

1. Bier – das Gebräu der Barbaren

„Als Getränk haben die Germanen ein schauerliches Gebräu aus Gerste oder Weizen gegoren, ein Gebräu, welches mit Wein eine sehr entfernte Ähnlichkeit hat.“



So beschrieb der römische Geschichtsschreiber Tacitus das Bier der Germanen. Die Römer, verwöhnt von Sonne und Wärme, stillten ihren Durst hauptsächlich mit Wasser und Wein. Bier war für sie ein Getränk zweiter Wahl, doch historisch gesehen waren die Menschen schon Tausende von Jahren zuvor auf den besonderen Geschmack dieses Gebräus gekommen. Eine Grundbedingung hierfür war die Sefßhaftigkeit der Menschen, denn nur so konnten sie den Grundstoff des Bieres anbauen: Das Getreide.

Es ist sehr wahrscheinlich, daß das erste „Bier“ sogar durch ein Versehen entstand. Ein Brotteig begann zu gären, und mit der Zeit entstand ein Brei, der eine leicht berauschende Wirkung hatte, denn Bier ist im Prinzip flüssiges vergorenes Brot. Der erste schriftliche Hinweis auf ein Brauverfahren ist etwa 6000 Jahre alt. Er stammt von den Sumerern, die im sogenannten Zweistromland, dem heutigen Irak, zwischen den Flüssen Euphrat und Tigris lebten. Auf einigen Keilschrift-Tontäfelchen, die nach ihrem Entdecker Monsier Bleu auch „monument bleu“ genannt werden, wird ein Brauverfahren

im Detail beschrieben: Das Getreide Emmer wird enthülst, aus den gereinigten Körnern werden Fladen gebacken, und daraus wird dann Bier hergestellt.

Aus anderen Quellen geht hervor, daß die Sumerer ihr Bier, das auch „Kasch“ genannt wurde, mit Honig und allerlei Gewürzen aufpephten. Bis heute kursieren sagenumwobene Geschichten, so z. B. von der schönen Kubaba, einer wohl bildhübschen Sumererin, die außerhalb von Babylon eine Bierschänke betrieb. Ob es an ihrer Schönheit oder am guten Bier lag, bleibt offen, doch mit der Zeit entstand rings um die Wirtschaft die Stadt Kisch...!

Im 2. Jahrtausend v. Chr. zerfiel das Reich der Sumerer, und die Babylonier kamen an die Macht. Die Tatsache, daß man in Babylon bereits 20 verschiedene Biersorten kannte, spricht für die Beliebtheit des Getränkes. Einige Sorten waren Mischbiere aus Emmer und Gerste, und der berühmte König Hammurabi (1728-1686 v. Chr.) legte sogar lange vor dem „Reinheitsgebot“ auch die Qualität der Biersorten genau fest. So heißt es im „Codex Hammurabi“, den man heute im Louvre-Museum in Paris (siehe Abb.) bestaunen kann:

- Die Wirtin, die sich ihr Bier nicht in Gerste, sondern in Silber bezahlen läßt, oder die minder-



Bei den Sumerern wurde Bier mit Tonröhrchen getrunken.



wertiges Bier teuer verkauft, wird ertränkt.

- Eine Priesterin, die eine Wirtschaft aufsucht oder gar eine Wirtschaft eröffnet, wird verbrannt.
- Bierpanscher werden in ihren Fässern ertränkt oder so lange mit Bier vollgegossen, bis sie ersticken. usw.



Mit der Zeit versuchten die Menschen, das Bier mit allerlei Zusätzen sowohl haltbarer zu machen als auch den Alkoholgehalt zu steigern. Die Ägypter versüßten ihr Bier, indem sie z. B. Datteln hinzugaben. Die Bierpanscherei muß aber vor allem im Mittelalter gefährliche Ausmaße angenommen haben, denn die Liste der Zusätze erinnert kaum an „Geschmacksverbesserung“: Da ist von geriebenen Eierschalen, von Extrakten aus Tannenzapfen, Johanniskraut, Schlehe oder vom berauschenden Bilsenkraut die Rede! Besonders bekannt waren bestimmte Kräutermischungen, die sogenannte Grut. Jede Brauerei hatte ihre charakteristische Kräutermischung, deren Herstellung im sogenannten Grutrecht festgelegt war. Einige dieser Kräuter waren sogar giftig oder erzeugten Halluzinationen.

Ein besonderes Problem bestand in den häufig fehlgeschlagenen Brauersuchen, die man sich mit dem Wissen der damaligen Zeit nicht erklären konnte. Die Menschen wußten nichts von Hefepilzen und Mikroor-



1493 erließ Herzog Georg der Reiche von Bayers-Landshut eine Bierverordnung, die 1516 auf ganz Bayern ausgedehnt wurde.

ganismen, und in ihrem Aberglauben machten sie sogenannte „Bierhexen“ für die Fehlschläge verantwortlich. Unschuldige Frauen wurden als vermeintlich schuldige „Bierhexen“ verbrannt.

Die Zugabe des Hopfens brachte eine entscheidende Veränderung mit sich: Das bitterschmeckende Gewürz hatte eine konservierende Wirkung, das Bier wurde somit haltbarer.

Das Reinheitsgebot legte endgültig die Grundsubstanzen des Biers fest: Wasser, Hopfen und Gerste. Aus heutiger Sicht kommt natürlich noch die Hefe dazu.

Es bleibt jedoch einzigartig, daß die Menschen ganz unabhängig von Status und Volksschicht noch heute ein Getränk genießen, dessen Geschichte vor über 8000 Jahren mit einem zufällig vergorenen Brotbrei begonnen hat.