

Ein Bier. Ein Buch.

Bearbeitet von
Andreas Hock

1. Auflage 2016. Buch. 224 S. Softcover

ISBN 978 3 596 03343 0

Format (B x L): 12,5 x 19 cm

Gewicht: 198 g

[Weitere Fachgebiete > Sport, Tourismus, Freizeit > Freizeit & Lifestyle: Allgemeines](#)

schnell und portofrei erhältlich bei


DIE FACHBUCHHANDLUNG

Die Online-Fachbuchhandlung [beck-shop.de](#) ist spezialisiert auf Fachbücher, insbesondere Recht, Steuern und Wirtschaft. Im Sortiment finden Sie alle Medien (Bücher, Zeitschriften, CDs, eBooks, etc.) aller Verlage. Ergänzt wird das Programm durch Services wie Neuerscheinungsdienst oder Zusammenstellungen von Büchern zu Sonderpreisen. Der Shop führt mehr als 8 Millionen Produkte.

Unverkäufliche Leseprobe aus:

Andreas Hock

Ein Bier, Ein Buch

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© S. Fischer Verlag GmbH, Frankfurt am Main

=====INHALT=====

VORTRUNK 9

DAS BIER UND SEINE GESCHICHTE

11

Wie alles begann 11 • Der erste Rausch 12 • Am Anfang war ... ein undichtes Dach 14 • Echte Bierfans, diese Sumerer 16 • Hammurabis strenge Schankordnung 19 • Griechen, Römer, Kelten 20 • Die trinkfesten Germanen 23 • Ein Hoch auf die Kirche 26 • Die vielen ältesten Brauereien der Welt 28 • Hier waren Hopfen und Malz nicht verloren 29 • Staatliche Abzocke – schon im 10. Jahrhundert 32 • Von Bierkämpfen, Bierkriegen und Bierstreiks 34 • Schwerter zu Braukesseln 37 • Bayerns Bock auf Starkbier 39 • Das Erbsenbierverbot von 1516 41 • Doch wieder Erbsenzähler – und 66 Zusatzstoffe 45

DAS BIER UND SEINE ZAHLREICHEN VARIANTEN

51

Ein paar Zutaten, 12 000 Sorten, eine Million Geschmacksrichtungen 51 • Mehr Alkohol als jeder Schnaps 57 • 57 % vol. 60 • Die vielen besten Biere der Welt 63 • Wo Rauch ist, ist auch ... 66 • Eine bittere Geschichte 69 • Mit voller Craft voraus 73 • Eine Bullenhoden-Halbe, bitte! 78 • Diese Liebe geht durch den Elefantensmagen 81 • Zum Spucken 83 • Nichts für die Lokalrunde 86

DAS BIER UND SEINE BERÜHMTESTEN TRINKER

91

Der Beweis für Gottes Liebe 91 • *Auf den Hund gekommen* 93 •
Luther und das Speibier 96 • *Ein Königreich für ein Bier* 100 •
Ein König von einem Brauer 104 • *Ruhmreiche Ausnahmen – »Die
erste Pflicht der Musensöhne ist, dass man sich ans Bier gewöhne« –
biertrinkende Schriftsteller* 108 • *Partyhengst Otto von Bismarck –
»Es wird bei uns Deutschen mit wenig so viel Zeit totgeschlagen,
wie mit Bier trinken.«* 111 • *Der alte Mann und das Bier* 114 •
Der Gossenpoet mit dem großen Durst 117 • *Bier in der Politik* 121 •
»Hey you, Beer me« 126

DAS BIER UND SEINE SUPERLATIVE

131

Land der Brauereien, das tanken die Franken! 131 • *»In München
steht ein Hofbräuhaus ...«* 135 • *Coney Island Brewing Company –
die bisher kleinste Brauerei der Welt* 138 • *Das Guinness-Buch – erst
Fehlschuss, dann Volltreffer* 142 • *Champion of the World* 145 •
O'zapft is! – das Oktoberfest 149 • *Das Dorf der Biere* 153

NÜTZLICHES BIERWISSEN

157

Jungbrunnen Bier 157 • *Göttlich beschützt ist gut gebraut* 161 •
Gambrinus – Der Gott des Bieres war ein Schriebsfehler 165 • *Bier:
eine Wissenschaft für sich* 168 • *Pils kommt gar nicht aus Pilsen* 172 •
Im Namen der Dose 175 • *»Die Leber wächst mit ihren
Aufgaben ...«* 181 • *Bier recycled* 185

DAS BIER UND SEINE PILGERSTÄTTEN

189

33 Orte, die ein Biertrinker besucht haben sollte

Annafest, Forchheim (Franken) 189 • *Beer Floating Festival, Helsinki (Finnland)* 190 • *Bia Hoi Corner, Hanoi (Vietnam)* 191 • *The Black Friar, London (England)* 192 • *Brauereierlebnis Dortmund (Deutschland)* 192 • *Brauhäuser, Köln (Deutschland)* 193 • *Bruges Beer Festival, Brügge (Belgien)* 194 • *Cervejaria Trindade, Lissabon (Portugal)* 194 • *Delirium Café, Brüssel (Belgien)* 195 • *The Globe, Hongkong (China)* 195 • *Great American Beer Festival, Denver (USA)* 196 • *Great Japan Beer Festival, Osaka (Japan)* 197 • *Guinness Storehouse, Dublin (Irland)* 197 • *Gut Riedelsbach, Neu-Reichenau (Bayern)* 198 • *Fränkisches Bierfest, Nürnberg (Franken)* 199 • *Hamiltons Tavern, San Diego (USA)* 199 • *Heartland Brewery, New York (USA)* 200 • *Heineken Experience, Amsterdam (Niederlande)* 201 • *Internationales Berliner Bierfestival, Berlin (Deutschland)* 202 • *Kloster Andechs (Bayern)* 203 • *Kloster Weltenburg, Kelheim (Bayern)* 203 • *Königlicher Hirschgarten, München (Bayern)* 204 • *Kulmbacher Bierwoche, Kulmbach (Franken)* 205 • *Landbierparadies, Nürnberg (Franken)* 205 • *Masné Krámy, Budweis (Tschechien)* 206 • *Mommsen-Eck, Berlin (Deutschland)* 207 • *Naturbier Cervejaria, Madrid (Spanien)* 208 • *Schweizerhaus, Wien (Österreich)* 209 • *Stiegl Brauwelt, Salzburg (Österreich)* 209 • *Uerige, Düsseldorf (Deutschland)* 210 • *U Zlatého Tygra, Prag (Tschechien)* 211 • *Temple Bar, Dublin (Irland)* 212 • *The Yard House, Long Beach (USA)* 213

DANKSAGUNG 215

QUELLEN 217

VOR TRUNK

Was soll man lange drum herumreden: Bier ist einfach spitze! Bier fördert die Lust bei Frauen, hat halb so viele Kalorien wie Orangensaft und immer noch weniger als fettarme Milch, ist gut für Herz und Haut, schützt vor Diabetes und Nierensteinen, senkt Bluthochdruck und wirkt sich sogar positiv auf das Gehör aus. Ja, es kann sogar beim Abnehmen helfen. Was aber noch viel wichtiger ist: Es schmeckt so verdammt gut. Kein Wunder, dass rein statistisch gesehen jeder Deutsche 107 Liter davon pro Jahr trinkt. Das ist schon mal nicht schlecht, aber es sind immer noch 30 Liter weniger, als sich zum Beispiel die Tschechen gönnen. Wir haben noch ein wenig Luft nach oben im Maßkrug. Höchste Zeit, dass wir uns im 500. Jahr des Reinheitsgebotes auf eine der ältesten handwerklichen Traditionen der Menschheit besinnen – und unser Bier hochleben lassen. Bei diesem Vorhaben ist dieses Buch der perfekte Einstieg: mit einem humorvollen Einblick in die lange Brau-Historie der Menschheit, mit kuriosen Geschichten, verrückten Rekorden, leidenschaftlichen Trinkern und erstaunlichen Fakten rund um das allerbeste Getränk der Welt. Immerhin wissen es die Menschen schon seit über 10 000 Jahren: Durst wird doch durch Bier erst schön!

Warnung: Es könnte sein, dass beim Lesen der folgenden 200 Seiten plötzliche Durstattacken auftreten, sich Ihr Hals überraschend trocken anfühlt oder Sie eine unkontrollierbare Lust auf den Geschmack von Pils, Altbier, Hefeweizen, Kölsch, Doppelbock, Export oder anderen Biersorten verspüren. Sollten Sie eines dieser alarmierenden Anzeichen bemerken, dann legen Sie das Buch umgehend beiseite! Begeben Sie sich vor dem Weiterlesen unbedingt zum nächstgelegenen Kühlschrank oder in die Ausschankstelle Ihres Vertrauens. Genießen Sie dann zur Akutbehandlung der Symptome schnellstmöglich eine Halbe. Sie können dabei ganz beruhigt sein: Die Weltgesundheitsorganisation WHO empfiehlt bis zu 0,6 Liter Bier am Tag bei Männern und 0,3 Liter bei Frauen als gesundheitsfördernd. Dass Alkohol in größeren Mengen durchaus schwerwiegende organische und zelluläre Schäden hervorrufen kann, soll an dieser Stelle natürlich nicht unerwähnt bleiben. Dieser ernstzunehmende Aspekt spielt aber zumindest für die Lektüre dieses subjektiven, einseitigen und durch und durch bierverherrlichenden Buches keine Rolle: In begründeten Einzelfällen wie einem milden Spätsommerabend, einer fröhlichen Feier mit Ihren besten Freunden oder einem unerwarteten freudigen Ereignis (Beförderung, Vaterschaft, Lottogewinn etc.) dürfen Sie die Warnhinweise der WHO ausnahmsweise ignorieren. Notfalls begegnen Sie Ihrem Verlangen eben mit einem alkoholfreien Bier, was immer noch besser und vor allem bekömmlicher ist als dieser ganze neumodische Zuckerkram. Insofern – viel Vergnügen beim Lesen und vor allem: Prost!

— DAS BIER — UND SEINE GESCHICHTE

Wie alles begann

Der moderne Mensch – also der mit dem aufrechten Gang, einem Gehirn mit rund 100 Milliarden Nervenzellen und weitgehend ohne Körperfell – lebt erst seit ungefähr 200 000 Jahren auf der Erde. Aber die Geschichte seiner Ernährung ist schon ein bisschen länger. Insofern lohnt es sich durchaus, gleich zu Beginn dieses Buches einen Blick darauf zu werfen, was der geschätzte Homo sapiens und seine nicht ganz so gescheiterten Ahnen zwischen Pliozän und heute alles gegessen und getrunken haben. Was das mit Bier zu tun hat? Dazu kommen wir gleich.

Unsere Vorfahren vor drei oder vier Millionen Jahren ernährten sich vermutlich noch rein pflanzlich und hatten außer Wasser nichts, womit sie ihren Durst löschen konnten. Auch wegen des noch nicht ganz ausgereiften Gebisses der Kollegen standen auf dem Speiseplan vorwiegend Früchte, Blätter und Wurzeln. Als vor vielleicht zwei Millionen Jahren die ersten Werkzeuge dazukamen, mit denen man kleinere oder verletzte Tiere erschlagen konnte, begannen wir, auch Fleisch zu verzehren. Es gibt sogar wissenschaftliche Theorien, die vermuten, wir hätten uns eine Zeitlang vorwiegend von Aas ernährt. Das war natürlich kein besonders erquicklicher Zustand, aber es nahte ein echter Quantensprung in unserer Entwicklung.

Durch die Entdeckung des Feuers nämlich konnten wir plötzlich grillen und Fisch wie Fleisch auf diese Weise leichter bekömmlich machen. Und das war bitter nötig: Weil unser Gehirn immer größer wurde, musste dringend energiereiche Nahrung her. Um eine ausreichende Kalorienzufuhr zu gewährleisten, hätten wir andernfalls Unmengen an Pflanzen zu uns nehmen müssen. Wir hätten also unser Dasein vor allem mit Kauen verbracht und gar keine Zeit gehabt, uns in irgendeiner Form weiterzuentwickeln und eines Tages das Bier zu erfinden. So aber lernten wir, gezielt auf die Jagd zu gehen. Unser Abendessen war nicht mehr von Glück oder Zufällen abhängig. Und die Speisekarte erweiterte sich: Die ältesten Funde des Konsums von Meeresfrüchten datieren aus einer Zeit etwa 150 000 vor Christus. Fische fangen wir seit gut 42 000 Jahren – wie der Fund eines Angelhakens belegt.

Doch was haben wir währenddessen eigentlich getrunken? Immerhin benötigt ein durchschnittlicher, gesunder Erwachsener mindestens 1,5 Liter Flüssigkeit pro Tag – in der Steinzeit ebenso wie heutzutage. Nun reichte das Wasser aus irgendwelchen Flussläufen, der morgendliche Tau auf den Blättern oder die Milch der jeweils gerade verfügbaren Wildtiere die meiste Zeit zwar dazu aus, weitgehend über die Runden zu kommen. Der Spaßfaktor jedoch dürfte sehr lange sehr gering gewesen sein. Bis zu einem schicksalhaften Tag, der die Kulturgeschichte unserer Art für immer verändern sollte.

Der erste Rausch

Dass die Menschheit den Alkohol entdeckt hat, verdanken wir nichts anderem als einem glücklichen Zufall: Wahrscheinlich ist, dass ein Vertreter der frühen Gattung *Australopithecus* in

den Weiten des nördlichen Afrikas von Hunger gepeinigt durch die Wälder streifte und dabei wie so oft ein paar Früchte verspeiste – nur, dass das Zeug diesmal seine beste Zeit schon ein paar Tage hinter sich hatte. Das war nicht ungefährlich, denn meistens überlebten die damals eher wenig widerstandsfähigen Zeitgenossen eine solch verdorbene Mahlzeit nicht. Bei diesem robusten Kameraden dagegen setzte nach einer gewissen Zeit eine euphorisierende Wirkung ein. Womöglich grunzte unser Urmensch entrückt, vielleicht wankte er ein bisschen, und unter Umständen drehte sich die Erde um ihn herum. An einem Tag irgendwann vor Jahrmillionen hatte ein uns leider unbekannter Urzeitkerl den ersten Rausch der Menschheitsgeschichte!

Der Grund hierfür lag natürlich im Alkohol – dieser Begriff ist übrigens erst seit rund 200 Jahren bekannt, vorher sprach man vom »Öl« oder dem »Spiritus«. Alkohol entsteht, wenn ein Mikroorganismus nicht genug Sauerstoff zur Zellatmung hat und so gezwungen ist, die eigenen Kohlenhydrate wie Stärke oder Fruchtzucker umzuwandeln. Die Verbindung mit der unspannenden Summenformel C_2H_6O hat die Eigenschaft, spätestens eine halbe Stunde nach dem Genuss direkt über die Blutbahn ins Gehirn einzudringen und dort an den Nervenzellen anzudocken. Dadurch verändern sich Motorik, Denkvermögen und Gefühle. Das Ganze ist nichts anderes als ein profaner biochemischer Prozess – und zwar der vermutlich älteste, den es in der Natur überhaupt gibt. Insofern war es nur eine Frage der Zeit, wann irgendein Urmensch darauf stoßen würde.

Blöd daran war nur, dass unser Entdecker diesen Zustand zwar angesichts der unwirtlichen sonstigen Lebensumstände vermutlich ganz gut fand, ihn jedoch aufgrund seines im Ver-

gleich sehr geringen Gehirnvolumens nicht recht einzuordnen wusste. So konnte er sich, nachdem er am nächsten Morgen leicht verkaterter in seiner Höhle wieder aufgewacht war, leider auch nicht bewusst erneut einen andudeln. Er musste also warten, bis er durch Zufall wieder ein paar Früchte fand, die etwas faulig waren – und darauf hoffen, dass er ihren Genuss dieses Mal ebenfalls überlebte.

So gingen die Jahrtausende ins Land. Die Menschen schlugen sich beschwerlich durch die Epochen. Sie lernten mit filigraneren Werkzeugen als einem groben Stein zu arbeiten und entwickelten sich beständig weiter. Eines Tages war das Hirn endlich groß genug, um zu verstehen, dass faulige Früchte im besten Fall gleichbedeutend waren mit einem kleinen Ausflug ins so faszinierende wie riskante Reich der alkoholischen Gärung. Doch irgendwann, es muss etwa 10 000 Jahre vor Christi Geburt gewesen sein, erreichten unsere hominiden Vorfahren den ganz großen Wendepunkt unser aller kulturgeschichtlichen Daseins: Sie entwickelten den Ackerbau. Die einstigen Jäger, Sammler und Fischer wurden endlich an einem festen Ort sesshaft – zumindest, wo es das Klima zuließ. Und dort, etwa in Jordanien, Syrien oder wenig später auch in Nordafrika oder Südosteuropa, bauten sie Hirse, Reis oder auch Gerste an. Was sich als gute Idee herausstellen sollte.

Am Anfang war ... ein undichtes Dach

Kaum waren die ersten Felder bestellt, dauerte es nicht besonders lange, bis – vermutlich irgendwo im heutigen Sudan – ein paar Bauern ihre Hirse versehentlich vergären ließen. Ein dummes Missgeschick, denn die Dächer ihrer Schuppen waren

aufgrund der mangelhaften Werkzeuge und noch nicht besonders ausgeprägten handwerklichen Fertigkeiten der Leute undicht. Das passierte immer mal wieder, und wenn es länger regnete, war das Zeug hinterher nicht mehr zu gebrauchen. Doch zum allgemeinen Erstaunen war dieses eine Mal das Korn nicht verloren. Vielmehr passierte – wie seinerzeit bei den Früchten auch – Seltsames: Das Getreide wurde zwar nass, aber weil der Regen schnell aufgehört hatte, verfaulte es nicht. Stattdessen keimte es auf. Dadurch bildeten sich Enzyme, und ein Teil der im Getreide enthaltenen Stärke spaltete sich in kleinere Moleküle auf – den Malzzucker.

Die Menschen wussten das natürlich nicht, und sie konnten es auch nicht wirklich sehen. Aber sie rochen es: Denn das, was aufgrund der perfekten klimatischen Umstände jener geschichtsträchtigen Woche nach ein, zwei Tagen aus dem nassen und wieder getrockneten Korn geworden war, wirkte alles andere als unappetitlich. Logischerweise hatten die Bauern der ersten Stunde keine Ahnung vom Darren – also dem professionellen Trocknen ihrer gekeimten Körner. Aber zum allgemeinen Erstaunen ließ sich das bis dato unbekannte und erstaunlich aromatische Naturprodukt, das da aus Versehen wegen der Lücken im First entstanden war, trefflich in Wasser auflösen – und trinken! Und was soll man sagen: Das Gemisch schmeckte nicht nur ganz passabel, es sättigte sogar ein bisschen. Wenn die Landwirte nur genug davon tranken, verspürten auch sie auf einmal einen Zustand der allgemeinen Entspannung, der nach einem harten Tag auf den Feldern ganz guttat.

Mit ein wenig gutem Willen könnte man also diesen sudanesischen Malzzucker-Drink durchaus als erstes Bier der Welt durchgehen lassen, das von den Bewohnern des ersten Sied-

lungsgebiets sesshafter Menschen nach einiger Zeit sogar schon halbwegs professionell hergestellt worden sein soll. Nix Genaues weiß man in diesem Zusammenhang aber bedauerlicherweise nicht: Die Archäologen sind sich auch im Jahr 2016 noch immer nicht einig, ob die in jenen Breitengraden aufgefundenen Sandsteinwannen wirklich als historische Maischebehälter dienten und so als Beweis für die Brautätigkeit herhalten können – oder ob sie doch eher für die antike Körperpflege gedacht waren. Dokumentiert haben die Menschen ihre berauschende Entdeckung seinerzeit jedenfalls noch nicht: Sie kannten keinerlei Schrift.

Echte Bierfans, diese Sumerer

Darum stammen die ältesten belegten Funde einer vorhandenen Braukultur aus dem Örtchen Godin Tepe im westlichen Iran – und sind folglich ein paar tausend Jahre jünger: Amerikanische Forscher stießen in den 1970er Jahren dort auf sonderbare Gefäße mit vertrockneten Überresten im Inneren. Eine chemische Analyse ergab, dass es sich bei dem Inhalt der uralten Krüge um etwas handelte, was dem heutigen Bier sehr ähnlich war. Man fand nämlich Spuren von Malz und Hefe. Mehr noch: Man entdeckte sogar verschiedene Rezepte, mit denen die Sumerer, so hieß das Volk, das im südlichen Mesopotamien lebte, offenbar Abwechslung in ihre Getränkearte brachten – ein wahrer Meilenstein in der Bier-Historie.

Ob nun diese Sumerer wirklich die Ersten waren, die professionell brauten, ist umstritten. Sicher ist nur, dass sie aufgrund ihrer ausgeklügelten Keilschrift und ihrer buchhalterischen Genauigkeit vieles notierten, was ihnen wichtig erschien – und

dass wir aus diesem Grund von ihren Brauanleitungen wissen: Das legendäre »Monument Bleu« etwa, benannt übrigens nicht nach dem Zustand des Verfassers, sondern nach dem französischen Finder, ist wahrscheinlich gut 6000 Jahre alt. Es hängt heute im Pariser Louvre und besteht aus einigen Tontafeln, auf denen festgehalten ist, wie man Emmer, eine antike Weizensorte, enthülst, reinigt, verbackt und aus dem fertigen Produkt ein Getränk herstellt – das anfangs freilich vorwiegend dazu diente, es der Fruchtbarkeitsgöttin Nin-Harra zu opfern. Klar ist dadurch aber: Bier gab es schon viel früher als Wein, denn den bauten die alten Ägypter erst ab rund 4000 vor Christus an. Eine bierig schöne Tatsache, mit der man jeden Weinhistoriker prima zur Weißglut treiben kann.

Nin-Harra indes ließ sich aufgrund dieser großzügigen Gaben nicht lumpen: Der Getreideanbau boomte in den folgenden Jahrhunderten geradewegs. Zum Emmer kamen der Dinkel hinzu und die Gerste. Es wuchs plötzlich so viel, dass die Menschen ihre süffige Opfergabe früher oder später auch ohne Gewissensbisse ihrer Göttin gegenüber selbst konsumieren konnten. Und sie experimentierten sogar damit: So gab es bald wässriges Dünnbier für die Kranken, dunkles Starkbier für die Kräftigen, herbes Gerstenbier für die Männer und süßes Honigbier für die Damen – alles auf der Grundlage von frisch gebackenen Körnerfladen. Bald wurde die Hälfte der Getreideernte ausschließlich für die Bierherstellung benutzt. Kein Wunder: Um das Volk bei Laune zu halten, hatte jeder Bürger – je nach Stand – einen Anspruch von zwei bis fünf Kannen Bier am Tag. Umgekehrt ließen sich auch die Priester in Flüssigwährung bezahlen. So kostete eine anständige Beerdigung mit geistigem Segen satte sieben Kannen – und einige hundert Brote noch dazu.

Als das sumerische Reich aufgrund andauernder Streitereien seiner zahllosen Stadtstaaten 2000 Jahre vor Christi Geburt zerfiel, war es mit der Braukultur keinesfalls vorbei. Im Gegenteil: Die Babylonier, gewissermaßen die Nachfolger der Sumerer, entwickelten sie sogar noch weiter – und das, obwohl sie sich im Vergleich zu anderen Handwerkskünsten der damaligen Zeit ohnehin schon auf einem sehr hohen Niveau befand. Auswertungen von Aufzeichnungen ergaben, dass die Babylonier rund 20 verschiedene Sorten kannten, die sich nach allem, was wir heute wissen, in folgende erstaunlich genau definierte Kategorien unterteilen ließen:

- **Dünnbier:** ein eher wässriges Bier, das hauptsächlich aus Gerste bestand
- **Nachbier:** Billigbier aus Maischresten
- **Lagerbier:** Mischbier aus Emmer und Gerste, das nach Ägypten verkauft wurde
- **Schwarzbier:** ein dunkles Bier aus Gerste, dem etwas Emmer zugesetzt wurde
- **Gutes Schwarzbier:** ebenfalls ein dunkles Bier, aber mit einem höheren Emmeranteil
- **Feines Weißbier:** ein Mischbier aus Gerste und Emmer zu etwa gleichen Teilen
- **Rotbier:** ein reines Emmerbier aus einem Viertel gekeimtem und drei Vierteln geröstetem Emmer und
- **Primabier:** ein dunkles Starkbier aus jeweils einem Drittel gekeimtem Emmerkorn, Emmerbrot und geröstetem Emmer. Diese Sorte war am aufwändigsten herzustellen und praktisch das Premiumprodukt im babylonischen Getränkemarkt.