

MARC HALUPCZOK



Erweiterte
Neuausgabe
mit elf Bonus-
gründen!

111 Gründe

BIER zu LIEBEN



Das Buch gegen den Durst

SCHWARZKOPF & SCHWARZKOPF

Für mein geliebtes Nachtgespenst.
Mit dir macht Bier trinken noch viel mehr Spaß.

MARC HALUPCZOK

111 Gründe, BIER zu LIEBEN

Das Buch gegen den Durst

ERWEITERTE NEUAUSGABE
MIT ELF BONUSGRÜNDEN



SCHWARZKOPF & SCHWARZKOPF

INHALT

1. GESCHICHTLICHES 11

Weil es von vielen erfunden wurde ☞ Weil es Schimmel und Kriegen trotzt ☞ Weil es Tote Wunder vollbringen lässt ☞ Weil es Etymologen beschäftigt ☞ Weil dafür sogar Urkunden gefälscht werden ☞ Weil es uns Geschichtsunterricht gibt ☞ Weil es aus vier Buchstaben fünf macht ☞ Weil es trotz Irrtümern immer noch Geschichte schreibt ☞ Weil es Weiß und Braun unter einem Dach vereinigt ☞ Weil man mit Bier Maß halten kann

2. DER BRAUPROZESS 35

Weil es uns die wunderbare Welt der Malze erschließt ☞ Weil es nicht nach Chlor schmeckt ☞ Weil es Mutti und Vati beschäftigt ☞ Weil es sich durch chemische Formeln ausdrücken lässt ☞ Weil es uns Einkaufstipps gibt ☞ Weil es Giftstoffen und Pilzen trotzt ☞ Weil es wie das Plankton im Fischmagen ist ☞ Weil es Farbe bekommen kann ☞ Weil es gleichzeitig bitter und bananig schmecken kann ☞ Weil es immer arbeitet

3. SORTENKUNDE 49

Weil es Bayern in Böhmen zu Helden werden ließ ☞ Weil es für Spaß beim Gast sorgen kann ☞ Weil es den Nachwuchs fördert ☞ Weil es schützenswert ist ☞ Weil es Neues und Altes vereint ☞ Weil es weltlich und göttlich ist ☞ Weil es Hilfe für den Aufbau Ost leistet ☞ Weil es nicht immer stark gehopft sein muss ☞ Weil es München und Dortmund verbindet ☞ Weil es gemixt werden kann (aber nicht muss)

4. BRÄUCHE 71

Weil es noch Brauereibesichtigungen gibt ☞ Weil man damit die Toten grüßen kann ☞ Weil es den Sonntagvormittag bereichert(e) ☞ Weil es auch unter freiem Himmel schmeckt ☞ Weil es gefeiert werden kann ☞ Weil es Pyramiden und Sterne bildete ☞ Weil mit ihm dem Salamander gehuldigt wird ☞ Weil es spanische Gentlemen nervös machte ☞ Weil es auch hoch auf dem gelben Wagen mundet ☞ Weil es moussieren kann

5. INTERNATIONALES 91

Weil es weltweit getrunken wird ☞ Weil es einen deutschen Jazzpianisten Lügen straft ☞ Weil es fast mal ein Tee war ☞ Weil es Länder und mutige Wetter reich macht ☞ Weil es verteidigt wird ☞ Weil es Geld und Friedenspfeife sein kann ☞ Weil es der Schweiz, Tschechien und der Slowakei klare Grenzen setzt ☞ Weil es Gerichtsdienern Arbeit gibt ☞ Weil es auch im Sozialismus funktioniert ☞ Weil es böse Geister vertreibt

6. SPEZIALITÄTEN 109

Weil es weihnachtet ☞ Weil es dusseligen Azubis zu Geniestreichen verhilft ☞ Weil es lieb und teuer werden kann ☞ Weil es den Wettbewerb fördert ☞ Weil es gesund sein kann (aber nicht muss) ☞ Weil es zum Diebstahl animiert ☞ Weil es uns den Wald und die Kelten näherbringt ☞ Weil es Schwarz und Braun verbindet ☞ Weil man darin baden kann ☞ Weil es einen Scheißtag verschönern kann

7. TRESENGEFLÜSTER 127

Weil es Hunger auf mehr macht ☞ Weil es auch ohne Plastikschrött schmeckt ☞ Weil es zitierfähig ist ☞ Weil man auch mit den leeren Behältnissen noch Spaß haben kann ☞ Weil man damit fette Beute machen kann ☞ Weil es bei Weltrekorden live dabei ist ☞ Weil es Alice Schwarzers Traum erfüllt ☞ Weil es Erfolg bringt ☞ Weil der Eichstrich immer schön kontrolliert wird ☞ Weil es Leben retten kann

8. TRAUMBERUFE UND INDUSTRIELLES 149

Weil es vielfältig verschließbar ist ☞ Weil es Arbeitsplätze schafft ☞ Weil es sich mit dem Kirchenschlüssel öffnen lässt ☞ Weil es über Jahrhunderte umweltfreundlich ausgefahren wurde ☞ Weil es aus dem Fernseher in deine Realität kommt ☞ Weil Sechs gewinnt ☞ Weil es kein Zielwasser ist ☞ Weil man es auch zu Lachern aus der Konserve trinken kann ☞ Weil der Deckel drunter liegt ☞ Weil es aus Amateuren Profis macht

9. SORTENKUNDE FÜR FORTGESCHRITTENE 169

Weil es die Verdauung fördert ☞ Weil es das Steinbier (wieder) gibt ☞ Weil es uns auf eine Zeitreise mitnimmt ☞ Weil es die Monate durcheinanderbringt ☞ Weil man alles Mögliche reinschmeißen kann ☞ Weil es mitunter dampft ☞ Weil selbst giftige Fischköder ihm nichts anhaben können ☞ Weil es letztlich doch das Licht sieht ☞ Weil es einen Platz im Himmel garantiert ☞ Weil es auch bunt sein kann

10. BIER UND KULTUR 185

Weil es uns Geschichte lehrt ☞ Weil es in Verbindung mit Musik funktioniert ☞ Weil es Kunstgeschichte schrieb ☞ Weil es die Jugend unterhält ☞ Weil es aus Fürth Paris machen kann ☞ Weil es nicht zu allem passt ☞ Weil es uns vergessene Volkshelden näherbringt ☞ Weil es für Gleichberechtigung sorgt ☞ Weil es reine Kunst ist ☞ Weil es Verbündete hat

11. ELF HÖCHST SUBJEKTIVE EDLE TRÖPFCHEN 205

Härke Rotbier ☞ Baisinger Pils ☞ Original Gose hell ☞ Robens Kerkerbräu ☞ Ale-Mania India Pale Ale ☞ Einbecker Brauherren Pils ☞ Haake Beck Kräusen ☞ Herrnbräu Hefeweizen hell ☞ Delirium Tremens Starkbier ☞ Köstritzer Kellerbier naturtrüb ☞ Midtfyns Bryghus Chili Klaus Ghost

12. DIE BONUSGRÜNDE 219

Weil es keinen besonderen Anlass benötigt ☞ Weil es Saison hat ☞ Weil es auch gelect schmeckt ☞ Weil es auch recycelt noch mundet ☞ Weil es an der Uhr dreht ☞ Weil es mit dir spricht ☞ Weil Neonazis es nicht bekommen ☞ Weil es ganze Straßenzüge füllt ☞ Weil es dich nicht schlafen lässt ☞ Weil es deiner Tante gefällt ☞ Weil es weder Störe töten noch Bienen versklaven muss



Ein Prosit auf
das beste Getränk der Welt



Dieses Buch ist dem größten Getränk aller Zeiten gewidmet: dem Bier. Natürlich gibt es viel mehr als 111 Gründe, diesem Genussmittel einen Altar zu bauen, allein wenn man die Vielzahl unterschiedlicher Sorten und Marken bedenkt. Aber wir wollen es ja nicht gleich übertreiben.

Bier ist der ideale Durstlöcher im Sommer, dein Freund bei einer Heimmiederlage im Stadion, Essensbegleiter, Anti-Aging-Produkt und Feierabendbelohnung. Das Getränk, das sehr wahrscheinlich nur durch Zufälle von unterschiedlichen Stämmen und Volksgruppen entdeckt wurde, hat eine unglaublich lange und lebendige Geschichte hinter sich und mit Sicherheit noch einiges vor. Dieses Buch soll einen kleinen Überblick von den ersten Spontangärungen in Mesopotamien bis hin zu den modernen Craft-Bieren geben, erhebt dabei aber zu keinem Zeitpunkt einen Anspruch auf Vollständigkeit. Vielmehr sollen auch die abgelegenen Pfade begangen, Kuriositäten ans Licht gezerrt und humoristische Aspekte des Gerstentees beleuchtet werden.

Zu diesem Zwecke hat sich der Autor in die Untiefen der deutschen und internationalen Braukunst begeben, hat getestet (ein schweres Opfer, da man, anders als bei Kaffee- oder Weinproben, das Getränk nicht wieder ausspucken darf. Das gebietet die Ehre vor dem Produkt und dem Brauer), probiert, geschnuppert, zugehört, nachgeschlagen und notiert. Das Bier-Universum ist eben unendlich weit, und wie schnell hat man sich darin verlaufen. Gerade am Ende eines arbeitsreichen Tages.

Johann Wolfgang von Goethe, ein nachgewiesener Freund von Hopfen und Malz, schrieb einmal: »Bestaubt sind unsre Bücher, der Bierkrug macht uns klüger. Das Bier schafft uns Genuss, die

Bücher nur Verdruss.« Man ist versucht, dem Mann zu widersprechen, aber da er nun mal ein Universalgenie war, bringt das nichts. Trotz Goethe liegt nun ein weiteres Buch zum Thema Bier vor, das die Brücke schlägt zwischen Ninkasi, der Göttin des Alkohols, mittelalterlichen Bieren, die längst aus dem Alltag verschwunden sind (oder plötzlich wieder auftauchen), Ausscheidungen von Elefanten, die eingebraut werden, und bösen Geistern aus dem heutigen Sudan, die sich nur mit einem kräftigen Schluck Bananenbier bekämpfen lassen. Und wer weiß, vielleicht wird der eine oder andere ja motiviert, ein bestimmtes Bier zu probieren, mal wieder eine Brauereibesichtigung zu unternehmen, sein täglich Brot als Biersommelier zu verdienen oder unter die Hobby-Brauer zu gehen?

Was auch immer Sie vorhaben, tun Sie es. Denn das Bier benötigt unsere Hilfe. Laut Statistischem Bundesamt ist der Bierabsatz in Deutschland seit dem Jahr 2007 konstant rückläufig, seit 2014 auf sehr niedrigem Niveau konstant, alkoholfreie Biere und Malztrunke sind davon ausgenommen. Noch im Jahr 2013 wurden exakt zwei Prozent oder 1,9 Millionen Hektoliter Bier weniger abgesetzt als im Vorjahr. 1,9 Millionen Hektoliter! Damit könnte man ein durchschnittliches Dorfschützenfest für mindestens zwei Tage beliefern. Vielleicht sogar zweieinhalb. Okay, der Absatz von Biermischgetränken ist verständlicherweise rückläufig, fast zwei Prozent bunte Biermischungen weniger wurden verkauft. Das ist ja auch okay. Aber was ist mit dem guten alten Pils, dem Weizenbier oder dem Export? Da ist doch nichts dran, das schmeckt doch so gut wie immer! Die Brauereien haben unter dieser Entwicklung natürlich am heftigsten zu leiden. Und natürlich sparen sie, wo sie können. Industrieller Hopfen statt Qualität, selbst die hauseigenen Mitarbeiter bekommen nicht mehr so viel Freibier (Haustrunk) wie noch 2012 (minus 6,5 Prozent). Das ist eine Abwärtsspirale, an deren Ende eine Welt steht, in der es nur noch die Wahl gibt zwischen Hibiskusblütentee und Kräuterlimonade. Das kann doch niemand ernsthaft wollen?

Die Schuld für den massiven Rückgang sehen die Brauereien und Bierlager in verschiedenen Punkten. Gerne bemüht wird das Wetter. Denn wenn es regnet, schneit und windet, setzt sich niemand in den Biergarten, ein wichtiger Faktor für das Gewerbe. Da aber wohl niemand ernsthaft behaupten wird, dass es vor 20 Jahren keinen Winter gegeben hat, ist dies zu vernachlässigen. Die gesunde Ernährung, die immer mehr Mitbürgern wichtig wird, spielt sicher eine Rolle. Das gefühlt sinkende Einkommen, dem die Brauereien mit Rabattaktionen entgegenzuwirken versuchen (was bisweilen in einem ruinösen Preiskampf mündet und weiter münden wird), ebenso. Auch hat das traditionelle Feierabendbierchen, das mit Kollegen getrunken wurde, dank flexibler Arbeitszeiten vielfach ausgedient. Heute macht ja jeder, was er will. Aber tatsächlich ist wohl der demografische Wandel der Hauptübeltäter. Während jeden Tag Hunderte ehemals leistungsstarke Biertrinker wegsterben, kommt zu wenig nach. Sowohl quantitativ (ihr macht einfach zu wenige Kinder, Leute) als auch qualitativ. Denn die Jugend von heute gibt sich nur noch selten mit einem Pils von der Stange zufrieden. Ausgefallene Kreationen und Mischgetränke sind im Trend, Bier ist was für Opas. Vielleicht trägt die Brauereizunft daran auch eine Mitschuld, denn über Jahrzehnte wurde das Bier als eher konservatives Getränk angepriesen. Logisch, dass es damit irgendwann mal aus der Mode kommt. Aber dass es gleich so ausartet ...

Sie sehen, die Lage ist ernst. Also, schicken Sie die Kinder ins Kino, holen Sie sich Ihr Lieblingsbier aus dem Kühlschrank (oder andersherum), von mir aus zünden Sie sich auch ein Hanfbier an und tauchen Sie ein in die Welt von Kräusen, Fardebier und Reinheitsgebot. Gute Unterhaltung! Oder um es mit den Worten der unsterblichen Comicfigur Werner zu sagen: »Hau wech, den Scheiß!« Aber bitte, lesen Sie verantwortungsvoll und im Falle einer Schwangerschaft nur nach Rücksprache mit Ihrem Arzt oder Apotheker!

Marc Halupczok

☙ Kapitel 1 ☙



Geschichtliches



Grund 1

Weil es von vielen erfunden wurde

In einem unbekannten Land ... Na gut, eigentlich ist der Fruchtbare Halbmond, ein Gebiet im Norden der arabischen Halbinsel – das heutige Territorien von unter anderem Ägypten, Iran und Irak umfasst –, unter Geschichtsforschern ziemlich bekannt. Hier soll sich die erste menschliche Hochkultur entwickelt haben, hier gibt es einige der ältesten je entdeckten Überreste von Städten. Und hier wurde höchstwahrscheinlich auch das Bier erfunden. Logisch, denn was soll ein hochkultureller Mensch in einer Stadt, wenn es kein Bier gibt?

Die Entdeckung vor rund 10.000 Jahren dürfte allerdings eher ein Zufall gewesen sein. Weil die unterirdischen Kammern nicht wasserdicht waren, wurde aus dem gesammelten Getreide erst ein Brei und dann Bier, was als Wink der Götter gedeutet wurde. Aber auch der frühe Mensch war kein Idiot und experimentierte ein wenig mit dem Himmelsgeschenk herum. Gerste und Weizen wurden kultiviert und alsbald zur perfekten Grundlage für das neue Getränk, das sich steigender Beliebtheit erfreute. So zumindest die Vermutung der Forscher, doch da zu diesem Zeitpunkt noch niemand die Schrift erfunden hatte, gibt es hierfür leider keine Beweise.

Die tauchen rund 3.400 Jahre vor Christus erstmals auf, bei den Sumerern, Ägyptern und Babyloniern, die allesamt im Fruchtbaren Halbmond abhängen und sich einen hinter die Binde schmettern. In diesem Gebiet sind Hieroglyphen und Überreste längst untergegangener Stammtische enthalten, aus denen sich erste Rezepturen und sogar Schankordnungen ablesen lassen. Und es gibt sogar eine Göttin des Suffs: Ninkasi, aus dem sprudelnden Wasser geboren und die Mutter aller Brauer. Sie brachte uns Menschen das Geheim-

nis des göttlichen Trunks, weshalb bis heute diverse Biere, Brauereien und Gaststätten nach ihr benannt sind. Doch zurück zum Fruchtbaren Halbmond: Dort, wo einem aus religiösen Gründen heute unter Umständen Peitschenhiebe oder gar die Todesstrafe erwarten, wenn man sich betrinkt, wurde das Zechen also erfunden und diesem wunderbaren Hobby sogar eine eigene Gottheit gewidmet. Ironie der Geschichte.

Kein halbes Jahrhundert nach dem großen Schützenfest von Babylon werden auch in Europa, unter anderem in Dänemark, erste Brauexperimente unternommen. Sollte da vielleicht ein fin-diger Geschäftsmann aus dem arabischen Raum per Schnellboot gen EU gedüst sein, um sein Patent an den Brüsseler Bürokraten vorbei an den Westen zu verhökern? Nein, ganz so weit war man damals glücklicherweise noch nicht. Vielmehr wird vermutet, dass die Entdeckung auch in unseren Breitengraden zufälliger Natur war. So kompliziert ist der Vorgang ja nicht, ein blödes Brot und ein bisschen Wasser. Das kommt in den besten Haushalten mal vor, wie man in Landsberg, Stadelheim oder Santa Fu sicher gerne bestätigen wird.

Die arroganten Römer hingegen malträtierten ihre Leber lieber mit Wein und glaubten, das Bier der weiter nördlich angesiedelten Germanen sei lediglich der kümmerliche Versuch, den Rebensaft der edlen Herren zu kopieren. Dreimal laut gelacht, Cäsaren-Pack! Erstickt doch an eurem vergorenen Traubensaft!

Auch die Kultivierung des Hopfens im 8. Jahrhundert nach Christus hatte Einfluss auf die Verbreitung des Bieres, allerdings dauerte es lange, bis sich das Hanfgewächs (Ach, tun Sie doch nicht so!) als Bierzutat durchsetzen konnte. Vorher wurde häufig Gagel (auch als Noppenkraut oder Waschbaum bekannt) verwendet, in anderen Gebieten waren die sogenannten Grutbiere beliebt. Dabei wurden und werden regionale Kräutermischungen zur Würzung des Bieres verwendet, wobei auch Gagelbier Grutbier genannt werden kann.

Ganz schön kompliziert. So weit trieben es die ersten »Brau-meister« nicht. Die gossen sich einen frischen Schluck Quellwasser übers Fladenbrot, prosteten Ninkasi zu und waren glücklich. Geht doch!



Grund 2

Weil es Schimmel und Kriegen trotz

Die Lebensweisen der Menschen im Spätmittelalter, während der Renaissance, der Reformation und im Barock sind hinreichend erforscht, in jeder piefrigen Kleinstadt findet im Wochentakt eine Ausstellung zum Thema statt. Egal, ob Wohnraum, Waffen, Essen oder Liebesgewohnheiten, wir wissen alles von unseren Urahnen. Sogar welche Biere sie getrunken haben. Zum Beispiel diese hier:

Grundsätzlich ist festzuhalten, dass die meisten mittelalterlichen Biere bis in das 15. Jahrhundert sogenannte Grutbiere waren. Wie erwähnt war Hopfen noch nicht so weit verbreitet, deshalb wurden Pflanzen wie der Grutstrauch oder der Sumpfporst zum Würzen verwendet. Besonders letztgenannte Pflanze war nicht ohne, denn sie rief bei zu hoher Dosierung Wutanfälle bis zur totalen Raserei hervor. Auch besaßen diese Pflanzen nicht die antimikrobiellen Eigenschaften des Hopfens, weshalb die Biere schneller verdarben. Dies ist auch der Grund, warum sich der Hopfen schließlich durchsetzte.

Das Werdersche Bier aus dem Umfeld von Berlin wurde bereits mit Hopfen hergestellt und tauchte erstmals im frühen 17. Jahrhundert auf, wurde anfangs aber nur in kleinen Mengen gebraut. Später machte das Getränk eine kurze Karriere als Arznei, es wurde aufgrund seiner Bekömmlichkeit vor allem Wöchnerinnen und Rekonvaleszenten empfohlen. Wahrscheinlich nicht die beste Idee.

Noch bekannter war das Lichtenhainer Bier aus der Sächsischen Schweiz, dessen Ruf bis heute nicht kleinzukriegen ist. Das Bier soll eine deutlich saure und rauchige Note gehabt und eher dünn geschmeckt haben, war allerdings sehr beliebt. Erstaunlich, denn zusätzlich besaß das Lichtenhainer eine starke Trübung und man konnte sich nie ganz sicher sein, wie weit der Gärprozess eigentlich schon fortgeschritten war. Deshalb wurde es bevorzugt auch in hölzernen Krügen ausgeschenkt. Nicht, dass sich jemand von der Optik abgestoßen fühlte.

Ebenfalls noch recht bekannt ist das Danziger Jopenbier, wobei die meisten Biere von vor einigen Hundert Jahren Jopenbiere waren. Jope bedeutet so viel wie Schöpfkelle. Und tatsächlich wurden Biere in früheren Jahrhunderten gerne in riesige Bottiche gefüllt und schöpfkellenweise für den Hausgebrauch verkauft. Mit einem Extraktgehalt von bis zu über 50 Prozent war die Danziger Variante etwas ganz Besonderes und erinnerte vermutlich eher an die Braunschweiger Mumme. Pur war der Sud jedenfalls kaum zu genießen, es wurde häufig zum Verfeinern von Soßen oder Suppen verwendet und bis ins 19. Jahrhundert hinein exportiert. Die Herstellung dürfte nicht jedermanns Sache gewesen sein, denn das Bier wurde in besonderen Gärschuppen zum Gären gebracht. Diese waren von der Decke bis zum Boden mit Schimmel überzogen, der für das richtige Aroma (soll an Portwein erinnert haben) sorgte. Diplom-Braumeister Jens Hofmann beschreibt es so: »In der ersten Phase überzog sich die Würze, in die keine Hefegabe erfolgte, mit einer weißen Schimmelschicht, die innerhalb von zwei bis drei Wochen in Grün/Blau überging. Dann entwickelten sich Gärblasen, die begannen, die Schimmeldecke zu heben. Jetzt wurde die Decke abgehoben, und die Gärung verstärkte sich. Der Bottich wurde dann mit einem Deckel, in dessen Mitte ein Loch war und der mit einer umlaufenden Rinne versehen war, verschlossen. Die nur halb gefüllten Bottiche schäumten während circa 14 Tagen stark über und das überlaufende Bier wurde in Wannen gesammelt und zurück-

geschüttet. Die Nachgärung im Bottich dauerte weitere zwei bis vier Wochen, dann kam die Gärung zum Stillstand und das Bier überzog sich wieder mit einer grünlichen Schimmeldecke. In diesem Zustand blieb das Bier nun, je nach Absatzentwicklung, bis zu einem Jahr liegen. Vor dem Verkauf wurde es durch Säcke filtriert und üblicherweise auf 13-Liter-Fässer abgefüllt.«¹

Wesentlich weniger ist über das Güstrower Kniesenack bekannt. Die Spezialität aus Mecklenburg-Vorpommern war ein starkes und würziges Bier (die Übersetzung aus dem Slawischen für das Wort »Kniesenack« lautet »Herrenbier«) und wurde wahrscheinlich im frühen 17. Jahrhundert, vielleicht noch früher, erfunden. Es konnte sich mehrere Hundert Jahre lang halten, erst im 19. Jahrhundert wurden lange Braupausen gemacht, bis es schließlich ganz verschwand. Allerdings existiert eine Lobschrift auf das Bier, dem eine magische und mystische Wirkung nachgesagt wurde. Das Büchlein trägt den handlichen Titel *Encomium oder Lob-Spruch des weltberühmten/ gesunden/ kräftigen und wohlschmeckenden Gersten-Biers Kniesenack genannt/ Welches im Mecklenburgischen Lande zu Güstrau seinen Ursprung bekommen und anjetzo daselbst gebrauet wird* und stammt aus dem Jahr 1624.² Das in einem Antiquariat wiederentdeckte Kleinod ist eine Abschrift des Hofmedicus Georg Detharding aus dem Jahr 1706. Deutet man die dort aufgeführten Fakten zum Kniesenack, dürfte es unter heutigen Vorstellungen wohl ein Braunbier gewesen sein.

Ebenfalls in diese Auflistung gehört das Grätzer Bier, ein Bier, das ausschließlich in der gleichnamigen Stadt (Grodzisk Wielkopolski) im Osten des heutigen Polen gebraut wurde. Die Besonderheit hierbei: Es werden verschiedene süßere Malzsorten und Weizenmalz mit Eichenraucharoma verwendet. Das Bier soll eine lange Tradition haben (wahrscheinlich wurde es im späten Mittelalter erfunden), geriet schließlich in Vergessenheit, wird heute aber wieder in Heimbrauereien angesetzt. Die letzte bekannte Variante aus den Neunzigerjahren des letzten Jahrhunderts hatte nur einen Alko-

holgehalt von 2,3 Volumenprozent, die früheren Varianten dürften deutlich stärker gewesen sein.

»Den Hunger stillt die Brägenwurst; das Bitterbier es löscht den Durst.« Diese kleine Weise wurde in Zerbst (im Landkreis Anhalt-Bitterfeld) schon im 14. Jahrhundert kundgetan. Im kleinen Städtchen wurden die Fleischereien und Brauereien nämlich häufig zusammengelegt. So war die Gemeinsamkeit zwischen Bier und Wurst Alltag. Trotz ihrer übersichtlichen Größe stand Zerbst häufig im Brennpunkt, denn der Ort lag an der Grenze zwischen deutschen und slawischen Stämmen, die sich in schöner Regelmäßigkeit bekriegten. Die Zerbster ließen sich davon aber nicht aus der Ruhe bringen und erfanden ihr Bitterbier, das tatsächlich zu einem Exportschlager wurde. Wobei die in diesem Zusammenhang gerne verwendete Beschreibung »weltbekannt« im zeitlichen Kontext zu sehen ist. Weltbekannt bedeutete, jemand in der übernächsten größeren Stadt hatte schon mal davon gehört. Trotzdem erlangte das Zerbster Bitterbier einigen Ruhm, es wurde auch unter dem Namen »Zerbster Würze« verkauft. Und das lässt den Bierfreund doch aufhorchen, denn diese beiden Begrifflichkeiten widersprechen sich eigentlich. Entweder ist ein Bier bitter oder es enthält viel Würze, ist also milder, dafür aber vollmundiger. Offenbar hatten die Zerbster Brauer einen guten Mittelweg gefunden. Das Bier wurde bis ins 20. Jahrhundert hinein gebraut, auch nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die Produktion wieder angeworfen, bis es sich recht plötzlich in nichts auflöste. Wird also mal Zeit für ein Comeback.

Das Breslauer Schöps hingegen scheint schon länger vollständig verschwunden. Warum das Bier diesen Namen bekam, ist nicht mehr belegbar. Vermutet wird, dass die Bezeichnung aus dem österreichischen Sprachraum kommt. »Schöps« oder »Scheps« werden Menschen genannt, die sich seltsam bewegen oder verhalten. Auch im Schwäbischen ist eine ähnliche Bezeichnung geläufig. Vermutlich gingen Menschen, die zu viel vom Breslauer Schöps (ein dunkles Weizenbier) getrunken hatten, nicht mehr ganz so gerade, daher

der Name. Das Bier wurde von circa 1500 bis 1850 gebraut, danach verschwand es in der Versenkung. Da das Rezept noch erhalten ist, kann es aber problemlos nachgebraut werden.

Von anderen historischen Bieren sind nur noch die Namen (oder Spitznamen) überliefert. So soll es in Jena ein Bier gegeben haben, das im Volksmund »Menschenfett« hieß, weil das Bächlein, aus dem das Brauwasser entnommen wurde, über einen Friedhof lief. Im hohen Norden der Republik, wo eigentlich lieber Tee getrunken wird, trieb einst der »braune Bernhard« sein Unwesen. Der Legende nach soll der Trunk so herb und/oder stark gewesen sein, dass die Gesichtsfarbe auf Braun umsprang. Wobei »Blasser« oder »Grüner« Bernhard dann doch eigentlich besser gepasst hätte. In Eisleben wiederum wurde man ganz deutlich. Das Bier wurde »Krabbel an die Wand« genannt und soll extrem ungesund gewesen sein. Dagegen ist der »Büffel« aus Frankfurt an der Oder fast schon harmlos. Wer zu viel von dem Zeug trank, bekam einen schweren Kopf wie ein Büffel. In Eckernförde soll das »Cacabulle« den Stuhlgang befördert haben (keine Details, bitte), während in Braunschweig ein »Hund« bekannt war. Wer sich daran labte, dessen Bauch machte Geräusche wie dieses Tier. Vermutlich im Endstadium. Keinerlei Fragen lässt ein Bier aus Lauenburg offen, das tatsächlich »Es wird nicht besser« genannt wurde. Dann vielleicht doch lieber eine heiße Milch mit Honig.

Noch ungesünder wurde es im 15. Jahrhundert zwischen den beiden Städten Görlitz und Zittau, die fochten gleich einen Bierkrieg aus. Beide Städte waren Mitglieder im Oberlausitzer Sechsstädtebund, und in dem rumorte es kräftig. Denn Görlitz war die wesentlich größere Stadt mit mehr Brauereien, das Bier aus Zittau war aber nachweislich leckerer. Da die wohlhabenden Bürger, die das Braurecht besaßen, auch meist im Stadtrat hockten, wurde schließlich verfügt, dass in Görlitz und den zugehörigen Gemeinden nur Görlitzer Bier ausgeschenkt werden dürfe. Die Zittauer waren allerdings im Besitz einer älteren Urkunde, die ihnen genau

das erlaubte. Also führten sie weiter ihr Bier nach Görlitz ein. Bis es den Görlitzern zu bunt wurde und sie ein paar Soldaten entsandten. Gastwirte, die auf Görlitzer Boden Zittauer Bier ausschenkten, wurden verhaftet, das Bier beschlagnahmt und vernichtet. Auch gab es Überfälle auf Bierlieferungen. Die Zittauer überfielen daraufhin ein zu Görlitz gehörendes Dorf und raubten den Bauern das Vieh. In einem Fehdebrief verhöhnten sie ihre Nachbarn. So schaukelte sich die Auseinandersetzung hoch, bis beide Städte tatsächlich Heere aufstellten, um sich gegenseitig zu vernichten. Endlich schlug der damalige Landvogt dazwischen und verbat jegliche kriegerische Auseinandersetzungen im Städtebund.

Die Feindschaft beider Städte hat sich, wenn auch wesentlich humaner, bis heute gehalten. Immer noch würde kein echter Görlitzer ein Zittauer Bier trinken und andersherum. Der Fehdebrief aus Zittau hängt sogar immer noch in der Görlitzer Landskronbrauerei. Aber solange sie sich nicht gegenseitig ihr Vieh stehlen ...



Grund 3

Weil es Tote Wunder vollbringen lässt

Die Geschichte der Menschheit hat schon viele bekannte Könige hervorgebracht! Man denke nur an König Artus, der zwar wahrscheinlich nie gelebt, dafür aber eine Menge erlebt hat. Oder den beschränkten König Midas, dessen Gier sogar Bier vergoldete, was ihn aber auch nicht glücklich machte. Oder Johann König, der lustigste aller Könige, der so ulkig sprechen kann, dass er in einer 2-Stunden-Show mit drei Pointen auskommt. Doch sie alle verblassen gegen den König der Könige, Gambrinus! Dieser feine Mann soll nämlich das Bierbrauen erfunden beziehungsweise populär gemacht haben, was geschichtlich betrachtet völliger Mumpitz ist, aber immerhin

eine schöne Legende ergibt. Nach dieser ehelichte der germanische König Gambrinus, Sohn des ebenfalls gekrönten Familienoberhauptes Marsus, niemand Geringeren als Isis, die altägyptische Göttin der Fruchtbarkeit. Wie man sich das erste Treffen der beiden genau vorzustellen hat, dazu schweigt die Geschichtsschreibung. Vielleicht war es in einer Kneipe in Casablanca, als Gambrinus mit einem Humpen Wein an der Theke lehnte und ein wenig Süßholz raspelte.

»Hi, ich bin Gambrinus, der Germane.«

»Zisch ab, du bärtiger Barbar. Ich bin eine Göttin.«

»Hab ich gleich gesehen, an deinen Augen. Ich bin König.«

»Na gut, dann komm her.«

So oder so ähnlich muss es passiert sein. Und weil Isis eine feine Dame war/ist, zeigte sie ihrem Göttergatten nicht nur den Weg zur göttlichen Befriedigung, sondern auch gleich noch, wie man Bier braut. Was will Mann mehr? Weil Isis aber nach der Hochzeit keine Lust mehr auf Partys hatte und lieber Serien im Fernsehen schaute, zog Gambrinus alleine durch die bekannte Welt und pries überall das Getränk an, sodass seine Gestalt untrennbar mit Bier verbunden wurde. In jeder größeren Stadt grinst der feine Herr König von Kneipeneingangsportalen, es gibt weltweit mehrere Gambrinus-Brauereien (unter anderem in den USA und Frankreich) oder –Biere, Feste sind nach ihm benannt, und in Deutschland fährt sogar ein Zug unter seinem Namen. Dagegen finden sich so gut wie keine Isis-Gasthäuser und nur eine verschwindend geringe Anzahl von Isis-Bieren auf dem Weltmarkt. Eine Frechheit, liegt die Urheberschaft doch eindeutig in göttlich-ägyptischer Hand. Aber so ist das, trotz aller Bemühungen, die Damenwelt an die Zapfhähne zu bewegen, das Hopfenuniversum ist über weite Strecken in männlicher Hand. Schabiges Patriarchat, schabiges! Alice Schwarzer, übernehmen Sie!

PS: Immer wieder wird Gambrinus auch Schutzpatron der Brauer genannt, was inhaltlich falsch ist. Diesen Posten hat nämlich der ehemalige Bischof von Metz, ein gewisser Arnulf (spätes 6./frühes

7. Jahrhundert), inne. Der vollbrachte nicht nur zu Lebzeiten Bierwunder, sondern auch noch als Skelett. Und das ging so: Ein späterer Bischof holte die anderweitig verbuddelten Gebeine von Arnulf lange nach seinem Tod heim nach Metz. Auf dem Weg machte die Prozession halt in einem kleinen Dorf. Der Wirt sah sich mit den 5.000 spontan aufkreuzenden Gästen dezent überfordert. Er hatte noch genau einen Becher Bier vorrätig, an dem sich allerdings der komplette Mob labte. Und das Ding wurde niemals leer. Vielleicht steht es heute noch irgendwo in Frankreich unter einem Tresen und schäumt fröhlich vor sich hin, während Arnulf sich eins grinst. Eindeutig ein passender Schutzpatron!



Grund 4

Weil es Etymologen beschäftigt

»Bier« ist einfach ein schönes Wort. Simpel auszusprechen, schwer zu vergessen, geschmeidig und klangvoll. Dabei ist nicht mal sicher, warum wir heute eigentlich »Bier« sagen.

Manche Sprachforscher sind der Meinung, es könnte sich vom lateinischen »Biber« ableiten, was so viel wie »Trank« bedeutet. Wobei mich persönlich interessieren würde, wovon sich wiederum der deutsche Wort »Biber« ableitet. Ich habe jedenfalls noch keinen Vertreter dieser Nagetiergattung am Kneipentresen erwischt. Aber diese Nachforschung führt wohl zu weit. Als wahrscheinlicher nehmen Sprachforscher eh an, dass das Bier seine Wurzeln im indogermanischen »Bher« hat, was für »sieden« steht. Möglich wäre allerdings auch das ebenfalls indogermanische »Bhreu«, was wiederum auch den Vorgang des Brauens und seine Etymologie erklären würde. Dazu kommen noch rund zehn ähnlich gelagerte Vokabeln, die auf die gleiche Quelle hindeuten.