

Unverkäufliche Leseprobe



Franz Meußdoerffer, Martin Zarnkow **Das Bier**

Eine Geschichte von Hopfen und Malz

128 Seiten mit 2 Schaubildern auf den Umschlaginnenseiten und 1 Tabelle. Broschiert
ISBN: 978-3-406-66667-4

Weitere Informationen finden Sie hier:
<http://www.chbeck.de/13653898>

Einleitung – Der Mensch und sein Bier

Biergeschichte – Funde und Fabeln

Unser Wissen über die Anfänge und die Entwicklung des Bierbrauens stammt aus schriftlichen Zeugnissen – wobei es sich mitunter um mündliche Überlieferung handelt, die später niedergeschrieben wurde. Darüber hinaus verfügen wir über bildliche und figürliche Darstellungen von Brauern sowie über naturwissenschaftliche Analysen von Artefakten. Jedem dieser Zeugnisse muss mit der gebotenen Quellenkritik begegnet werden; denn keinesfalls darf man das Bild, das sich aus einem Zufallsfund ergeben mag, auf eine ganze Epoche oder eine Kultur übertragen. Insbesondere im Hinblick auf die Anfänge des Brauwesens muss stets der gesamte Kontext einer Fundstelle berücksichtigt werden, aus dem ein Objekt stammt. Ebenso gilt, dass Texte der Bräuliteratur je nach Verfasser tendenziös und parteiisch sein können, also in ihren Aussagen kritisch bewertet werden müssen.

Was ist Bier?

Die Grundlage der Entstehung alkoholischer Getränke ist stets das Vergären einer zuckerhaltigen Lösung. Dabei kann der Zucker entweder schon in der Ausgangslösung vorhanden sein, wie etwa in Fruchtsäften oder Honig, oder er wird erst aus Stärke freigesetzt. Der Schritt zur Erzeugung einer zuckerhaltigen *Würze* aus stärkehaltigen Ausgangsstoffen unterscheidet Bier von Wein und Met. Met aus Honig oder Kumys aus Milch sind nach dieser Definition kein Bier – wohl aber Reiswein. Von den Spirituosen unterscheidet sich Bier dadurch, dass der Alkoholgehalt nicht nach der Gärung durch destillative Verfahren erhöht wird.

Ein weiteres Charakteristikum, das Bier von anderen Geträn-

ken unterscheidet, ist der stabile Schaum, der einerseits die im Getränk enthaltenen Gase (etwa Kohlendioxyd) darin hält, andererseits aber auch verhindert, dass sich Aromastoffe verflüchtigen; zudem verhindert er die Oxidation der Flüssigkeit und schützt sie vor Staub.

Warum Bier?

In allen Epochen der Geschichte – soweit wir sie überblicken oder rekonstruieren können – gehörten vergorene, alkoholhaltige Getränke zur menschlichen Kultur. Es waren nicht zuletzt vier Eigenschaften, die dem Bier die besondere Wertschätzung des Menschen sicherten – wenn auch zu unterschiedlichen Zeiten mal mehr die eine, mal die andere.

1. Bier – das flüssige Brot

Wir leben heute in einer privilegierten Situation, wenn wir mit großer Selbstverständlichkeit jederzeit Zugang zu einwandfreiem Trinkwasser haben. Das war zu anderen Zeiten – und ist es auch heute noch in manchen Weltgegenden – nicht der Fall. Gerade dort, wo viele Menschen auf engem Raum zusammenlebten, war Wasser häufig mit Krankheitserregern kontaminiert. Demgegenüber war Bier bereits in der Vergangenheit eine vergleichsweise sichere Flüssigkeit, weil Alkohol und Kohlensäure sowie der niedrige pH-Wert das Infektionsrisiko deutlich mindern. Darüber hinaus hat Bier einen hohen Nährwert und bildete so bis in das 17. Jh. für viele Menschen einen zentralen Bestandteil der täglichen Nahrung. Nicht zuletzt wegen seines Gehalts an Alkohol, organischen Säuren und Aromastoffen war Bier zudem deutlich wohlschmeckender als andere Speisen und Getränke vergangener Epochen und daher im Alltag sehr beliebt. Bier wurde auf diese Weise auch Grundlage vieler Speisen. Schließlich ist Bier eine Quelle essenzieller Vitamine, Spurenelemente und anderer gesundheitsfördernder Inhaltsstoffe. Vor allem für Menschen, die sich überwiegend von Getreideprodukten ernähren müssen, ist diese Ergänzung ihrer Diät durch Bier gesundheitsfördernd. Dasselbe galt einst auch

für Seefahrer, die ihre Wasservorräte nicht täglich an Land ergänzen konnten und deshalb haltbare, nahrhafte und gesunde Getränke mitführen mussten. Kein Wunder also, dass sich besonders seefahrende Nationen um die Verbesserung des Brauwesens verdient gemacht haben.

2. Bier – der Rausch gehört auch dazu

Es ist heute kaum mehr vorstellbar, welche rituelle Bedeutung der Rausch in früheren Kulturen besaß. Durch bewusstseinserweiternde Rauschzustände und Ekstase versuchten Menschen, mit Göttern und Verstorbenen in Kontakt zu gelangen. Bier gilt daher in den Mythen und Religionen vieler Kulturen als göttlichen Ursprungs. Nicht selten wurde Bier für rituelle Zwecke – später auch für sogenannte Hexen- und Liebestränke – mit Mohnsaft, Bilsenkraut, Eisenhut oder Mutterkorn versetzt, weil es deren psychoaktive Substanzen besser löste und der Alkohol deren Wirkung potenzierte. Es sei jedoch an dieser Stelle ausdrücklich und dringend davor gewarnt, mit solchen zum Teil hochgiftigen Substanzen zu experimentieren und sie Nahrungsmitteln zuzusetzen; der kenntnislose Gebrauch, wenn er nicht tödlich verlaufen sollte, hätte mit Sicherheit schwerste gesundheitliche Schäden zur Folge!

3. Heilsames Bier

Was für Psychopharmaka gilt, trifft natürlich auch für andere Wirkstoffe zu. Bier war lange Zeit Ausgangsstoff vieler Arzneizubereitungen. Bier selbst ist ein isotonisches Getränk mit wertvollen Inhaltsstoffen und als solches geeignet, kräftigend zur Rekonvaleszenz beizutragen. Zudem wird die entspannende und sedierende Wirkung des Biers bei der Behandlung von Kranken geschätzt.

4. Bier – der Kitt des Beisammenseins

Der Rausch war in den meisten Kulturen ein gemeinschaftsstiftendes Erlebnis, dessen Erlangung mithin auch in der Gemeinschaft zelebriert wurde und in einen ungeschriebenen Verhaltenskodex eingebettet war. So war die Gemeinschaft auch der

Ort, wo typischerweise alkoholische Getränke konsumiert wurden. Durch das gemeinsame Trinken wurde nicht zuletzt die Zugehörigkeit zu einer Gruppe ebenso definiert wie die gesellschaftliche Rangfolge der Teilnehmer eines Gelages. Dies galt bis ins 18. Jh.; danach haben sich die sozialen Voraussetzungen des Rauschs verändert.

Die Randbedingungen: Klima, Städte und Handel

Klima, Urbanisierung und Handel haben die gesellschaftliche Bedeutung des Biers seit der Steinzeit beeinflusst. Bier ist ein Getreideprodukt; seine Erzeugung hängt daher direkt von der Verfügbarkeit von Braugetreide ab. Deshalb finden sich Bierkulturen vor allem in Regionen und Epochen, in denen Getreide reichlich verfügbar ist, während Gesellschaften, die kein Getreide anbauen können oder zusätzliches Getreide importieren müssen, lokal erzeugten Wein oder vergorene Milch bevorzugen. Daher beeinflusst langfristig auch das Klima den Konsum von Bier und Wein. Unter warmen Klimabedingungen ist Brauen schwieriger, weil die Gärung schnell und unkontrolliert abläuft, die Haltbarkeit des Biers sinkt und die Infektionsgefahr durch Bierschädlinge wächst. Umgekehrt ist historisch zu belegen, dass in Kälteperioden Bier zum dominierenden Getränk wurde. Es war also sicher kein Zufall, dass bedeutende Innovationen beim Bierbrauen in Kälteperioden fielen.

Bier war von Anfang an ein (proto-)urbanes Produkt. Für die Versorgung (früh-)städtischer Siedlungen ist Bier als wohlfeiles, bekömmliches Getränk prädestiniert, weil es aus gut und platzsparend zu lagernden Rohstoffen bei Bedarf schnell und gleich an Ort und Stelle hergestellt werden kann. Wegen seiner vormals allerdings stark eingeschränkten Haltbarkeit sowie hoher [...]

Mehr Informationen zu [diesem](#) und vielen weiteren Büchern aus dem Verlag C.H.Beck finden Sie unter: www.chbeck.de