

Markus Raupach

# Bier

Geschichte und Genuss

Einleitung	6
<b>Zufallsprodukt Bier – die Anfänge im Altertum</b>	<b>8</b>
Bier wird erfunden	11
Pyramiden aus Bier	14
Die Gelage der Germanen und das Staunen der Römer	18
Met – das Bier der Wikinger	20
<b>Grundnahrungsmittel Bier – die Braukunst rund ums Mittelalter</b>	<b>24</b>
Die Rolle des Malzes	27
Vom Wasser zum Bier	32
Bier zu Hause und im Kloster	35
Hopfen – das grüne Gold	38
Hanseatischer Bierexport	42
Das Reinheitsgebot und seine Anfänge	46
Bock auf Bock – die Evolution eines Bierstils	51
<b>Kulturgut Bier – der Gerstensaft geht um die Welt</b>	<b>57</b>
Von Reihebrauen und Kommunbrauhäusern	59
Deutsches Sauerbier: Weiße und Gose	62
Das British Empire und sein Bier	68
Bier erobert die Neue Welt	73
Ein neues Bier entsteht – die untergärige Revolution	79
Zoigl, Flinderer und Hausbrauerbier	84
<b>Bier – Kulturgut und Industrieprodukt</b>	<b>87</b>
Der neue Stern am Bierhimmel: Pils	89
Erlangen, München, Dortmund, Berlin: die großen Bierstädte und ihre Geschichte	94





Die zweite amerikanische Revolution – Brauen wird deutsch	100
Glas, Krug oder Flasche?	105
Berühmte Brauer in der Geschichte	112
Die belgische Insel der Bierseligkeit	116
Die Trappistenbiere	123
Die Hallertau und der jüdische Hopfenhandel	126
Vom Handwerk zum Großbetrieb	132
Prohibition und Mäßigung	140
Die dreifache Zäsur – schwere Zeiten für Brauer in Deutschland	146
<b>Die Craft-Beer-Revolution und ihre Folgen</b>	<b>150</b>
CAMRA: neues britisches Bierbewusstsein	152
Aus Brauereien werden Giganten	160
Jimmy und die Hopfenschädel	165
Auf der Suche nach neuen Aromahopfen	173
Geschmack ohne Rausch: alkoholfreies Bier	178
Craft goes Europe	184
<b>Anhang</b>	<b>194</b>
Wettbewerbe rund um's Bier	194
Internationale Bier-Veranstaltungen	196
Deutsche Bierstile	198
Englische Bierstile	200
Belgische Bierstile	202
Welt der Biersensorik	203
Literaturauswahl	204
Bildnachweis	207
Impressum	208

Werte Leserschaft!

Herzlich willkommen auf den ersten Seiten unserer Reise durch die Kulturgeschichte des Biers, die Ihnen vor allem Freude bereiten soll. Dieses Gefühl hatten die Menschen schon bei ihrem ersten Schluck Bier vor über 13 000 Jahren. Deswegen hat sie der Gerstensaft wohl auch bis zum heutigen Tage nicht mehr losgelassen, auch wenn unser Bier – glücklicherweise – nicht mehr viel mit dem Getränk der Steinzeitmenschen, Sumerer, Ägypter, Wikinger und Römer gemein hat. Aber wussten Sie, dass es sowohl der kleinen Eiszeit als auch der Wirren des Dreißigjährigen Krieges bedurfte, um Deutschland zu einem Bierland zu machen, wie wir es heute kennen?

Um Ihnen ein möglichst »hautnahes«, realistisches Eintauchen in die jeweilige Epoche zu ermöglichen, beginnt jeder Abschnitt mit einer kleinen wahren – oder zumindest wirklichkeitsnahen – Begebenheit aus der jeweiligen Zeit.

Natürlich endet unsere Geschichte in der Gegenwart bei den modernen Großbrauereien und den kleinen Craft-Unternehmen, deren Popularität das Thema Bier überhaupt erst wieder in aller Munde gebracht hat. Die Welt ist zwischenzeitlich nicht nur politisch und wirtschaftlich kleiner geworden, auch in Sachen Bier findet eine Globalisierung statt, durch deren mitunter unübersichtlich scheinenden »Dschungel« Ihnen der Anhang des Buches sicher helfen wird. Dort finden Sie die wichtigsten Bierstile, Wettbewerbe und Veranstaltungen, um gut gerüstet zu sein für Ihre eigene Reise.

Ein solches Buch entsteht natürlich nicht von alleine, weswegen ich einigen Helfern persönlich danken möchte: Bei der deutschen Biergeschichte waren von unschätzbarem Wert: Holger Eichele und Marc Oliver Huhnholz vom Deutschen Brauerbund, Olaf Hendel von der VLB Berlin, Christoph Pinzl vom Deutschen Hopfenmuseum, Walter König von Bayerischen Brauerbund, Helga Metzel vom Bayerischen Brauereimuseum, Johannes Lang vom Stadtarchiv Bad Reichenhall sowie Braumeister Ulrich Wappler, der Erfinder des alkoholfreien AUBI. Meine Recherchen zur englischen und US-amerikanischen Biergeschichte hat allen voran Paul Travis von der Brewery History Society unterstützt, mit dem ich unter anderem über ein halbes Jahr auf der virtuellen Suche nach einer Abbildung war und der mir den Kontakt zu Ken Smith und seiner Geschichte von der ersten schwimmenden Brauerei der Welt vermittelte. Ebenso bedanken möchte ich mich bei Mitch Steele, dem langjährigen Braumeister von Stone Brewing, für seine Einblicke in die US-Bierwelt und bei Bjarne Mark Hoier sowie seinem Mitarbeiter Jörn Stoll, die den Kontakt zu vielen britischen Brauereien geebnet haben. Die belgische und niederländische Bierszene kennt kaum jemand so gut wie Jos Brouwer, einer der Gründerväter der European Beer Consumers Union, und Theo Flissebaalje, Co-Gründer der holländischen Bierakademie StIBon. Beide sind mittlerweile gute Freunde geworden genauso wie Nicolas Soenen von Duvel-Moortgat und Roy Pollux von La Trappe, die mir viel Material zu ihren Brauereien zur Verfügung gestellt haben. Last, but not least erläuterte mir Lorenzo »Kuaska« Dabove die Geschichte der italienischen





Craft-Brauereien und vor allem die seiner persönlichen Erfindung, des TeKu-Glases, das mittlerweile auf fast jedem Bierevent zu finden ist. Sie alle stehen stellvertretend für zahlreiche weitere Freunde und Bekannte aus der Bierwelt, die das Entstehen dieses Buches mitverfolgen durften bzw. mussten und mir immer wieder wertvolle Tipps und Hinweise gegeben haben. In diesem mehrjährigen Prozess hat sich vor allem ein weiteres Mal gezeigt, wie klein und familiär die internationale Bierszene trotz aller Gigantomane so mancher Braukonzerne geblieben ist. Überall habe ich offene Türen und Herzen gefunden und genau das macht sie und ihr Produkt, das Bier, so liebenswert. Ein weiterer Dank gilt zudem noch dem Team hinter diesem Buch. Da ist einerseits Dirk Palm, der mich durch seine Anfrage erst auf die Idee brachte, das Thema für seinen Verlag einmal umfassend unter die Lupe zu nehmen, und andererseits Knud Neuhoff, dessen Lektorat sich als absolut perfekte Zusammenarbeit erwies. Viele Seiten und Kapitel geduldig probegesehen haben zudem die Mitglieder meines Teams von der Deutschen BierAkademie, Holger Hahn, Nicole Schramm, Korbinian Kundmüller, Friedrich Hager und Erik Berkenkamp sowie meine bessere Hälfte Claudia Carl, die mittlerweile eine echte Bierexpertin geworden ist.

Zum Abschluss möchte ich noch darauf hinweisen, dass aus Platzgründen nur eine Auswahl der zurate gezogenen Quellen und Literatur hier abgedruckt ist. Das komplette Verzeichnis finden Sie auf der Internetseite des Buches ([www.bier.gg](http://www.bier.gg)), die mein Freund Benjamin Strüh mit viel Liebe gestaltet hat, wofür ich mich ebenfalls bedanken möchte. Für Fragen stehe ich gerne unter [info@bier.gg](mailto:info@bier.gg) zur Verfügung und wünsche Ihnen nun viel Vergnügen und erhellende Momente auf Ihrer bzw. unserer Zeit- und Genussreise durch die Welt des Bieres. Und frei nach Alexander von Humboldt möchte ich Ihnen Folgendes mit auf diesen Weg geben: »Die gefährlichste Bieranschauung ist die Bieranschauung derer, die die Bierwelt nie angeschaut haben!«



# Zufallsprodukt Bier-

## die Anfänge im Altertum

*Der Weltraum – unendliche Weiten. Galaxien, Sterne, Planeten und mittendrin gigantische Wolken von Hunderten Milliarden Kilometern Länge – aus Alkohol. Genauer gesagt, aus Methanol, Ethanol und Phenylethanol. Diese wabernden Wolken sind genau da, wo neue Sterne entstehen. Wahrscheinlich umgab auch unser Sonnensystem bei seiner Genesis ein kräftiger Alkoholdunst, denn dessen komplexe Moleküle bildeten die Grundlage für die Entstehung des Lebens auf unserer Erde. Auf jeden Fall, da sind sich die Wissenschaftler einig, erzeugten die ersten Lebensformen auf dem blauen Planeten ihre notwendige Energie durch die Aufspaltung von Zucker in Alkohol und Kohlendioxid, also mittels der alkoholischen Gärung. Somit steht Alkohol bereits am Beginn der Evolution und auch der Mensch erkannte schon sehr früh, dass vergorene Früchte gut bekömmlich und mit interessanten Nebenwirkungen behaftet sind.*

Die Menschheit und das Bier, das ist eine echte Liebesbeziehung – seit mindestens 13 000 Jahren, und zwar auf der gesamten Welt. Und da alte Liebe bekanntlich nicht rostet, nimmt es nicht wunder, dass Bier auch heute noch mit über 150 Milliarden jährlich konsumierten Litern das mit Abstand erfolgreichste alkoholische Getränk des Globus ist, gefolgt von 27 Milliarden getrunkenen Litern Wein und zwei Milliarden Litern Spirituosen. Das Getränk, das wir heute als Bier bezeichnen, ist genau wie die Ursprünge unserer gesamten »westlichen« Zivilisation im Osten beheimatet, im »Fruchtbaren Halbmond«, einem Gebiet von der Halbinsel Sinai über den Libanon, Syrien und das Zweistromland bis in den heutigen Iran.

Nach den steinzeitlichen Anfängen übernahmen Sumerer, Ägypter, Römer, Kelten und Germanen jeweils voneinander die Kunst der Bierherstellung und entwickelten sie dabei entscheidend weiter. Auch wenn die Griechen, Phönizier, Karthager und Römer selbst keinen großen Gefallen am Gerstensaft fanden, so respektierten sie doch das Getränk ihrer Kolonialvölker und trugen über den Bierhandel zu seiner Verbreitung bei. Die Wikinger aus dem hohen Norden tranken zwar kein Bier, sondern Met, der neben Wasser und Honig allerlei Gewürze, Heil- und

Aromapflanzen enthielt. Doch diese Idee der Würzung eines alkoholischen Getränkes mit Kräutern übernahmen schließlich die frühmittelalterlichen Kulturen, welche die Vorläufer des modernen Bieres aus Wasser, Malz und Hopfen brauten.

Natürlich entwickelten auch die Völker außerhalb des eng vernetzten Mittelmeerraumes eigene Bierkulturen, die allerdings heute weitestgehend verschwunden sind. In Afrika bildete südlich der Sahara und in der äthiopischen Hochebene die Hirseart Sorghum die Basis für Bier, nach der Entdeckung Amerikas auch Maniok und Mais. Interessant ist, dass die afrikanischen Kulturen sehr früh um die positive Wirkung des Mälzens auf den Gärprozess wussten. Der flämische Gelehrte Olfert Dapper beobachtete auf seiner Afrikareise im 17. Jahrhundert, dass die Ureinwohner am Golf von Guinea die Hirse erst keimen ließen und sie dann an der Sonne trockneten. Anschließend mahlten sie das Hirsemalz mit einem Steinmörser, vermischten es mit kochendem Wasser und ließen es gären. Das Ergebnis schmeckte dem Holländer nicht so gut wie das englische Bier, aber es muss recht kräftig gewesen sein, denn er empfahl, es zu verdünnen.

Auch die Ureinwohner Amerikas kannten das Bier fast ebenso lange wie die Mittelmeervölker. Sie zerkleinerten jedoch das Getreide mit dem Mund, um die Getreidestärke mittels der Speichelflüssigkeit aufzuschließen. Der Erlanger Naturforscher Carl Friedrich Philipp von



Die Zubereitung von Maniokbier durch südamerikanische Ureinwohner, Kupferstich von 1593



Martius beschrieb im 19. Jahrhundert, dass die Brasilianer den Mais für ihr Chicha-Bier erst kochten, dann kauten und schließlich in die Gefäße spuckten. Nach zwei bis drei Gärtagen war es trinkfertig, musste dann aber schnell konsumiert werden, weil es sonst säuerte. Deswegen wurde fast täglich gebraut. Aus den Andenregionen ist ein Bericht vom Beginn des 17. Jahrhunderts überliefert, der Ähnliches beschreibt. Wenn besonders hohe Festtage anstanden, mussten hier sogar ausgewählte Jungfrauen den Mais für das Bier zerkauen, weil ihr Speichel besonders gute Eigenschaften haben sollte. Getrunken haben die Fürsten das edle Gebräu schließlich aus prächtigen Goldbechern. Neben Mais bildeten auch Quinoa, Maniok, Taro, Süßkartoffeln, Amaranth, Bananen und Palmfrüchte die Grundlage für das Chicha-Bier.

Und selbst im Fernen Osten entstanden schon sehr früh auf ähnliche Weise fermentierte Getränke, für deren Herstellung die Brauer den Reis kauten und in die Braugefäße spuckten. Den Brei mischten sie dann noch mit Honig, Weißdorn und den Vorläufern der heutigen Äpfel, um dank des zusätzlichen Zuckers ein komplexes, höherprozentiges und schmackhaftes Ergebnis zu erzielen. Noch heute trinken Ureinwohner in Südchina und Kambodscha ihr Gebräu mit riesigen Strohhalmen, um nicht die Überreste des Getreides in den Mund zu bekommen. 2003 fanden Archäologen in einer Grabstätte bei Xi'an einen Steinkrug aus der Zeit von 1100 v.Chr., der 26 Liter fermentierte Flüssigkeit enthielt, die immer noch ein »angenehmes Aroma« verbreitete. Aus diesem Getränk ist später auch der japanische Reiswein Sake entstanden, der aufgrund seiner Zutaten Getreide, Wasser und Hefe eigentlich kein Wein, sondern ein Reisbier ist. Noch 1959 wird die Herstellung wie folgt beschrieben: »Die Mädchen formen in ihrer Hand ein Reisbällchen und nehmen es in den Mund. Wenn es sorgfältig durchgekaut ist, spucken sie es vor sich aus, und nachdem alles durchgekaut ist, mischen sie es mit ein wenig Wasser und stampfen alles in einem Steinmörser. Wenn es dann breiig geworden ist, füllen sie die Masse in einen Krug, versiegeln ihn fest und lassen ihn stehen. Nach 4–5 Tagen ist die Gärung abgeschlossen.« Die ausgewählten Mädchen mussten jung sein und gute Zähne haben, die sie mit Salz polierten, bevor sie den rohen Reis zerkauten. Das Getränk nannten die Japaner auch Mishu oder Mishagu, den »Götterwein«.

Aber Bier war nicht nur Nahrung, sondern auch Medizin, rituelles Gebräu und Mittel zur Entrückung. Lassen Sie sich nun auf eine kleine (Zeit-)Reise entführen, um der Entstehung unseres modernen Bieres auf den Grund zu gehen. Wir befinden uns in der steinzeitlichen Welt vor 13 000 Jahren, an der Grenze zwischen den heutigen Ländern Türkei und Syrien ...



## Bier wird erfunden

*20 Sonnenaufgänge war er gereist. Jeden Morgen genau in die Richtung der großen flammenden Scheibe, die – seit er denken konnte – jedes Jahr immer wärmer wurde. Und heute konnte er den großen Hügel schon am Horizont erkennen. Im Schlepptau hatte er seine Sippe. Über 60 Köpfe, vom Neugeborenen bis zum Greis mit 30 Jahren. Sie alle hatten Hunger und freuten sich auf die große Zusammenkunft. Deswegen waren sie aufgebrochen. Wie jedes Jahr, wenn der Pfahl im fünften Loch steckte. So wie die anderen Familien aus der Gegend auch. Zu dem Rauch am Himmel, den er schon seit geraumer Zeit wahrgenommen hatte, gesellte sich nun der Duft frisch gegrillter Auerochsen und Gazellen, der ihm das Wasser im Mund zusammenlaufen ließ. »Grzmpflwmpf« – Laute der Freude erklangen, als sie näher kamen. Die anderen elf Sippen waren schon eingetroffen – darunter auch die Frau, mit der er schon beim letzten Zusammenkommen angebandelt hatte. Er hatte Lust – auf sie, auf das Fleisch und auf ein frisches Bier!*

So ähnlich mag es einem Steinzeitmenschen ergangen sein, der sich vor etwa 13 000 Jahren zum Göbekli Tepe im Südosten der heutigen Türkei begeben hatte, um an einem Treffen von Jäger- und Sammlersippen teilzunehmen. Aus dieser Zeit stammen die Ruinen auf dem Berg, der weitem die höchste Erhebung bildet. Im Umland sind noch heute die ehemaligen Steinbrüche erhalten, in denen riesige Pfeiler gehauen und anschließend auf den Berg geschleppt wurden. Dort ordneten die Menschen sie zu über 20 großen Kreisanlagen und verzierten den Steinkunstvoll mit allerlei Reliefs. In den Bauwerken finden sich Steinwannen mit einem Fassungsvermögen von circa 160 Litern. Wissenschaftliche Untersuchungen der darin enthaltenen Reste haben eindeutige Hinweise auf fermentiertes Getreide, also eine frühe Form von Bier, ergeben.

Grund genug anzunehmen, dass die ältesten bekannten Monumentalbauten errichtet worden waren, um Versammlungen der frühen Menschengruppen zu ermöglichen. Die Jäger und Sammler tauschten Erfahrungen, Waren und Frauen aus – und veranstalteten zur Feier des Tages die wohl ältesten Grillpartys der Geschichte. Doch wie waren unsere Ururur.....ahnen auf die Idee gekommen, Bier zu brauen?

Vor 13 000 Jahren war die letzte Eiszeit gerade zu Ende gegangen, das Klima wurde allmählich wieder angenehmer, die Gletscher hatten sich zurückgezogen und ein grünes Band hinterlassen – den weiter oben schon beschriebenen »Fruchtbaren Halbmond«, dessen Gebiet die frühen Menschen auf der Suche nach Nahrung durchkreuzten. Begleiten wir also eine kleine Gruppe auf ihrem Streifzug durch die Steppe. Die Jäger und Sammler waren schon am frühen Morgen aufgebrochen und hatten wildes Getreide gefunden, dessen Körner sie in kleinen geflochtenen Weidenkörben sammelten, als plötzlich eine Gazellenherde am Horizont auftauchte. Augenblicklich verwandelten sich die Sammler in Jäger und ließen alles stehen und liegen, um dem Fleisch nachzujagen, das deutlich besser schmeckte als der öde Getreidebrei, den sie sonst täglich zu essen bekamen. Die Jagd führte sie weit weg und so konnten sie erst einige Tage später ihre Habseligkeiten wieder einsammeln.

In der Zwischenzeit hatte es geregnet, aufgrund dessen das gesammelte Getreide begonnen hatte auszutreiben. Nachfolgender Regen hatte im Korb Wasserpfützen gebildet, in denen das angekeimte Getreide nun lag. Die Wärme des Sonnenscheins und der durch das Keimen entstandene Zucker setzten eine spontane Gärung mit wilden Hefesporen aus der Luft in Gang. Als unsere Vorfahren zurückkamen, wollten sie den blubbernden Getreidebrei nicht wegschütten und beschlossen, ihn zu probieren. Er schmeckte süß und machte auch noch lustig. Somit war klar: Das wollen wir wiederhaben!

Da die Rezeptur einfach, bekömmlich und nahrhaft war, fand das Herstellungsverfahren schnell Verbreitung bei den anderen Stämmen. Ferner liegt es nahe, dass hierin einer der Gründe lag, vom Sammeln des Getreides auf dessen gezielten Anbau umzusteigen, was sich durch





Ausgrabungen in der Region beweisen lässt: Nur 60 Kilometer vom Göbekli Tepe entfernt finden sich an einem erloschenen Schildvulkan klare Hinweise auf die Kultivierung von Gerste und Einkorn – ebenfalls aus der Zeit vor etwa 13 000 Jahren.

Die wichtigste kulturelle Neuerung, die das Bier den Menschen brachte, dürfte die Freude an Zusammenkünften und das damit verbundene Gefühl der Geselligkeit und Gemeinsamkeit gewesen sein – ein wichtiger Schritt auf dem Weg zur Sesshaftwerdung und zur weiteren Entwicklung der menschlichen Kultur. Erst etwa 5000 Jahre später entwickelten die Nachfahren unserer Steinzeitmenschen den Backofen, um neben dem bisher bekannten Getreidebrei und Bier auch Brot herstellen zu können. Viehhaltung, Pflug und Bewässerung waren weitere Fortschritte auf dem Weg in die Zivilisation, und nicht zuletzt die Erfindung des Rades trug dazu bei, dass größere Mengen Getreide zur Herstellung von Bier und Brot transportiert werden konnten.

Einkorn, Emmer, Gerste und Roggen wuchsen auf den Feldern rund um die Siedlungen und so bildete das Brauen und Backen wohl auch die Basis für weitere wichtige kulturelle Meilensteine: Die Felder mussten vermessen und eingeteilt werden. Dafür braucht es grundlegende Rechenmethoden, was zur Entwicklung der Mathematik führte. Schließlich war es nötig zu notieren, welcher Bauer wie viel Getreide zur Ernte beigetragen hatte und welcher Anteil an den erzeugten Gütern wie etwa Bier ihm zustehen würde. Das Ergebnis hielten die Menschen im ausgehenden 5. Jahrtausend vor Christus auf Tontafeln fest – die Schrift war geboren. In diesen Aufzeichnungen der ersten Kulturen finden sich über 160 verschiedene Wörter rund um den Terminus Bier, das sind mehr Vokabeln, als die Inuit für Schnee haben.

Aus dem altbabylonischen Reich um 1500 v. Chr. ist das Gilgamesch-Epos überliefert, in dem eine Dirne dem wilden Urmenschen »Enkidu« die Zivilisation nahebringt: »Iss das Brot, Enkidu, das gehört zum Leben; trinke das Bier, wie es im Lande Brauch ist.« Zu diesem Zeitpunkt hatte sich die Bierherstellung schon deutlich weiterentwickelt: »Mälzer« brachten Getreide – zunehmend Gerste, aber auch Emmer – gezielt zum Keimen und legten es, sobald die Keime sichtbar wurden, in der Sonne zum Trocknen aus. Anschließend entfernten sie die getrockneten Keime von den Körnern und schroteten das so entstandene Malz, also das angekeimte Korn. Parallel dazu stellten die Sumerer aus unvermälztem Getreide ein kurz gebackenes »Bierbrot« her, das dann gemeinsam mit dem Malz die Grundlage für den eigentlichen Biersud bildete. Kräuter, Früchte und Honig verfeinerten das Aroma und wilde obergärige Hefen besorgten die Gärung. Am Ende stand ein kräftiges Getränk mit bis zu zweistelligem Alkoholgehalt. Die Sortenpalette war schon zu dieser Zeit erstaunlich groß. Neben »hellem« und »dunklem« gab es auch »rotes« und »reines«, das wohl gefiltert wurde, sowie »braunes«, »süßes« und »saures« Bier. An anderen Stellen lesen wir über »Feinbier«, »Normal-





Fragment des  
Codex Hammu-  
rapi, Tontafel  
um 1800 v.Chr.

bier«, »Königsbier«, »erstklassiges Bier«, »Dünnbier« und »ausgepresstes Bier«, das möglicherweise aus einem zweiten Aufguss gebraut wurde. Alles in allem werden in Keilschrifttexten über 70 verschiedene Arten Bier erwähnt, sogar solche, die als Extrakt erst am Tisch mit Wasser zu einem genießbaren Getränk aufgegossen wurden.

Bier war für die Menschen seit den frühen Hochkulturen die Basis der Ernährung, eben das »flüssige Brot«, von dem ein erwachsener Mann täglich etwa drei Liter konsumiert haben dürfte. Nahrhaft und bekömmlich, war es Begleiter aller Feierlichkeiten, von der Geburt über die Hochzeit bis zum Leichenschmaus. Im Codex Hammurapi aus dem 18. Jahrhundert vor Christus, einem der ältesten überlieferten Gesetzestexte, werden erstmals Vergehen rund um das Getränk geregelt, da man sich offenbar auch schon der negativen Folgen übermäßigen Bierkonsums bewusst war. Doch

im Vordergrund stand der Genuss, wie es auch im Gilgamesch-Epos über Enkidus Gefühle nach dem Biergenuss heißt: »Er trank das Bier, sieben Krüge voll. Da entspannte sich sein Inneres und ward heiter; sein Herz frohlockte und sein Angesicht strahlte und er ward ein Mensch.«

## Pyramiden aus Bier

Tanwetamani stand mitten in einem großen Bottich, der ihm bis zu den Hüften reichte, und trat Datteln. Datteln für das Bier, für den Tempel, für den Pharao. Schon seit seiner Kindheit hegte er einen Traum. Er wollte zu einem »Freund des Pharao« werden. Die Mitglieder dieses erlauchten Kreises – Reiche und Adelige – hatten ein herrliches Leben. Und sie durften mit dem Herrscher persönlich sprechen, was normalen Menschen nicht vergönnt war. »Reichtum kann man sich erarbeiten«, hatte Tanwetamanis Vater immer gesagt. Bis zu seinem Tod war sein alter Herr, der schwächliche



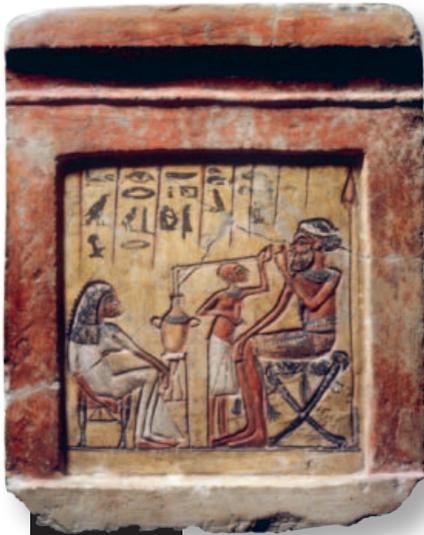
*Mann aus Assuan, ein kleiner Angestellter in der Verwaltung des Amun-Tempels gewesen, wo über 80 000 Menschen arbeiteten. Tanwetamanis Mutter arbeitete heute noch als Schreiberin bei den Priestern des Fruchtbarkeitsgottes. Ihr Sohn hatte sich bemüht, ein guter Schüler zu sein, und einen Beruf mit Aufstiegschancen gesucht. Seit drei Jahren arbeitete er nun in Tahut auf der Baustelle zum Haus der Millionen Jahre, dem Totentempel für Ramses III., als Brauergehilfe. Und wenn der Tempel fertig war, dann würde er die Konzession für seine eigene Brauerei erhalten – und dann irgendwann ein »Freund des Pharao« werden ...*

Die Ägypter hatten viel von den Sumerern gelernt, unter anderem die Kunst des Bierbrauens. Und sie verfügten über ein sehr fruchtbares Gebiet, das es ermöglichte, einen erheblichen Getreideüberschuss zu erwirtschaften. Damit war Personal frei für andere, prinzipiell »ertraglose« Beschäftigungen jenseits der Nahrungsproduktion: Wissenschaft, Religion und Kunst. Zudem trieben die frühen Hochkulturen mit ihren Nahrungsüberschüssen Handel, was sie in einen regen Austausch miteinander brachte.

Bier war ab dem dritten Jahrtausend vor Christus auch am Nil Bestandteil des täglichen Lebens und eher Nahrung als Getränk. Mit lediglich etwa drei Prozent Alkoholgehalt wurde es durchaus bereits zum Frühstück genossen und die tägliche Ration bestand aus knapp einem Liter Bier à zwei Krügen. Ra, der mächtigste Gott der Ägypter, war als Sonnengott zuständig für das Leben, die Liebe und das Bier – sowohl im Diesseits als auch im Jenseits. Rund 1000 Krüge galten als nötige Mitgift für die Unsterblichkeit. In der späteren Zeit etablierten sich mit Menquet und ihrem Pendant Tenemit eigene Göttinnen für das Bier.

Bier und Brot waren Grundnahrungsmittel und entwickelten sich auch zur Währung. Ein einfacher Arbeiter im alten Ägypten hatte Anrecht auf einen täglichen Mindestlohn von fünf Broten und zwei Krügen Bier. Der Lohn wurde nicht immer ausgezahlt, sondern auf einer Art Konto gutgeschrieben und konnte für spätere Anschaffungen angespart werden. Die hart arbeitenden Pyramidenbauer verdienten umgerechnet vier Liter Bier pro Tag, woraus man errechnen kann, dass der Bau der Cheops-Pyramide alleine an Lohnkosten knapp zehn Millionen Hektoliter Bier verschlungen hat.

Doch Bier war nicht nur Nahrungs- und Zahlungsmittel, sondern auch Medizin. Bei fast jeder Erkrankung, vom Wurmbefall über einen Skorpionstich bis zum Husten, verschrieben die Ärzte unter anderem die Einnahme von Bier, vermischt mit bestimmten Heilkräutern. Heute wissen wir, dass das altertümliche Bier nicht nur Mineralien und Vitami-



Ägyptische  
Darstellung  
eines Biertrinkers,  
bemalter  
Kalkstein um  
1350 v.Chr.

ne, sondern auch Antibiotika enthalten hat, welche die moderne Medizin erst 1948 entdeckte, nämlich Tetracykline. Spuren dieser Substanz fanden sich in mumifizierten Knochen aus altägyptischen Gräbern. Anscheinend produzierten Bakterien in den Böden entlang des Nils diesen wertvollen Stoff, der das Wachstum anderer Bakterien nachhaltig hemmte und über die Rohstoffe sowie die Herstellungsmethode ins Bier gelangte.

Der Brauprozess der Ägypter unterschied sich deutlich von den Verfahren der Sumerer, wie überlieferte Grabmalereien zeigen: Zuerst stellten die Brauer Gerstenmalz und Brotfladen aus Weizenmehl her. Für das Malz feuchteten sie Getreide an, ließen es keimen und in der Sonne trocknen. Die Brotfladen wurden kurz gebacken, sodass sie außen fest, innen aber noch roh waren, wodurch die Hefen lebendig blieben.

Anschließend traten die Brauergehilfen Datteln, um mithilfe eines Siebs eine Art von »Dattelsaft« zu erzeugen. Diesen vermischten sie, nachdem er zu gären begonnen hatte, mit gemahlenem Malz, Brotfladen und Wasser und kneteten diese Mixtur ordentlich durch. Danach wurde das Gemisch eine Weile stehen gelassen, damit die im Dattelsaft befindlichen Hefen die weitere Gärung starten konnten. Die alten Ägypter hatten natürlich noch keine Kenntnis von Funktions- und Wirkungsweise der Hefe, die Basis ihrer Brautätigkeit war schlichte Empirie. Abschließend wurde die Maische dann abgeseiht und in Bierkrüge gefüllt, die mit Ton verschlossen wurden. Nach einiger Zeit füllten die Brauer das fertige Bier in die endgültigen Aufbewahrungsbehälter mit etwa drei Litern Fassungsvermögen um und verschlossen sie mit hohen Lehmkappen. Lange haltbar war das Getränk allerdings nicht, weswegen es überall im Land Brauereien gab. Diese waren entweder im Staatseigentum oder hatten eine Konzession und mussten Biersteuer entrichten. Aus der Zeit um 1650 v.Chr. ist folgendes Bierrezept überliefert: 40 Heqat (ca. 4,785 l) Gerstenmalz, 40 Heqat Datteln, 10 Heqat Weizen und 10 Heqat Emmer. Der Weizenanteil wurde oft teilweise oder komplett durch den günstigeren Emmer ersetzt. Der hohe Standard der ägyptischen Braukunst blieb auch den anderen Völkern der Antike nicht verborgen und verbreitete sich über die Handelswege bald auch nach Norden.

Die erste Hochkultur Europas, Griechenland, hatte das Bierbrauen allerdings bereits über die in ihren Augen barbarischen und im Gebiet der heutigen Ukraine beheimateten Reitervölker der Skythen, die auf dem östlichen Balkan siedelnden Thraker sowie die Schwarzmeer-Anrainer Phryger und Armenier kennengelernt. Bei den Thrakern war übrigens der Gott Dionysos für das Bier namens »Bryton« zuständig, das aus der reichlich vorhandenen Gerste gewonnen wurde – die Griechen adaptier-



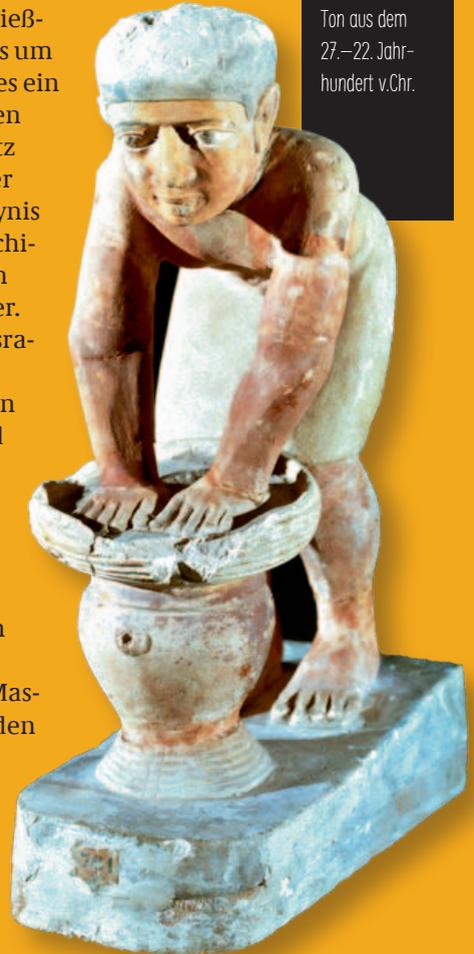
ten diese Gottheit, verlagerten jedoch ihren Verantwortungsbereich hin zu dem ihnen vertrauteren und wohlschmeckenderen Wein.

Umso erstaunter waren die Hellenen, als sie auch bei den kulturell ebenbürtigen Ägyptern eine Bierkultur vorfanden. Allerdings hielten sie deren Bier eher für einen exotischen Gerstenwein und nannten ihn »kyllestis« (Herodot). In intensiveren Kontakt hiermit kamen vor allem die griechischen Soldaten. Beispielsweise berichtete der Historiker Xenophon, ein Zeitgenosse Alexanders des Großen, in seiner »Anabasis« um 370 v.Chr. vom Rückzug einer 10 000 Mann starken griechischen Söldnertruppe im Dienste Kyros des Jüngeren durch Armenien nach Trapezunt: »Hier gab es Gerstenwein in großen Kübeln. Wenn einer durstig war, musste er einen Strohhalm in die Hand nehmen und daran saugen. Es war ein äußerst starkes Getränk und durchaus angenehm, wenn man daran gewöhnt war.«

Durch Alexander den Großen geriet Ägypten ab der Mitte des vierten vorchristlichen Jahrhunderts schließlich unter griechische, später unter Kaiser Augustus um 30 v.Chr. unter römische Kontrolle. Dennoch blieb es ein Land der Biertrinker. Gleichwohl waren die Griechen den finanziellen Segnungen der Bierwirtschaft trotz ihrer Vorliebe für Wein nicht abgeneigt, wie aus der Ptolemäerzeit überliefert ist. Alleine die Stadt Tebtynis in der Fayum-Oase, besser bekannt unter dem griechischen Namen Theodosiopolis, lieferte im ersten Jahrhundert vor Christus 8200 Drachmen Biersteuer. Das entspricht 51 600 Obolen. Der Wert einer Tagesration für einen Arbeiter, ein Liter Bier und ein Kilogramm Brot, lag bei zwei Obolen. Soldaten erhielten zusätzlich zwei Pfund Fleisch, einen Liter Wein und etwas Olivenöl.

Insgesamt ist jedoch sowohl in der griechischen wie auch später in der römischen Kultur ein deutliches Gefälle spürbar: Die noble Oberschicht trank Wein, die Plebs und die kolonisierten Völker hingegen, vor allem an den Rändern der jeweiligen Reiche, konnten sich nur Bier leisten. Der Dichter Athenaios berichtet aus der griechischen Kolonie Massilia, dem heutigen Marseille: »Der Alkohol, der in den Häusern der Reichen getrunken wird, ist Wein aus Italien und der Gegend um Massilia. Aber unter den ärmlicheren Einwohnern wird ein Bier aus Weizen getrunken, dem Honig zugesetzt wird. Es wird Corma genannt.« Das keltische Corma sollte nicht der einzige Gerstensaft in Europa bleiben ...

Bierbrauer beim Passieren eingeweicherter Gerste durch ein Sieb, Grabbeigabe aus gebranntem Ton aus dem 27.–22. Jahrhundert v.Chr.





## Die Gelage der Germanen und das Staunen der Römer

Der Duft von Weihrauch umwehte ihre Nase. Schon vierhundert Schritte war Hosidia Materna gegangen, die Hälfte des Weges von der Porta Nigra zum Forum. Bisher war dies immer eine Strecke der Freude – das letzte Stück der Heimkehr von ihren Handelsreisen –, doch heute wandelte sie auf dem Pfad der Trauer. Ganz vorne stimmten die Musiker gerade das Lieblingsstück ihres verstorbenen Gatten Maximus an. Dann kamen die Tänzer und die Schauspieler, danach die Freigelassenen und schließlich die sterbliche Hülle ihres Mannes, sitzend auf einem Paradebett. Dahinter ging sie mit ihren Söhnen. Traianus, mit 17 Jahren der älteste, würde nach ihrer Ankunft auf dem Forum die Grabrede halten. Mit zitternden Händen hielt Hosidia ihre letzte Gabe in den Händen, einen Becher aus Ratisbona, den ein anderer Bierhändler dem Paar zum Dank für ein gutes Geschäft geschenkt hatte. So gerne hatte Maximus daraus sein Bier getrunken. Egal, ob keltische Cervisia oder spanische Cerea, die sie von Augusta Treverorum nach Ratisbona im Gepäck hatten, oder das gotische Baris, das sie immer auf dem Rückweg transportierten. Doch nun, nach dem Überfall der Truppen des Clodius Albinus bei Lugdunum und dem tödlichen Pfeil auf ihren Gatten, konnte sie ihm sein Lieblingsgefäß nur noch mit ins Grab geben. Mit Tränen in den Augen las sie ein letztes Mal die Inschrift: *Ospita reple lagona cervesiae – Wirtin, bitte fülle die Flasche mit Bier!*

Die ersten schriftlichen Überlieferungen zum germanischen Bier stammen aus römischen Quellen. Tacitus schrieb beispielsweise im Jahr 98 n. Chr., dass die Stämme »einen gealterten [vergorenen] Auszug aus Gerste und Roggen statt Wein« tranken. Für die Getreideversorgung unterhielten sie Felder »mit größerer Geduld und Ausdauer, als man es bei ihrer sonstigen Trägheit hätte erwarten können«. Die Männer kümmerten sich um das Getreide, während die Frauen kochten und brauten. Eine Frau, die als Mitgift Braukessel und Kochtopf vorweisen konnte, galt unter den Germanen als großer Fang. Doch die Römer fanden wenig Gefallen am Bier und ließen in ihren Besitzungen zur Versorgung der Garnisonen, beispielswei-



se auch entlang von Rhein, Main und Donau, großflächig Wein anbauen. Allerdings entwickelte sich ein reger Handel mit Bier für die durstigen Kolonialvölker entlang der Außengrenzen des Imperiums.

Belege für das erste Bier auf europäischem Boden finden sich im Nordosten Spaniens, wo in Gefäßen einer 3000 Jahre alten bronzezeitlichen Siedlung diesbezügliche Spuren entdeckt wurden. Die Wissenschaft nimmt an, dass Angehörige germanischer Stämme etwa 1000 v.Chr. begonnen hatten, aus den wilden Getreiden ihrer Gegend die ersten Gebräue zu sieden. Zudem verewigten sie das Bier in ihren Gesängen und Sagen. So besaß der Gott Thor einen riesigen Braukessel, den Himmel – wenn er seinen Kessel reinigte, donnerte es, wenn er ein Bier siedete, entstanden die Wolken. In der nordischen »Kalevala«-Sage, dem finnischen Nationalepos, finden sich 400 Verse über das Bier, aber nur 200 zur Erschaffung der Welt. In der Realität dampften die Braukessel ebenfalls kräftig. Als Grundstoff für ihr Bier nutzten die germanischen Brauer zerkrümelte halbgebackene Brotlaibe. Zur Aromatisierung gaben sie Kräuter und Honig bei und hofften anschließend auf eine bald einsetzende Spontangärung. Das Ergebnis war eine nur kurz haltbare, leicht alkoholische, süß-saure, trübe Brühe, die Spelzen und Brotreste enthielt – kein wirklicher Genuss.

Genauso wie die Germanen durch die Römer den Wein kennengelernt hatten, gab es in der Folgezeit auch den ein oder anderen Römer, der sich mit dem germanischen Gerstensaft anfreundete. So fand sich in einer Ausgrabung bei Regensburg eine komplette römische (!) Brauerei. Auch am nördlichen Ende

des Reiches, im Kastell Vindolanda in der Mitte des Hadrianswalls, im heutigen Barndon Mill in der Grafschaft Northumberland, entdeckten Archäologen eine Brauerei mit Darre, eine Einrichtung zum Trocknen von Lebensmitteln. Diese Funde zeigen, dass die Römer in kurzer Zeit die Brautechnik fundamental weiterentwickelten und bereits eine separate Darre für Malz sowie einen Maischebottich verwendeten. Das Brauen mit Brot, so wie es noch die Ägypter, Kelten und Germanen betrieben hatten, gehörte bei den alten Römern, die auf die reine Verarbeitung von vermälztem Getreide umgestiegen waren, schon der Vergangenheit an.



Amphore aus der keltischen Hallstattkultur 800–600 v.Chr. Der Fund enthielt Rest von »Bierbrot« und Eichenblättern – beides Indizien für die Bierherstellung.



Dabei war Bier auch in Rom kein günstiges Vergnügen. Im 4. Jahrhundert legte Kaiser Diokletian in seinem Preisedikt die Höchstpreise für den halben Liter Bier in der Gastronomie fest. Keltische Biere kosteten demnach vier Denare, während ägyptisches Bier nur mit zwei Denaren zu Buche schlug. Der Jahresverdienst eines einfachen Soldaten lag in dieser Zeit bei etwa 600 Denaren. Also musste er gut zwei Tage Dienst für ein europäisches Bier tun. Wein allerdings war mit acht Denaren für dieselbe Menge noch wesentlich teurer ...

Im keltischen Europa der Römerzeit können fünf grundsätzliche Biersorten unterschieden werden: Alica, ein leichtes Dinkelbier, Celialceria, ein helles Weizenbier, Bryton, ein kräftigeres Weizengebräu, Cervisia, ein rotbraunes Gerstenbier, und Corma, ein prickelndes, mit Honig zubereitetes, leichteres Bier. In dieser Epoche liegen zudem die etymologischen Wurzeln des Bieres. Denn einerseits findet sich im römisch-keltischen Kulturkreis das erwähnte »Cervisia«, andererseits im Gotischen die Bezeichnung »Baris« für Gerstenbier, aus der sich im Althochdeutschen »Bior« und dann unser »Bier« entwickelten. Zudem konnte auf Runensteinen in Skandinavien und England die Runensequenz ALU (𐌱𐌺) identifiziert werden, die für das Bier der frühen Angelsachsen stand. Dort hatte das Bier wie bei den Germanen und Ägyptern nicht nur eine große Bedeutung als Nahrungsmittel, sondern war auch ein kultisches Getränk, das bei religiösen Feiern und Zusammenkünften gereicht wurde. Aus ALU entstand wohl das spätere Wort »Ale«, wobei eine andere Deutung den Begriff »Ale« auch vom oben genannten Alica ableitet. Die Wikinger waren Teil der Nordmänner, wie die Skandinavier im Mittelalter genannt wurden, und ihre Geschichte datiert weit in die vorchristliche Zeit. Unsere heutige Perspektive nimmt jedoch in erster Linie den

## Met – das Bier der Wikinger

*Sie waren ihm auf die Schliche gekommen. Dabei hatte Arnhöfdi es doch so klug angestellt. Und Kunolf, der reiche, aber geizige Vater seiner heimlichen Geliebten Yrsa, hatte es ihm noch dazu sehr leicht gemacht. Abends war der Alte – wie immer trunken von schwerem Met – an den Steg vor seinem kleinen Rundhaus getreten, um sich zu erleichtern. Das Plätschern und die launige Weise, die Kunolf vor sich hinsummte, ermöglichten Arnhöfdi ein unbemerktes Anschleichen von hinten. Ein schneller Schnitt, ein Röcheln, ein Plumpsen, schon trieb die Leiche des knausrigen Huskarls (Angehöriger der Leibgarde) langsam auf den See hinaus.*



Arnhöfdi war nach der Tat am frühen Morgen alleine in das runde Brauhaus des Dorfes gegangen und hatte mit seiner heiligen Arbeit als Braumeister begonnen. Über 60 verschiedene Kräuter, Gewürze und Früchte hatten er und seine Gehilfen in den vergangenen Tagen und Wochen gesammelt sowie allerlei verschiedenste Honigsorten zusammengetragen, um wie immer den besten Met für ihren Jarl (Graf) brauen zu können. Anscheinend war Arnhöfdi in der Nacht doch gesehen worden. Für den Moment war er sicher, denn ein Braumeister durfte bei seiner heiligen Arbeit nicht gestört werden. Aber der Tumult vor der Pforte verriet, was passieren würde, wenn er sein Werk vollendet hatte. Warum hatte sich Kunolf auch seiner Verbindung mit Yrsa widersetzt? »Du bekommst sie nicht – so lange ich lebe«, hatte der alte Krieger gebrüllt. Er liebte sie, mit Haut und Haaren. Und nun würde seine Geliebte mit ansehen müssen, wie er zur Strafe für den Mord beim Blutaar-Ritual sein Leben lassen musste. Die Vorstellung, wie ihm sein Rücken bei lebendigem Leib aufgeschnitten würde, um die Rippen beidseitig von der Wirbelsäule zu trennen und – wie Adlerschwinge – zur Seite zu klappen, raubte ihm fast die Sinne. Arnhöfdi nahm einen großen Schluck Met, rammte sich eine Klinge in die Seite und ließ sich in den riesigen 500-Liter-Kessel fallen. Seine letzten Gedanken galten Yrsa, der Liebe seines Lebens.

Zeitraum der beginnenden Überfälle auf die Britischen Inseln ab dem 6. Jahrhundert bis zur Zerstörung Haithabus im Jahre 1066 in den Blick. Ihre Kultur war geprägt von Grausamkeit und Exzess in jeder Hinsicht, zumindest wenn man der Literatur ihrer Feinde Glauben schenken mag. Unstrittig ist ihre kriegerische Natur und ihre Gier nach Gold, aber auch ihr großer Forscherdrang – die Wikinger segelten bis Nordamerika – sowie eine eigene Götter- und Sagenwelt, in der ein Getränk namens Met die zentrale Rolle spielt.

Ein Teil der altisländischen Edda-Sagen, das Hávamál, beschreibt, wie zwei heimtückische Zwerge den Weisesten aller Weisen, Kvásir, ermordeten und sein Blut mit Honig zu einem neuen, mythischen Getränk namens Met mischten. Göttervater Odin selbst sühnte das Unrecht, nahm den Zwergen den Met weg und gab seinen Mitgöttern, den Asen, und den Menschen davon zu trinken. Das Getränk verlieh ihnen die göttliche Gabe der Dichtkunst. Im Glauben der Nordmänner verhalf der Rausch den Menschen also zur Nähe Gottes.



Drachenboote  
der Wikinger  
auf hoher See,  
Aquarell von  
1850

Was der »Met« enthielt, den die Wikinger täglich tranken und nach dem mythischen Weisen »Kväsir« nannten, ist schwer zu sagen. Grundsätzlich handelte es sich um ein Gemisch aus Wasser und Honig im Verhältnis von ca. 4:1, das unter Zugabe diverser Kräuter und Früchte vergoren wurde. Im Götterlied *Alvíssmál* antwortet der Zwerg Alwis, der »Allwissende«, auf die Frage Thors zum Namen des Getränkes, das in aller Munde ist: »Bei Menschen heißt es Ael, bei Asen Bier, Wanen sagen Saft, bei Hel heißt es Met, bei Riesen helle Flut, Geschlürf bei Suttungs Söhnen.« Auf jeden Fall lernten die Krieger bei ihren diversen Raubzügen die alkoholischen Getränke ihrer Opfer kennen, was ihre eigene Braukunst sicher beeinflusste. In dänischen Gräbern aus der Zeit um 1500 v.Chr. fanden sich in einem Behältnis aus Birkenrinde vergorene Überreste von Preisel- und Moosbeeren, Getreidekörnern, Gagel, ein Strauch, der auch in den Bieren des Mittelalters Verwendung fand, Lindenblüten, Mädesüß und Weiß-Klee. In einem keltischen Fürstengrab in Süddeutschland fand sich gar ein 500-Liter-Kessel, der zum Zeitpunkt der Bestattung zu etwa drei Vierteln mit Met gefüllt gewesen war. Die Analyse der getrockneten Reste ergab, dass Honig von mehr als 60 verschiedenen Pflanzen die Grundlage für das Getränk gebildet haben musste.

In überlieferten Rezepturen finden sich unter anderem auch Johanniskraut, Schafgarbe, Wermut, Beifuß, Gundelrebe, eine amerikanische (!) Pflanze mit Konservierungs- und Bitterstoffen, Baumharze, Moos- und Preiselbeeren, Birkenrinde, Löwenzahn, Tabak,

