Rauchgeschmack der Darre angenommen, ähnlich dem geselchten Fleisch oder Speck. Die moderne Darre, in der heiße Luft vom Rauch getrennt wird und rein über das zu trocknende Malz geleitet wird, ist erst eine Erfindung des 19. Jahrhunderts. Seither dominieren besonders helle Malze, man nennt sie nach dem zunächst daraus gebrauten Bierstil „Pilsner Malz“, im englischen Sprachraum „Pale Ale Malt“.

Ständige Innovationen in der Vermälzungstechnik haben es in den vergangenen drei, vier Jahrzehnten ermöglicht, nicht nur den früher regional geprägten Malztypen nachzuspüren, sondern auch solchen regionalen Charakter gezielt wiederzubeleben: Die neuerliche Etablierung des Bierstils Wiener Lager war ein deutliches Zeichen dafür, dass eben nicht nur die hellen Pilsner Malze für die Brauwirtschaft von Bedeutung sind. Nach und nach fand das etwas dunklere Wiener Malz zurück in die österreichischen Sudhäuser, der Münchner Malz-

typ kam ebenso wieder zu Ehren wie Röstmalze und sogar Rauchmalze, bei denen das Grünmalz einen mehr oder weniger starken Rauchgeschmack annimmt, ehe es fertig gedarrt wird. Neben den Gerstenbieren hat sich in den letzten Jahrzehnten nicht nur das Weizenbier etablieren können, vermälzt werden inzwischen auch Roggen, Hafer, und Dinkel.

Immer wieder werden Anläufe unternommen, jene Biere nachzubrauen, die vor vielen tausend Jahren am Anfang der Biergeschichte gebraut worden sind. Man muss sich bewusst sein, dass solche Biere mit dem, was wir serviert bekommen, wenn wir „auf ein Bier gehen“, sehr wenig zu tun haben. Zu bedenken ist auch, dass diese modernen Brauversuche Annäherungen bleiben müssen, weil wir heute nicht nur andere Technologien verwenden, sondern auch, weil man bei bestem Willen nicht das uralte Pflanzenmaterial rekonstruieren kann.

FLÜSSIGES BROT? STIMMT NUR BEDINGT

Damit also zurück zu unseren frühen Vorfahren, die gegen Ende der letzten Eiszeit ihre ersten Biere gebraut haben. Viele Anthropologen haben in den vergangenen Jahren darauf hingewiesen: Überall, wo der Mensch sesshaft geworden ist, hat er begonnen, gezielt Alkohol zu produzieren. Und genau zu diesem Zweck hat er die auf seinen bescheidenen Feldern wachsenden Ähren geerntet und zu Luftmalzen verarbeitet. Da geht es um gezielte Bierproduktion. Da geht es darum, gemeinsam zu brauen und zu trinken. Wer mitfeiern darf, gehört zur Gemeinschaft. Das ist der Kern des Gesellschaftlichen – und auch der Religion.

Vor 12 500 Jahren wurde, soweit man heute weiß, das erste Mal Gerste angebaut. Gerste aber ist eine Feldfrucht, die sich für die Brotherstellung nicht empfiehlt. Ihre harten Schalen, die Spelzen, machen sie für den Verzehr ungeeignet. Es dauerte nach Erkenntnissen der Archäologen mehrere Jahrhunderte, bis andere Getreide gezielt angebaut wurden – vor 9 800 Jahren kam der Weizen dazu, vor 8 600 Jahren der Roggen. Archäologen fanden Samen von Emmer und Einkorn, auch Hirse und Hafer wuchsen auf vorgeschichtlichen Feldern. Aber erst vor 6 500 Jahren wurde nachweislich erstmals Brot gebacken. Diese Zeitlücke ist so groß, dass man sie nicht mit einem Mangel an älteren Funden von urzeitlichen Bäckereien erklären kann.

Vielmehr ist einleuchtend, dass die sogenannte neolithische Revolution anders erklärt werden muss als bisher. Lange nahm man ja an, dass die Menschen der Jungsteinzeit die Wälder leergejagt hätten und aus Mangel an Wildfleisch zur Brotproduktion übergegangen wären. Allerdings: Aus den frühen Formen von Getreide hätte man gar nicht genügend entspelzte Körner gewinnen können, um nennenswerte Mengen Brot backen zu können. Mit Bier als ursprünglichem Ziel der Nutzung von Gräsernsamen (nichts anderes sind Getreidekörner) ergibt sich eine einleuchtende Deutung, die unter ande-

rem vom bayrischen Evolutionsbiologen Josef Helmut Reichholf vertreten wird: Getreide war kein Fleischerersatz in schlecht gewordenen Zeiten, sondern im Gegenteil ein Genussmittel, das man sich leisten konnte, wenn die Zeiten gut waren.

Die Verarbeitung von Getreide zu Bier hat einen entscheidenden Vorteil: Getreide wird in Form von Bier nicht nur genießbar, es wird auch zumindest für eine gewisse Zeit konserviert. Während Getreidespeicher von Fäulnis und Schimmelpilzen, von Käfern, Motten, Mäusen und Ratten befallen werden können, ist der Inhalt von Fässern und Amphoren recht gut gegen derlei Verderb und Schwund geschützt – außerdem wirkt Alkohol konservierend, zumal wenn man dem Bier Bitterstoffe wie Hopfen zusetzt.

Aber so weit sind wir noch nicht in der Biergeschichte, erste halbwegs gesicherte Hinweise auf die Verwendung von Hopfen in der Bierproduktion finden sich erst im 8. Jahrhundert nach Christus. König Pippin III., Sohn von Karl Martell und Vater von Karl dem Großen, hat demnach bei seinem Tod 768 der Abtei St. Denis bei Paris „Humlonariae cum integritate“ also einen kompletten Hopfengarten, vermacht. Und Hopfen war nur einer jener Bitterstoffe, die man dem Bier zusetzen konnte – Wermut und Bilsenkraut wären noch zwei weitere, auch von Eichenrinde und Süßholz wird berichtet, sogar von Fliegenpilzen und Ochsen-galle (was aber ein gezielt gestreutes böses Gerücht sein dürfte).

Die Biere, die in früheren Jahrtausenden gebraut worden sind, muss man sich überhaupt ganz anders vorstellen als das, was wir gewohnt sind. Die einzige sichere Gemeinsamkeit, die historische Biere mit unserem Bier aufweisen, ist die Basis: Getreidestärke, die verzuckert worden ist – neben dem Säuern und Dicklegen von Milch zum Zweck der Käsebereitung eine der ältesten Biotechnologien, die der Mensch erfunden hat.

Technologie rund ums Bier: Ackerbau betreiben, Getreide ernten, einfache Biotechnologie anwenden – das ist es, was den modernen Menschen ausmacht. Und das war auch das Selbstverständnis der ersten Men-

schen, die über sich selbst und über ihre Stellung in der Welt nachgedacht und geschrieben haben. Diese Menschen haben schon vor rund vier Jahrtausenden im Gilgamesch-Epos, einer der ältesten Dichtungen der Menschheit, sehr treffend festgestellt, was die Kulturmenschen, als die sie sich selbst gesehen haben, ausmacht: Bierkonsum gehört dazu, Brot backen und Körperpflege.

Als Gegenstück dazu wird ein Wilder namens Enkidu vorgestellt: „Behaart ist er an seinem ganzen Körper, mit üppigem Haupthaar wie eine Frau, seine Locken wachsen überall üppig wie Getreide ... Nicht kennt er Leute und Land, mit den Gazellen isst er Gras, mit dem Getier läuft er zur Tränke, zusammen mit dem Gewimmel genoss er Wasser.“

Dann wird ausführlich Enkidus Menschwerdung – und die Abgrenzung zum Wilden – geschildert: Die Schamkat, die wir uns als eine Art Tempelhure vorstellen müssen, soll ihn verführen – sie tut das und bringt ihm bei, was zum Dasein eines Kulturmenschen im babylonischen Zweistromland seiner Zeit gehört:

*„Nicht wusste Enkidu wie man Brot isst,
Bier zu trinken hatte er nicht gelernt.
Die Dirne tat ihren Mund auf und sprach zu Enkidu:
,Iss Brot, Enkidu, das zum Leben gehört.
Trink Bier, wie es den Menschen bestimmt ist!‘
Da aß Enkidu Brot bis er satt war.
Er trank Bier, der Krüge sieben.
Da entspannte sich sein Inneres und er ward heiter,
so dass er sang. Sein Gesicht begann zu leuchten.
Der Barbier legte Hand an seinen behaarten Körper.
Dann salbte er sich mit Öl und siehe, er war ein Mensch.“*

Durch Bier- und Brotgenuss wird der Wilde zum Menschen. Sich rasieren (lassen) und seinen Körper pflegen macht den Biertrinker und Brotesser zum Kulturmenschen. Und Enkidu wird zum Beschützer der Hirten und ihrer Herden. Er lebt ja noch in einer Agrargesellschaft.

Und agrarisch geprägt bleiben die Gesellschaften bis weit hinein ins 19. Jahrhundert. Wie jede Gesellschaft ist auch diese frühgeschichtliche Gesellschaft stolz auf das, was sie hervorzubringen im Stande ist: Bier und Brot sind Produkte menschlicher Arbeit – einer Arbeit, die die natürlichen Zutaten verändert. Der Wilde isst in diesem Epos Gras; der Kulturmensch aber genießt das, was aus den Fruchtständen des Grasses in mühevoller Arbeit entstanden ist.

Was wir auch durch die Erzählung von Gilgamesch und Enkidu erfahren, ist der Hinweis auf die entspannende Wirkung des Bieres: Enkidu wird durch die wohlbekanntere Wirkung des Alkohols entspannt, er singt. Mit leuchtendem Gesicht singt er.

Ist diese Szene mit der Schamkat, Enkidu und den Hirten die eines Gelages, vielleicht sogar eines Besäufnisses? Nicht unbedingt. Die Schamkat ist ja nicht nur Dirne, sie dient den Göttern – den Wilden zum Menschen zu machen, ist quasi eine heilige Handlung.

Wir sehen hier neben dem bäuerlichen Aspekt auch einen religiösen in der Bierbrauerei: In der Gärung steckt ja ein Mysterium, das Menschen seit jeher fasziniert hat – so wie die Gärung aus süßen Flüssigkeiten alkoholische Rauschgetränke macht, so bewirkt der Genuss dieser Rauschgetränke eine Veränderung im menschlichen Bewusstsein. Man trinkt Bier – es müssen ja nicht sieben Krüge sein wie bei Enkidu – und nimmt die Welt anders wahr.

Wer Bier trinkt, fühlt sich vielleicht gescheiter, er hat womöglich Einfälle, die im nüchternen Zustand nicht gekommen wären. In Zeiten, als man gottesfürchtiger war, fühlte man sich auf diese Weise auch den Göttern näher. War die Götterwelt vielleicht eine, in der Bier besondere Bedeutung hatte? Im Zweistromland zwischen Euphrat und Tigris kursierten Mythen, die sich um Bier trinkende mesopotamische Göttinnen und Götter ranken: Der Rausch verändert die Welt! Berühmt ist die Erzählung über Inanna und Enki. Darin entwendet die Liebes- und Kriegsgöttin Inanna ihrem Großvater, dem Weisheitsgott Enki, seine magischen Schicksalstafeln, indem sie ihn unter den Tisch trinkt.

Aus der ägyptischen Götterwelt kennt man Tjenemit, die oft in Kreuzwortsrätseln als „ägyptische Göttin des Bieres mit acht Buchstaben“ gesucht wird. Aber Achtung: Tjenedet könnte auch passen. Und mit fünf Buchstaben könnte es auch Tnmjt sein. Die Wissenschaft ist sich über die Schreibweise nicht ganz einig, das ist ja alles schon so lange her. Und in der ägyptischen Götterwelt hatte Bier ohnehin eine zweifelhafte Rolle. Da gibt es die Geschichte von der Himmelskuh Hathor, die von ihrem Vater, dem Sonnengott Re, den Befehl bekommen hat, die Bevölkerung von Ägypten wegen ihres Ungehorsams auszurotten. Bald aber soll es den Sonnengott gereut haben – um die Menschheit zu retten, überschwemmte er das Land mit ockerfarbenem Bier, das die dumme Kuh für Blut hielt. Hathor trank davon und war nun zu betrunken, um zu erkennen, dass die Menschen noch einmal davongekommen waren. Also feierte man im alten Ägypten immer vor dem Eintreffen der Nil-Flut ein Hathor-Fest, bei dem viel Bier getrunken wurde.

Auch die germanische Mythologie ist voll von Geschichten, in denen Bier vorkommt: Wenn der Donnergott Thor es krachen lässt, konnte man annehmen, dass er seinen Braukessel putzt. Diesen hatte er im Streit vom Riesen Hymir gewonnen, dem er vorher einen gläsernen Becher an den Kopf geworfen hat. Wir lernen daraus, was sich wohl auch unsere germanischen Vorfahren gedacht haben: Unter Alkoholeinfluss passieren auch in der Götterwelt seltsame Dinge.

Geben uns die Götter vielleicht ein Zeichen, wenn sie uns im Rausch die Welt angenehmer erleben lassen? Geben sie uns ein weiteres Zeichen, wenn sie uns spüren lassen, dass zu viel des Guten eben einen negativen Effekt hat? Jedenfalls gibt es in der assyrischen Überlieferung eine Hymne auf die Bier-Göttin Ninkasi, die auf einer Tontafel im Vorderasiatischen Museum in Berlin überliefert ist.

Es ist leicht nachzuvollziehen, dass die Menschen in vor- und frühgeschichtlicher Zeit solche Vorstellungen gehabt haben. In der Verwandlung des Getreides – Ver-

flüssigung im Brauprozess, Vergärung in der anschließenden Phase – wirkt womöglich ein höheres Wesen.

Und diese Symbolik bleibt uns erhalten, bis in die heutige Zeit: Der katholische Christ sieht die Wesensverwandlung (Transsubstantiation) als zentrales Geheimnis des Glaubens. Wenn der Priester in der Heiligen Messe Brot und Wein in Christi Leib und Blut wandelt, ist ja Alkohol im Spiel. Dass Jesus Christus dem Johannes-Evangelium zufolge nicht nur in Kana Wasser zu Wein verwandelt, sondern gemäß den Evangelisten Markus, Matthäus und Lukas beim letzten Abendmahl Wein zu seinem Blut macht, mag Bierfreunde enttäuschen – muss es denn Wein sein, warum nicht Bier?

Aber das hängt wohl damit zusammen, dass Jesus aus einem jüdischen Umfeld gekommen ist – und die Juden seiner Zeit waren wahrscheinlich eher dem Wein zugegan als dem Bier, das das typische Getränk ihrer Feinde in Babylon und Ägypten war.

In jenen Kulturen hatte das Bier kultischen Status, wie wir nicht nur aus dem Gilgamesch-Epos wissen. Die Ninkasi-Hymne nennt gleich am Anfang ein großes Fest als Anlass für das Bierbrauen. Solche Feste richteten häufig die Priester oder Stadtfürsten aus. Bier stellte im gemeinschaftlichen Konsum eine Verbindung des Einzelnen zum Göttlichen und der Gemeinschaft zur weltlichen Herrschaft her – der Konsum von Bier war entsprechend reglementiert, zumindest wenn er im Zusammenhang mit religiösen Handlungen erfolgt ist.

DER ANFANG DER WIRTSCHAFT: DIE GASTWIRTSCHAFT

Bier war aber seit alter Zeit auch ein wichtiges Wirtschaftsgut: Im British Museum wird eine sumerische Steintafel gezeigt, auf der festgehalten ist, dass ein Mann namens Tupaikka ein Feld kauft und dafür 90 gur-sag-gal Gerste (was die Archäologen in 21 000 Liter umgerechnet haben) bezahlt, dazu noch einmal 8 gur-sag-gal Gerste, 16 Pfund Wolle, und 16 Quart Öl.

Gerste war also in Mesopotamien ein Zahlungsmittel im Tauschverkehr – und das bereits 2 400 Jahre vor Christus. Auf anderen Keilschrifttafeln derselben Zeit wurde den Leuten ihre tägliche Ration an Bier und Brot zugeteilt.

Aus Mesopotamien wissen wir auch, dass der Bierausschank streng geregelt war: Im 18. Jahrhundert vor Christus erstellten „Codex Hammurabi“, einer der ältesten Gesetzessammlungen der Welt, gibt es drei Textstellen, die vom Bierbrauen, genauer: von Brauerinnen und Schankwirtinnen handeln. Ähnliche Regelungen hat man in der Stadt Ešnunna in der nordsumerischen Diyala-Region gefunden. Die damalige Rechtsordnung hatte keine allzu hohe Meinung von den Gastwirtschaften – auch wenn Strafgesetze immer die „pathologischen Fälle“ im Auge haben, so kann man doch vermuten, dass es ziemlichen Reglungsbedarf gegeben hat: Den Wirtinnen wurde die Todesstrafe angedroht, wenn sie Kriminelle versteckten, statt sie der Obrigkeit auszuliefern – und wenn sie selbst betrügerisch ausschenkten, sollten sie ertränkt werden. Ähnlich drakonische Strafen drohten Priesterinnen, wenn sie in eine Schenke auf ein Bier gingen.

Aus dem Zweistromland gibt es die ersten bildlichen Darstellungen des Bierkonsums: Man saß mit langen, hohlen Trinkhalmen aus Schilf rund um einen großen Bierkrug und trank das mehr oder weniger dickflüssige Bier. Dieses wird (wie heute noch die Sorghum-Biere des südlichen Afrika) mitsamt Malz- und Getreideresten im Krug weiter gegoren haben. Frisches Bier war dementsprechend etwas süßer und ärmer an Alkohol – hatten

die Hefen aber länger Zeit, den Malzzucker umzusetzen, dann waren die Biere stärker und wohl auch saurer: Neben der alkoholischen Gärung findet auch eine milchsäure Gärung statt, Hefen und Lactobacillae (also Säurebildner) wetteifern in solchen Bieren um den Restzucker. Zu welchem Zeitpunkt man das Bier am besten findet, ist durchaus Geschmackssache!

Und ähnliche Bedeutung des Bieres ist aus Ägypten bekannt – dort war Bier ein Teil des Lohnes etwa für die Arbeiter, die die Pyramiden errichtet haben.

Auch diese Funktion des Bieres als Naturallohn ist bis in die Neuzeit erhalten geblieben: Wer die Bilder vom Bauernleben, die Pieter Bruegel (um 1525–1569) und seine Werkstatt im 16. Jahrhundert gemalt haben, betrachtet, findet dort Krüge voller Bier dargestellt, sieht Bier als Haustrunk an Erntearbeiter verteilt. Und der heute in Belgien und USA gängige Bierstil Saison oder Farmhouse Ale leitet sich davon ab, dass man auf den Bauernhöfen in Flandern für die Erntesaison eben jene Biere gebraut hat, die die Schnitter bei der schweren Arbeit im Sommer erfrischen und stärken sollten.

Dazu muss man sich in Erinnerung rufen, wie groß die Bedeutung der Landwirtschaft auch in Europa bis in die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg gewesen ist. Über Jahrtausende war die agrarische Produktion die wichtigste Quelle von Reichtum: Gilgamesch und Enkidu leben in Uruk, also einer frühen Stadt im heutigen Irak. Nicht viel später berichtet Homer vom Königssohn Paris, der auf dem Berg Ida als Hirte leben muss – auch die mythenumrankte antike Großmacht Troja hatte also eine agrarische Basis. Und so geht es weiter: Römische Patrizier verwalteten große Ländereien außerhalb der Stadt Rom. Auch die mittelalterlichen Bürger waren vielfach Ackerbürger, deren Felder rund um die Stadt gelegen sind. Schließlich kennen wir die Adelspaläste, die Städte wie Wien prägen: Finanziert wurden sie durch die Ländereien, die der Adel irgendwo in der Provinz besessen hat.

Auf solchen Adelsgütern gab es mit großer Selbstverständlichkeit eine hauseigene Brauerei, wie uns Adal-