

# BRAUWELT

WOCHENZEITSCHRIFT FÜR DAS GETRÄNKEWESEN  
19. April | 156. JAHRGANG | NÜRNBERG | [www.brauwelt.de](http://www.brauwelt.de)

HISTORISCHES

Huntemanns  
Reise

INTERVIEW

Die Wittelsbacher  
und das Bier

Sonderausgabe



500 Jahre  
Reinheitsgebot

## Anno 1516 in Ingolstadt

Bier fasziniert die Menschheit seit Jahrtausenden. Seine Geschichte ist lang und die des Menschen wäre ohne Bier sicherlich manchmal anders verlaufen. Seit 500 Jahren wird die Geschichte des Bieres in Bayern und seit längerem auch in ganz Deutschland vom Reinheitsgebot geprägt. Ein ehrwürdiges Jubiläum, auf das wir stolz sein können!



**HISTORISCHES** – Der Jahrestag zeigt eindrucksvoll, wie wichtig die Regelung der Bierproduktion und der Schutz der Produktqualität schon damals waren. Was war das für eine Zeit, in der das Reinheitsgebot entstand? Kommen Sie mit uns auf eine Reise vom ausgehenden Mittelalter bis in die heutige Zeit hinein! Wir nehmen Sie mit auf „Huntemanns Reise“ durch fünf Jahrhunderte faszinierender Biergeschichte (S. 20), zeigen Ihnen den technologischen Wandel über die Jahrhunderte (S. 40), die ebenso spannenden wie komplexen Zusammenhänge der historischen, aber auch heutigen Rechtslage (S. 12, S. 50) und sind dabei, wenn Bier nach historischem Vorbild gebraut wird (S. 16, S. 58).

**AKTUELLES** – Aber das Reinheitsgebot ist nicht nur ein historischer Schatz, sondern hochaktuell. Im Interview mit *Seiner Königlichen Hoheit Luitpold Prinz von Bayern* (S. 7) erfahren Sie mehr über die berühmte Verordnung seiner Vorfahren und was dieses Erbe für das Bier weltweit bedeutet. Inwieweit dieser herausragende Ruf beim Verbraucher auch in Zukunft Bestand haben wird, beleuchten wir im Beitrag „Alles, was ein Bier braucht – der Deutsche und sein Reinheitsgebot“ (S. 66), worin der Autor mahnt, sich nicht nur auf den alten Glanz zu verlassen. Auch *Dr. Ina Verstl*, München, appelliert mit Blick auf den internationalen Biermarkt, das Jubiläum zum Anlass zu nehmen, um das Reinheitsgebot weiterzuentwickeln, es moderner und zukunftssträchtiger zu gestalten (S. 61).

**KULTURELLES** – Eines ist unzweifelhaft: Das Reinheitsgebot steht für die deutsche Braukultur und hat maßgeblich zur weltweiten Entwicklung von Brauwirtschaft und -wissenschaft beigetragen. Das wird 2016 bei zahlreichen Gelegenheiten gewürdigt. Hier einige Beispiele: Da wären neben den Feierlichkeiten in Ingolstadt um den 23. April die Bayerische Landesausstellung 2016 „Bier in Bayern“ in Aldersbach (S. 54), die Ausstellungen „Bier.Macht. München“ im Münchner Stadtmuseum (S. 36) und „Bier ist der Wein dieses Landes“ im Jüdischen Museum in München (S. 10) wie auch die beeindruckende Fotoausstellung „Die Wächter des Reinheitsgebotes“ (S. 69) – Sie werden sehen, es gibt noch immer Neues rund um das Thema Bier zu entdecken.

**IN DIESEN TAGEN** wurde viel zum Thema Bier geschrieben. Wir hoffen, dass wir Ihnen mit diesem BRAUWELT-Special einen etwas anderen Rückblick, Einblick und auch Ausblick zu 500 Jahren Reinheitsgebot geben konnten. Und Ihnen wünschen wir jetzt vergnügliches Lesen, vielleicht bei einem guten Bier ...

*L. W. W. W. W. W.*

**BRAUWELT | 500 JAHRE REINHEITSGEBOT**

<b>6</b>	Anno 1516 in Ingolstadt, der aufstrebenden Stadt an der Donau
<b>7</b>	Die Wittelsbacher und das Bier
<b>10</b>	Bier ist der Wein dieses Landes
<b>12</b>	Das pure Vergnügen – Anmerkungen zu 500 Jahren Reinheitsgebot
<b>16</b>	Ein historischer Sud
<b>20</b>	Huntemanns Reise
<b>29</b>	Das Bier in Deutschland – 14. bis 19. Jahrhundert (Teil 1)
<b>36</b>	Der Münchner Sonderweg
<b>40</b>	Stammbaum eines universellen Lebensmittels
<b>45</b>	Das Bier in Deutschland – 1850 bis heute (Teil 2)
<b>50</b>	Europäische Interpretationen zur Reinheit des Bieres
<b>54</b>	Bayerische Landesausstellung 2016 „Bier in Bayern“
<b>58</b>	Bierbrauen wie 1900
<b>61</b>	Das Reinheitsgebot: ein deutscher Mythos
<b>66</b>	Alles, was ein Bier braucht – der Deutsche und sein Reinheitsgebot
<b>69</b>	Die Wächter des Reinheitsgebotes
<b>70</b>	Festival „500 Jahre Bayerisches Reinheitsgebot“

**BRAUWELT | RUBRIKEN**

<b>3</b>	<b>EDITORIAL</b>
<b>44</b>	<b>IMPRESSUM</b>

*Das historische Datenmaterial für einige der hier abgedruckten Beiträge wurde den Autoren von der Gesellschaft für die Geschichte des Brauwesens in Berlin zur Verfügung gestellt. Hierfür gebührt Michaela Knör besonderer Dank; sie hat für uns die Tür zu einer wahren Schatzkammer geöffnet.*

*Das Titelbild dieser Ausgabe wurde von Kathrin Schafbauer/ITK GmbH zur Verfügung gestellt.*

**WIE ALLES BEGANN**

# Anno 1516 in Ingolstadt, der aufstrebenden Stadt an der Donau

Zu Beginn des 16. Jahrhunderts befand sich Ingolstadt in seiner ersten Blütezeit: Die Stadt war Bayerische Herzogsresidenz und das Neue Schloss, von Herzog Ludwig VII. von Bayern-Ingolstadt Mitte des 15. Jahrhunderts erbaut, durch Herzog Ludwig IX. von Bayern-Landshut und dessen Sohn Herzog Georg den Reichen zu einem der beeindruckendsten Schlossbauten der damaligen Zeit ausgebaut. Die Stadt zählte um die 5000 Einwohner. Handwerk und Zünfte florierten und durch die Erste Bayerische Landesuniversität entwickelte sich die Stadt an der Donau auch geistig-kulturell zu einem Zentrum Mitteleuropas. Natürlich wurde wie überall zur damaligen Zeit auch in Ingolstadt gerne gefeiert und dem Genuss alkoholischer Getränke gefrönt, von der einfachen Bauern- und Landbevölkerung über die zahlreichen Studenten und Soldaten der Stadt bis zum gelehrten Universitätsprofessor und angesehenen Bürger. Bier wurde zur damaligen Zeit bereits allerorten in rauen Mengen ausgeschenkt, gehörte es doch zur täglichen Nahrung, lieferte wertvolle Nährstoffe und Kalorien und – ganz wichtig – war mikrobiologisch unbedenklich im Vergleich zum Wasser.

Nicht selten sah man zu der Zeit jedoch Menschen, egal welchen Ranges und welcher Herkunft, durch die Gassen der Stadt taumeln oder gar bewusstlos am Boden liegend, speziell nach dem Genuss von Bier. Der Grund dafür war nicht etwa der Alkohol, den das Bier bereits früher schon innehatte – vielmehr waren es etliche äußerst zweifelhafte Inhaltsstoffe und Beimengungen, die das Bier oftmals nicht nur ungenießbar, sondern dessen Genuss auch lebensgefährlich machten. Sogar von einigen Todesfällen wurde berichtet.

Zweifelhafte Freunde des Gerstensafts waren, wie aus den verschiedenen Quellen überliefert ist, im Mittelalter auf abenteu-



**Der Nachguss eines Stadtmodells von Jakob Sandter zeigt Ingolstadt um 1571**

*Quelle: Ingolstadt Tourismus und Kongress GmbH*

erliche Ideen gekommen, um ihrem Gebräu einen besonderen Geschmack zu verpassen, es wieder aufzufrischen oder es haltbarer zu machen. Zum Beispiel wurde Ruß verwendet, um helles Bier kurzerhand zu dunklem zu machen. Zum Einsatz kamen auch Kreidemehl, Fliegenpilz oder Bilsenkraut, das nachweislich nicht nur berauschende, sondern psychoaktive Wirkungen auf die Menschen hatte.

Herzog Wilhelm IV. wollte damit endgültig Schluss machen und verbannte kurzerhand mit der von ihm geforderten rechtsverbindlichen Beschränkung auf die drei Inhaltsstoffe Wasser, Gerste und Hopfen sämtliche sonstige Inhaltsstoffe aus dem Bier. Doch der Herzog verfolgte mit dem Erlass noch ein weiteres Ziel: Er schuf eine gesetzlich fundierte Preisregelung für diese In-

haltsstoffe, allen voran für den Weizen oder Roggen. Gerade diese Getreidearten waren in der damaligen Zeit auch im „reichen“ Ingolstadt von hohem Wert und sollten den Bäckern vorbehalten werden.

Im Laufe der Jahrhunderte entwickelten die Braumeister aus den strengen Vorgaben für das Brauen von Bier die Basis für die hohe Qualität des bayerischen Bieres. „Reines“ Bier ist gerade heutzutage ein international anerkanntes und geschätztes Produkt, das seinesgleichen sucht. Aus dem einstigen Anti-Drogen- und Preisregulierungs-Gesetz von Herzog Wilhelm IV. ist so das älteste, auch heute noch gültige Lebensmittelgesetz der Welt geworden – und Ingolstadt zur Wiege nicht nur des bayerischen Bieres.

*Dr. Jürgen Amann, Ingolstadt Tourismus und Kongress GmbH, Stadtarchiv*

# Die Wittelsbacher und das Bier

**FAMILIENERBE** | Für viele Menschen hat das Reinheitsgebot von 1516 eine besondere Bedeutung. Für ihn trifft dies in spezieller Weise zu: *Seine Königliche Hoheit Luitpold Prinz von Bayern* ist Nachfahre von Herzog Wilhelm IV, der gemeinsam mit seinem Bruder Herzog Ludwig X 1516 in Ingolstadt jene Landesordnung erließ, in der das Reinheitsgebot formuliert ist. Das Reinheitsgebot ist also Bestandteil seines Familienerbes. BRAUWELT sprach mit dem Schlossherrn auf Schloss Kaltenberg über die besondere Beziehung der Wittelsbacher zum Bier.

**BRAUWELT:** *Ein 500-jähriges Jubiläum zu feiern, ist eine ganz besondere Ehre, bedeutet es doch eine lange Tradition, die sich ihre Aktualität bis in unsere Zeit bewahrt hat. Welche Bedeutung hat das Reinheitsgebot heute aus Ihrer Sicht?*

**SKH:** Das Reinheitsgebot von 1516 hat drei wichtige Facetten, die man berücksichtigen muss, um seine Entstehung und seine Geschichte richtig zu verstehen. Diese Facetten sind auch heute noch von Bedeutung, vor allem mit Blick auf den Verbraucher. Zum einen wurde Bier als Produkt mit dem Reinheitsgebot erstmals klar definiert als Getränk aus Malz, Hopfen und Wasser. Diese Produktdefinition ist der wichtigste Wert, den wir heute und für die Zukunft bewahren müssen. In der heutigen Zeit versucht die Brauwirtschaft, Bier kosteneffizienter zu produzieren. Gerade mit Blick auf die Produktionsmöglichkeiten im Ausland muss sich der Verbraucher jedoch fragen, ob er dann noch dasselbe Produkt bekommt.

Punkt 2 ist das Thema Verbraucherschutz. Schon damals versuchten findige Köpfe, das Bier mit allerlei Zutaten von Bilsenkraut über Pech und Ruß zu strecken, um es stärker erscheinen zu lassen. Bier war nicht nur ein klassisches Lebensmittel, sondern vielmehr ein wichtiger Bestandteil der Volksernährung, das vor Vergiftung geschützt werden sollte. In dieser Zeit mit

ihren Mangeln und Hungersnöten sollte der wertvollere Weizen den Bäckern vorbehalten bleiben, während die Gerste dann zum Bierbrauen verwendet werden durfte. Bier war in der damaligen Zeit ein hygienisch sicheres Lebensmittel. Weitaus sicherer als Wasser oder gar Milch! Es lieferte der hart arbeitenden Bevölkerung Nährstoffe, Vitamine, Elektrolyte und vor allem Flüssigkeit.

Weitere Einschränkungen wie zum Beispiel die Idee, das Bier dünner zu machen, stießen schon damals auf wütende Proteste der Bevölkerung, die „lieber weniger Bier, aber dafür ein gescheites“ haben wollte. Bier ist also schon immer ein sehr emotionales Produkt gewesen. Das ist der dritte Aspekt des Reinheitsgebots. Noch heute ist der emotionale Wert von Bier wesentlich höher als der Handelswert. Die Brauwirtschaft könnte – und sollte – höhere Preise für ihr Produkt erzielen. Das sind die drei Säulen, auf denen das Reinheitsgebot bis zum heutigen Tag basiert.

**BW:** *Das Reinheitsgebot ist Teil Ihres Familienerbes – was hat es geleistet und was kann es noch leisten?*

**SKH:** Das Reinheitsgebot ist ein Gesetz für die Brauer, da es die Zutaten regelt, die der Brauer verwenden darf. Zur Zeit seiner Entstehung durften die Wirte das fertige Produkt nach ihrem Geschmack „würzen“. Diese Regelung hatte sehr lange Bestand. Noch bis vor wenigen Jahren durften Biermischgetränke wie Radler nicht in der Brauerei, sondern erst in der Gastwirtschaft vor dem Kunden gemischt werden.

## ■ Schutz der Rohstoffbasis

Ich bin Brauer aus Überzeugung. Wir stellen keine Biermischgetränke her. Wir produzieren ein reines Bier. Biermischgetränke oder Biercocktails kann doch jeder Verbraucher selbst nach seinem Geschmack herstellen. Da gibt es 1000 Rezepte, wo sich jeder nach Belieben bedienen kann. Wir dürfen nicht den Fehler machen, zu glauben, dass das Reinheitsgebot die Fantasie der Bierbrauer behindere. Es gibt so viele Gerstensorten, Malztypen, Hopfensorten, Hefestämme – dazu dann noch die technologische Komponente! Da sollte es an Fantasie wahrlich nicht mangeln. Das Reinheitsgebot schützt vielmehr den Begriff Bier und seine Rohstoffbasis. Natürlich fragen heute viele: „Warum kann man das Reinheitsgebot nicht aufweichen? England oder die USA machen es uns doch vor“. Das mag ja sein, dass man daraus ein hervorragendes Produkt herstellt. Aber das ist dann eben kein Bier.

### ■ Bayerische Brauart

Man muss dazu auch folgendes bedenken: Wie sah Bayern vor gut 100 Jahren aus? Zu dieser Zeit hat sich bayerisches Bier als Benchmark weltweit durchgesetzt. Unser Vorfahr Kurfürst Max II hatte eine Studie in Auftrag gegeben, in der das damals bekannte Wissen der Brauwissenschaft zusammengetragen werden sollte. Sie zeigt, was an bekanntem Wissen vorhanden war und wie es von Bayern aus in die Welt getragen wurde. Bayerisches Bier war weniger eine Herkunftsbezeichnung als vielmehr eine Beschreibung des Herstellungsverfahrens. Das ist übrigens der Grund, warum die Heineken Brauerei früher „Bayerische Brauerei Heineken“ hieß. In Kolumbien gab es ebenso eine Bavaria Brauerei wie die noch heute existierende Bavaria Lieshout in den Niederlanden. Es ging um die bayerische Brauart für untergäriges Bier, ein Qualitätskriterium, mit dem – auch im Ausland – gewonnen wurde!

### ■ Vorschub für die Maschinenindustrie

Auch die bayerische Maschinenindustrie hätte sich ohne das Reinheitsgebot nicht so gut entwickelt. Die Firma Krones ist nur eines von vielen Beispielen in Bayern. Das Reinheitsgebot hat ihre Entwicklung insofern gefördert, als die Brauereien gezwungen waren, die Rohstoffe für Bier ohne zusätzliche Hilfsmittel, also zum Beispiel Enzyme oder anderes, dafür mit qualitativ hochwertigen Maschinen bestmöglich zu verarbeiten. Daher hat das Reinheitsgebot jene Entwicklung vorangetrieben, die der gesamten Industrie zu Weltruf verholfen hat.

Und sind wir mal ehrlich: Was gewinnen sie denn im Ausland durch den Einsatz von Enzymen, Alginaten und anderem? Vielleicht sechs oder sieben Euro pro Hektoliter. Das sind für den Verbraucher drei Cent an der Halben. Das ist ihm doch „wurscht“.



Seine Königliche Hoheit Luitpold Prinz von Bayern

Am Ende zählen Geschmack und Vertrauen ins Produkt. Wir haben in Deutschland seitens des Verbrauchers ein so enormes Vertrauen, das wir nicht erschüttern sollten, indem wir das Reinheitsgebot aufweichen. Wir müssen nur wieder lernen, uns den Preis für das gute Bier zu holen. Aber eines ist sicher: Wir Brauer können im Reinheitsgebot gut arbeiten!

**BW:** *Wie stehen Sie zur Craft Bier-Bewegung in Deutschland, die das Reinheitsgebot meist als überholt und einengend empfindet?*

**SKH:** Die Craft Bier-Szene macht einen Denkfehler: Sie wollen Bier neu erfinden. Sicher gibt es gute Gründe und auch erfolgreiche Beispiele für neue Getränke. Man denke nur an Energydrinks und fermentierte Biogetränke.

Natürlich können neue malzbasierte fermentierte Getränke auf den Markt kommen, warum nicht? Aber sie entstehen auf einer anderen Rohstoffbasis als Bier, wenn sie weitere Rohstoffe verwenden, und sollen deshalb auch nicht „Bier“ heißen. Ver-

stündlich, dass die Craft Brewers vom guten Ruf des Bieres profitieren wollen. Sie legen sehr viel Kreativität an den Tag, wenn es um ihr Produkt geht. Diesen Erfindungsgeist sollten sie aber auch für eine neue Produktbezeichnung einsetzen!

**BW:** *Kommen wir nochmal zurück auf die Geschichte und auf das, was wir eventuell noch nicht über das Reinheitsgebot wissen: Was hat es mit dem Weißbiermonopol genau auf sich?*

**SKH:** Die Wittelsbacher sind dem Bier schon deutlich länger verhaftet als seit dem 16. Jahrhundert. Urkundlich ist die erste Brauerei in der Familie der Wittelsbacher bereits 1260 unter Herzog Ludwig dem Strengen nachzuweisen. Als Landesherren konnten sie das Braurecht an andere vergeben. So ist es mit dem Braurecht für Weißbier geschehen, das schon vor dem 16. Jahrhundert an die Degenfelder in Schwarzbach vergeben worden war. Aus diesem Grunde musste in der Rechtsordnung von 1516 das Weißbier ausgenommen bleiben, da hier eben diese Altrechte existierten. Die Familie der Degenfelder ist allerdings kurze Zeit später in der männlichen Linie ausgestorben, woraufhin unser Vorfahr Herzog Maximilian die Braurechte für das Weißbier von den Degenfeldern zurückerworben hat. Das war ein glücklicher Schachzug. Das Bier war sehr beliebt und brachte so viel Geld ein, dass er im Laufe der nächsten Jahrzehnte 40 Filialbrauereien sein eigen nennen konnte. Herzog Maximilian hatte für die Einnahmen aus dem Weißbier sogar eine eigene geheime Kasse, die so gut gefüllt war, dass er damit die Österreicher im 30-jährigen Krieg finanzieren konnte, wofür im Gegenzug die Oberpfalz bayrisch wurde, da Österreich die Kriegsschulden nicht bezahlen konnte. Eine andere Sache ist auch wenig bekannt: Es heißt allgemein, dass die Hefe nur deshalb nicht im Gesetzestext explizit genannt wird, weil sie zu dieser Zeit noch nicht be-

kannt war. Das ist ein weit verbreiteter Irrtum. Man wusste schon damals, dass da noch etwas sein musste, was das Bier zum Gären brachte. Man glaubt aber, dass es sich um einen Bestandteil der Gerste handele, was man damals als Germ bezeichnete. Wir kennen heute noch den Germknödel, der mit Hefe hergestellt wird. Damals war der Germ als Bestandteil der Gerste so selbstverständlich, dass er nicht extra erwähnt zu werden brauchte.

**BW:** Was bedeutet das Reinheitsgebot für Sie persönlich?

**SKH:** Das Reinheitsgebot als unser Familienerbe bedeutet für mich einen ungeheuren Schatz, den man hüten sollte. Relativ bekannt ist noch, dass das Brauwesen in Köln stark von unserer Familie beeinflusst ist. So wurde von 1577 an bis 1761 jeder zweite Sohn der Familie als Erzbischof nach Köln entsandt – damals wurden die Ernennungen noch anders gehandhabt. Das Ziel war, zu verhindern, dass die Region protestantisch wurde. Die Marke Kurfürsten-Kölsch in Köln weist noch auf diese Zeit der Wittelsbacher in Köln hin.

Aber vieles aus der Beziehung der Wittelsbacher zum Bier ist noch unbekannt. Ich habe bereits zwei Promotionen zu dem Thema finanziert, die an der Universität Augsburg und Eichstätt entstanden sind. Im ersten Jahr hat man nur wenig Erfolg gehabt. Aber dann kam der Durchbruch, als man Rechnungsbücher von kurfürstlichen Brauereien gefunden hat. Hier fanden die Forscher die vollständigen Unterlagen über eine Zeitspanne von mehr als 400 Jahren vor. Insgesamt gab es sechs kurfürstliche Brauereien, wie zum Beispiel das Hofbräuhaus Traunstein oder das heutige Weisse Bräuhaus G. Schneider in Kelheim, deren Rechnungsbücher bis ins Jahr 1500 zurückgehen und die lückenlos erhalten sind. Das ist Stoff für viele Dissertationen über das Thema „Die Wittelsbacher und das Bier“! Jede Eingangsrechnung, jeder Warenausgang ist erhalten. Mit genügend Zeit und Geld lässt sich hier noch so manches aufdecken.

Aus einer der beiden Promotionen ist auf Grund der Fülle der Erkenntnisse das Buch „Bier und Landesherrschaft“ entstanden, das Dr. Karl Gattinger verfasst hat.

### Die soziale Komponente

Wie ich zuvor schon erwähnt habe, war Bier damals ein wertvolles Lebensmittel. Aus den in den Rechnungsbüchern genannten Daten lassen sich viele Rückschlüsse ziehen. So kennen wir aus ihnen die Größe der Sudkessel und Schüttung. Daraus ließ sich ein Stammwürzegehalt der damaligen Biere von 12 bis 13 Prozent errechnen. Wegen der seinerzeit schlechteren Vergärung kamen die Biere auf einen Alkoholgehalt von 4,5 Prozent. Das Bier schmeckte also etwas mastiger, süßer als heute. Wir konnten ableiten, dass das Bier mehr als 50 Prozent der Kalorienzufuhr für die Bevölkerung ausmachte. Sie tranken es entgegen heutigen Gewohnheiten nicht abends innerhalb weniger Stunden, sondern über den Tag verteilt. So konnte der Körper den Alkohol leicht abbauen. Das Bier stärkte die Menschen also für die Arbeit, mehr als es sie beeinträchtigte.

Aus den Büchern der Hofhaltung der Münchner Residenz haben wir ermitteln können, was und welche Mengen bei Hofe üblicherweise getrunken wurde. Das war möglich, weil die Hofküche in der Residenz zur damaligen Zeit auch Handel mit den angelieferten Waren trieb. So wurde sehr genau Buch über Eingang und Ausgang geführt. Es ist sicher nicht für die gesamte Bevölkerung repräsentativ, gibt aber einen guten Hinweis über das Leben und die Ernährungsgewohnheiten bei Hofe. So kamen wir auf einen Pro-Kopf-Bierkonsum von 2,2 Litern.

Daraus kann man ableiten, welche enorme Bedeutung Bier für die Menschen dieser Zeit bis hin zum Kurfürsten gehabt haben muss! Über ihn wissen wir auch, dass er sich zum Teil persönlich um das Deputat seines Braumeisters bzw. um die Weiterführung der Bierlieferung an dessen Witwen und Waisen gekümmert hat, die auf diese

Unterstützung angewiesen waren. Sie sehen, dass Bier in unserem Land eine immens große Bedeutung und eben manchmal auch besondere Blüten getrieben hat.

**BW:** Und wie feiern Sie hier auf Schloss Kaltenberg das Jubiläum des Reinheitsgebotes?

**SKH:** Es gibt ja viele Veranstaltungen, Ausstellungen und andere Festivitäten, die das Bier feiern. Dabei vergessen wir, uns für 500 Jahre gutes Bier zu bedanken. Wir werden hier in Kaltenberg am Morgen des 23. April 2016 einen Dankgottesdienst feiern. Dazu haben wir Schützenvereine, Trachtenvereine, Musikkapellen und viele andere, die sich um den Erhalt der Bierkultur mühen, eingeladen, mit uns in der Arena von Kaltenberg zu feiern. Dort haben etwa 13 000 Menschen Platz. Wir möchten eine Veranstaltung für die Bayern organisieren und ihnen die Möglichkeit bieten, sich aktiv einzubringen. Wenn jemand etwas aufführen möchte, kann er das tun. Es werden über 1000 Musiker erwartet. Allerdings wird es kein Programm geben, es soll ganz ungezwungen zugehen.

**BW:** Königliche Hoheit, herzlichen Dank für das Gespräch. Ihnen und uns allen wünschen wir einen gelungenen 23. April 2016!

Das Interview führte  
Chefredakteurin Dr.  
Lydia Winkelmann

# Bier ist der Wein dieses Landes

**JÜDISCHE BRAUERGESCHICHTEN** | Hopfen, Wasser, Hefe und Malz, das sind die vier Zutaten, mit denen in Bayern traditionell Bier gebraut wird. Das in die Liste des immateriellen Kulturerbes Bayerns aufgenommene Bayerische Reinheitsgebot feiert 2016 seinen 500. Geburtstag. Das Jüdische Museum München nimmt dieses Jubiläum zum Anlass, erstmals in einer Ausstellung Geschichte und Gegenwart des Biers in der jüdischen Tradition und Kultur zu beleuchten.

**IM ALTEN ÄGYPTEN** wurde Bier zum Volkstrank und dort lernten es auch die Israeliten kennen. Für sie stellte sich die Frage, ob Bier koscher sein muss und ob es wie Wein für rituelle Handlungen verwendet werden darf. Wenn Bier statt Wein das Hauptgetränk ist, dann, so legt der Talmud fest, „ist das Bier der Wein dieses Landes“ und darf verwendet werden.

Der Frage, was der Brauerstern und seine oberpfälzische Ausprägung, der „Zoigl“, mit dem Davidstern zu tun haben, widmet sich ein weiterer Bereich der Ausstellung. Anschaulich wird auch die Geschichte des Hop-

fenhandels erzählt, der in Süddeutschland über lange Zeit von jüdischen Händlern maßgeblich geprägt war. Außerdem wird nachgewiesen, dass das „Bierkrugveredelungsgewerbe“, also die Bemalung von Krügen sowie die Herstellung und Montage der Zinndeckel, ein maßgeblich von jüdischen Münchnern entwickeltes und betriebenes Gewerbe war.

Einen Schwerpunkt der Ausstellung bilden die jüdischen Brauerherren in München und Umgebung. Die freiherrliche Familie von Hirsch errichtete 1836 in Planegg „auf der grünen Wiese“ eine der ersten modernen, industriell ausgestatteten Brauereien



Plakat der Unionsbrauerei

Quelle: Stadtarchiv München

Bayerns, die in den knapp 100 Jahren ihres Bestehens zum Vorbild anderer moderner Brauanlagen wurde. In München gründete 1895 der aus einer kleinen Landjudengemeinde in Mittelfranken stammende Josef Schüle in die Unionsbrauerei Schüle & Cie,



Stützen-Kanne mit Braustern

Quelle: Jüdisches Museum München



Bierdeckel mit Brausternen

Quelle: Jüdisches Museum München

**Allgemeine Informationen**

Veranstalter: Jüdisches Museum München

Wann: **13. April 2016 bis 8. Januar 2017**, Di - So: 10 - 18 Uhr

Kontakt: Jüdisches Museum München, St.-Jakobs-Platz 16,  
80331 München (Tel.: 089 23396096, [juedisches.museum@muenchen.de](mailto:juedisches.museum@muenchen.de))

Weitere Informationen zur Ausstellung finden Sie unter  
[www.juedisches-museum-muenchen.de](http://www.juedisches-museum-muenchen.de)

die rasch zur zweitgrößten Brauerei Münchens wurde. Er und sein Sohn Hermann fusionierten sie 1921 mit der Löwenbräu AG. Während sich Josef Schüle in die Schlossbrauerei Kaltenberg zurückzog, wurde Löwenbräu unter Hermann Schüle als Generaldirektor zur bedeutendsten exportorientierten Brauerei Münchens. Nach seinem von den Nationalsozialisten erzwungenen Rücktritt emigrierte er in die USA, wo er die Liebmann Brewery in New York mit ihrer Biermarke „Rheingold“ zu einer der größten Brauereien der USA machte. Seine innovativen Werbemethoden wie die jährliche Wahl der „Miss Rheingold“ oder der Werbeeinsatz von Stars wie Louis Armstrong, Nat King Cole, Marlene Dietrich, Ella Fitzgerald oder John Wayne gelten in den USA noch heute im Bereich der Markenbildung und -pflege als vorbildhaft.

Abschließend widmet sich die Ausstellung der Bierkultur im heutigen Israel, die zum einen stark von der deutschen Brautradition und deutschen Biersti-

len geprägt ist und andererseits durch eine junge und vielfältige Craft Bier-Szene überrascht. Neben einem umfassenden Rahmenprogramm, das Ausflüge, Bierverkostungen und vieles mehr beinhaltet, wird es während der Laufzeit der Ausstellung eine Besonderheit geben: Die öffentlichen Rundgänge und Kuratorenführungen durch „Bier ist der Wein dieses Landes. Jüdische Braugeschichten“ werden durch eine Verkostung eines eigens für die Ausstellung gebrauten Biers abgerundet. Der Herzl Beer Workshop aus Jerusalem und die Münchner Crew Republic haben sich zusammengesetzt und erstmals ein gemeinsames bayerisch-israelisches Bier entwickelt, das im Museumscafé und im Rahmen von Ausstellungsrundgängen vorgestellt wird und verkostet werden kann. Es wird in speziellen Craft Bier-Gläsern ausgeschenkt. Sollen die Besucher einen Eindruck von der geschmacklichen Vielfalt erhalten, die innerhalb des Bayerischen Reinheitsgebots möglich ist. ■

# Das pure Vergnügen – Anmerkungen zu 500 Jahren Reinheitsgebot

**HISTORISCHE RECHTSLAGE** | Beim Reinheitsgebot hört für die einen der Spaß auf, für die anderen fängt er damit erst an, für manche beides. Das hat seit Jahrhunderten viele Gründe. Es ging und geht um fiskalische, protektionistische, preispolitische, verbraucherschützende oder ideelle Interessen, um Gewinnspannen, Marktanteile, Wettbewerbsvorteile und Qualitätsstandards ebenso wie um Genuss und kulturelle Identitätsstiftung – alles in allem überaus heikle Themen.

**SEIT DEM** 15. Jahrhundert gab es schon häufiger kommunalrechtlich geltende Maßgaben und Beschränkungen für die Bierherstellung, im heutigen Bayern etwa für München oder Landshut, Regensburg oder Bamberg – für das Teilherzogtum Bayern-Landshut sogar landesweit. Aber erst 1516 prägte der gemeinsame bayerische Landtag in Ingolstadt nach dem Landshuter Erbfolgekrieg die Formel, dass „zu keinem Bier merer stuckh, dann allain Gersten, hopffen vnd wasser genomen vnnnd gepraucht solle werden“.



**Autor:** Prof. Dr. Hans-Georg Hermann, Juristische Fakultät, LMU München

Als die Söhne Albrechts des Weisen Wilhelm IV. und Ludwig X. mit den Landständen berieten und die politischen und rechtlichen Grenzen ihrer Interessen aushandelten, konnte niemand ahnen, dass es ausgerechnet dieses Prinzip sein würde, das vermutlich als einzige Norm des ganzen Gesetzgebungswerkes überdauern und Jahrhunderte später schließlich auf dem Weltmarkt als das Alleinstellungsmerkmal deutschen bzw. bayerischen Bieres dienen würde. Dabei hing es mehr als nur einmal am seidenen Faden, heute europarechtlich, davor bundesrechtlich, davor reichsrechtlich und fast von Anfang an schon landesrechtlich.

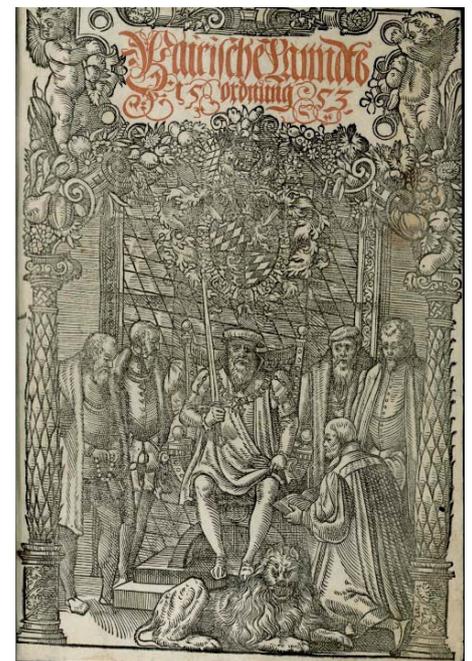
Zudem hat es der bayerische Gesetzgeber nie besonders prominent behandelt. Schon 1516 war es nur einer unter acht anderen Artikeln zum Brau- und Wirtswesen in der insgesamt gut 150 Druckseiten umfassenden Landesordnung. In der nächsten Landesordnung von 1553 wäre es fast schon wieder abgeschafft worden, in derjenigen von 1616 wurde es aufgeweicht. Evident toxische Stoffe blieben hiernach verboten, aber „ein wenig Salz, Wacholderbeere und Kümmel“ sollten nicht schaden, solange man es dabei nur nicht übertrieb, wie noch im 18. Jahrhundert Bayerns berühmtester Jurist, Wiguläus Xaverius v. Kreittmayer,

verlautbarte. Dass man es nicht übertrieb, dafür sorgte eine scharfe und engmaschige Kontrolle durch „Bierkieser“, die Strafen verhängten, verdächtiges Bier öffentlich aus zerschlagenen Fässern auslaufen ließen oder die Täter zwangen, das nicht regelgerechte Bier teurer zu verkaufen als das normgerechte.

Uneingeschränkt bruchlos galt das Reinheitsgebot auch in dieser Phase damit erst einmal nur in der Oberpfalz, wo die „Lands- und Policyordnung“ von 1657 (Titel 31, § 1: „nit mehr als die drey Stück Maltz / Hopffen und Wasser nehmen und gebrauchen ... sollen“) weiterhin überhaupt keine Zusatzstoffe erlaubte, nachdem 1533 das altbayerische Reinheitsgebot von 1516 für die Oberpfalz übernommen worden war.

## ■ Bierregulativ von 1811

Hatten bis dahin sicher auch gesundheitsrechtliche, aber vor allem ordnungs-



**Titelblatt der Landesordnung von 1553**

politische Zielsetzungen für den Getreidemarkt, preis- und steuerrechtliche Überlegungen das Handeln bestimmt, trat mit der Wende zum 19. Jahrhundert eine unmittelbare Verflechtung mit dem Steuerrecht ein, als man zur Besteuerung des Malzes überging und sich Verstöße gegen das Reinheitsgebot primär als Steuerumgehung darstellten. Das Reinheitsgebot – jetzt wieder ohne alle Einschränkungen – fand nach der Erhebung zum Königreich seine neue Heimat im sogenannten Bierregulativ von 1811, das bis weit über die Jahrhundertmitte bedeutsam blieb. Entsprechend wurden die Vorschriften zum Reinheitsgebot als „Bestimmungen über Erzeugung und Verleitgabe von Bier“ im 1861 erlassenen neuen Polizeistrafbuch gem. Art. 132 lediglich durch Verweisung und unter Beschränkung auf das rechtsrheinische Bayern erwähnt. Wie differenziert Bier auch schon Mitte des 19. Jahrhunderts im Gefolge des Bierregulativs von 1811 wahrgenommen wurde, zeigen seine Kategorisierungen, unter denen es kontrolliert wurde. Man unterschied genau, ob es „tarifmäßig“, „pfennigvergeltlich“, „verdorben“, „unvollkommen“, „alteriert“, „verfälscht“ oder sogar „vergiftet“ war.

Bei der Novellierung dieser Vorschriften im Malzaufschlagsgesetz von 1868 blieb äußerlich alles beim Alten. Rohstoffpurismus und Zusatzfreiheit bildeten für die Bierherstellung weiterhin die maßgeblichen Leitmotive, hinzu trat nun aber eine neue, zusätzliche Deutung ihres Zwecks, nämlich „einer Alteration und Entartung im Wesen des bayerischen Biers und Braugeschäfts vorzubeugen“. Damit wurde unter diesen Restriktionen gebrautes Bier als überhaupt und unverzichtbar wesens-typisch für bayerisches Bier definiert. Im Grunde liegt hierin die Entdeckung des Reinheitsgebotes als produktspezifisches Merkmal.

### ■ „Deutsches“ Reinheitsgebot

Vom „Reinheitsgebot“ war dabei so immer noch nicht die Rede. Das Herkommen aus dem Steuerrecht blieb, (unbesteuerte) Ersatzstoffe bestimmten das steuerrechtliche Feindbild, deshalb war der Begriff vom „Surrogatverbot“ insgesamt domi-

„Die von dem Herrn Referenten vorgetragene Angaben der Petition über den Inhalt des dem verstorbenen Kammerrat a. D. Eckardt erteilten Patents sind zutreffend. Zutreffend ist auch die Angabe der Petition, daß es dem Eckardt gelungen sei, sein patentiertes Brauverfahren in einigen norddeutschen Brauereien, für die vor dem 1. Juli 1906 das gesetzliche Reinheitsgebot nicht bestand, einzuführen. Allerdings muß hier einschränkend bemerkt werden, daß dies, soweit unsere Ermittlungen reichen, nicht in dem erheblichen Umfange der Fall war, der nach den Angaben der Petition vermutet werden könnte. In sämtlichen süddeutschen Staaten war die Anwendung des Eckardtschen Brauverfahrens als gegen das dort bestehende gesetzliche Reinheitsgebot verstoßend verboten und strafbar erklärt worden. In Bayern war eine dahingehende Verfügung schon im Jahre 1901 ergangen. Trotzdem richtete sich die Beschwerde des pp. Eckardt nur gegen die Ausschließung seines Verfahrens in dem Gebiete der Brausteuerergemeinschaft, die sich, da die Vorschriften über das Reinheitsgebot für untergärige Biere in allen Brausteuergebieten im allgemeinen übereinstimmen, auf die gleiche Grundlage stützte wie die Verbote der süddeutschen Staaten.“

#### Erstnennung des Begriffes Reinheitsgebot 1909

Quelle: Verhandlungen des Reichstages, XII. Legislaturperiode II. Session, Bd. 275, Anlagen zu den Stenographischen Berichten, Berlin, 1911, S. 1894

nierend und blieb es bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts, wenigstens in Bayern. Außerhalb Bayerns herrschte jedoch eine andere Perspektive vor: nämlich die Wahrnehmung, dass das Verbot von Ersatzstoffen ebenso wie das Verbot jeglicher Zusätze dem bayerischen Bier einen Qualitätsvorsprung verschafft hatte, an dem man partizipieren wollte – sollte man ihn schon nicht einebnen können. Die Chance genau dafür bot sich mit der Gründung des Deutschen Reiches 1871, dem das Königreich Bayern unter Aufgabe von Souveränitätsrechten beitrug. Es gelang ihm jedoch, sich einen Vorbehalt für das Biersteuerrecht herauszuverhandeln und in Art. 35 Abs. 2 der Reichsverfassung als „Biersteuerreservatrecht“ zu sichern – zusammen mit den anderen süddeutschen Ländern Baden und Württemberg. Dabei ging es nicht um Prinzipienreiterei, sondern um existenzielle fiskalpolitische Zwänge für ein Land, das etwa ein Drittel

seiner Steuereinnahmen aus der Biersteuer bezog. Gerettet war damit auch das Reinheitsgebot und auf diesen Zug sprang nun auch das gesamte Deutsche Reich auf: aus dem süddeutschen Reinheitsgebot wurde mit dem Brausteuer-gesetz von 1906 ein reichsweites, nun also nicht mehr nur bay-erisches, sondern deutsches Reinheitsgebot. Diese Auswei-tung führte jedoch in Bayern zu einer nochmaligen Verschär-fung, denn zentral ging es seit jeher um untergäriges (Braun-) Bier – für obergäriges Bier war die Rechtslage selbst in Bayern phasenweise unsicher bzw. we-niger eindeutig gewesen. Ein neuerliches Malzaufschlagsgesetz unterwarf 1910 endgül-tig und unzweideutig auch die Produktion von obergäri-gem Bier in Bayern dem strengen Reinheitsgebot. Hier zog die Reichsgesetzgebung dann nicht

nach, was für Deutschland nun weiterhin zweierlei Reinheitsgebote bedeutete: ein absolutes in Süddeutschland unter Feder-führung Bayerns für obergäriges wie un-tergäriges Bier und ein relatives, bloß für untergäriges Bier gültiges im restlichen Deutschland. Außerhalb Bayerns blieb damit vor allem die Zuckering erlaubt, entsprechend sprach man von norddeut-schem „Süßbier“.

Nach dem Ende des Kaiserreiches stellte sich für die Weimarer Republik 1919 die Frage nach dem Reinheitsgebot erneut – in die Diskussion geraten war es schon im Zusammenhang der Novellierungsver-suche zum Reichsbiersteuergesetz 1918. Wieder war es ein Beitrittsvorbehalt, der die Zweigleisigkeit in Deutschland auf-rechterhielt und seitdem aufrechterhält.

Selbstverständlich galt auch das „deut-sche“ Reinheitsgebot des westdeutschen Rechts so nicht in der DDR, sondern ist als „gesamtdeutsches“ Reinheitsgebot

erst ein Wiedervereinigungsprodukt (wie schon 1516 eines der Wiedervereinigung der bayerischen Teilherzogtümer) – um genau zu sein, gemäß Kapitel IV Sachgebiet B Abschnitt III Nr. 3 in Verbindung mit Kapitel X Sachgebiet E Abschnitt III Nr. 1 der Anlage I zum Einigungsvertrag vom 31. August 1990 (BGBl. II S. 889-1245 [1995, 1089]).

Nach wie vor wenig plakativ findet sich die heutige gesamtdeutsche Rechtslage in § 9 des „vorläufigen Biergesetzes“, wobei erst in der dazugehörigen „Bierverordnung“ steht, was unter Bier und den verschiedenen Biergattungen überhaupt zu verstehen ist. Der bayerische „Sonderweg“ findet seine Rechtsgrundlage immer noch im erwähnten Beitrittsvorbehalt und seinen späteren Fortschreibungen, was allerdings 1954-1963 den sog. „Süßbierkrieg“ provozierte. Hier ging es darum, ob nach bayerischem Reinheitsgebot gebrautes obergäriges Bier nach Bayern überhaupt eingeführt, geschweige denn in den Verkehr gebracht werden durfte – eine Frage, die letztlich aber aus verfassungsrechtlichen Gründen nicht zu verneinen war.

Ob das Reinheitsgebot verfassungsrechtlich auch in Hinblick auf die in Art. 12 Grundgesetz verbürgte Berufsfreiheit unbedenklich ist, wurde 2005 vom Bundesverwaltungsgericht insofern bejaht, als das VorlBierG mit den „besonderen“ Bieren Ausnahmen zulässt. Schon 1987 drohte das deutsche Reinheitsgebot mit dem EUGH-Urteil vom 12.03.1987 (178/84) im Sog europarechtlicher Homogenisierungsversuche unterzugehen. Einen denkbaren Ausweg boten die Anerkennung von nach dem Reinheitsgebot gebrautem Bier als traditionelles Lebensmittel und diverse gesetzgeberische Aktivitäten (wie die Bierverordnung), was einmal mehr die zunehmend komplexe Rechtslage veranschaulicht, die heute vor allem auch im Wettbewerbsrecht für Bewegung sorgt.

Nach wie vor unklar ist auch die Herkunft des Begriffs „Reinheitsgebot“. In bayerischen Quellen scheint er erst 1918 aufzutauchen, außerhalb Bayerns merklich früher – allerdings nur, um die bayerische Rechtslage griffig zu beschreiben. Die derzeit früheste Erwähnung stammt aus Verhandlungen des Petitionsausschusses im Berliner Reichstag 1909, wo ihn ein Vertreter des Reichsschatzamtes verwendete. Die Jagd nach dem Erstbeleg läuft also noch. ■

#### ■ Literatur:

1. Hackel-Stehr, K.: „Unser Bier. Das Brauwesen in Bayern vom 14. bis 16. Jahrhundert“, insbesondere die Entstehung und Entwicklung des Reinheitsgebotes (1516), Gesellschaft für die Geschichte des Brauwesens, Berlin, 1987.
2. Speckle, B.: „Streit ums Bier in Bayern. Wertvorstellungen um Reinheit, Gemeinschaft und Tradition“, Münchener Universitätschriften; Münchner Beiträge zur Volkskunde; 27, Münster u.a., 2001.
3. Streinz, R.: „Das deutsche und europäische Lebensmittelrecht als Ausdruck kultureller Identität?“, in: Teuteberg, H.J.; Neumann, G.; Wierlacher, A. (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin, 1997, S. 103-112.
4. Hermann, H.-G.: „Das Reinheitsgebot von 1516. Vorläufer, Konflikte, Bedeutung und Auswirkungen“, in: Haus der Bayerischen Geschichte (Hrsg.), Bier in Bayern. Ausstellungskatalog zur Jahresausstellung 2016, S. 1-12.

# Ein historischer Sud

**BLICK ZURÜCK** | Das Brauen war zur Zeit der Einführung des Reinheitsgebotes eine große Herausforderung und erforderte viel Erfahrung und Geschick. Erschwerend kam hinzu, dass die fertigen Biere nicht lange gelagert werden konnten. Beim Blick zurück stellt man aber auch fest: nicht alles hat sich im Brauprozess über die vergangenen 500 Jahre geändert.

**ALS DAS REINHEITSGEBOT** am 23. April 1516 von den Herzögen Wilhelm IV. und Ludwig X. im Rahmen einer Landesordnung erlassen wurde, wurde schon seit ein paar Tausend Jahren Bier gebraut, meist allerdings nur für den Eigenbedarf oder zur Versorgung eines überschaubaren Personenkreises. Im 13. Jahrhundert kam es schließlich zur Kommerzialisierung des Brauwesens. *Dr. Martin Zarnkow*, Leiter für Forschung und Entwicklung im Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität, spricht von einem „Zeitalter, in dem nicht nur die Kathedralen, sondern auch profane Bauten in Stein und unterkellert ausgeführt werden“. Damit wird es möglich, Würze in Kellern zu vergären, und damit beginnt auch die Lagerbierbrauerei, wobei die Würze nach einer ersten, unvollständigen Gärung in ein Lagerfass abgefüllt wird, wo sie gekühlt und unter Druck langsam weitergärt. „So bleibt das Bier lange Zeit stabil“, sagt Zarnkow.

## ■ Klösterliche Wurzeln

Dass das 500-jährige Bestehen des Reinheitsgebotes mit der Bayerischen Landesausstellung 2016 „Bier in Bayern“ nunmehr in einem Kloster, nämlich dem im niederbayerischen Aldersbach, gefeiert wird, ist nur konsequent. Denn in Bayern waren es nicht zuletzt die Klöster, die das Brauwesen vorantrieben – im Gegensatz zu gewerblichen Brauereien verfügten sie über ausreichend Ländereien, um Getreide und Hopfen anzubauen, und darüber hinaus mussten sie keine Steuern entrichten.

Der Aldersbacher Braumeister *Peter Wagner* hat monatelang in Archiven geforscht und schließlich Gewissheit erlangt, dass in den Klöstern jener Zeit in aller Regel zwei Biere gebraut wurden: ein kräftiges, das dem Konvent, also dem Abt, seinen Mitbrüdern und hochgestellten Besuchern vorbehalten war, und eines, das aus dem Nachguss nach dem Ablauf der Vorderwürze gebraut und von den Bediensteten des Klosters sowie den Besuchern an der Pforte getrunken wurde. Daran angelehnt hat Wagner mit einem Gremium renommierter Berater zur Bayerischen Landesausstellung das Konvent- und das Pfortenbier entwickelt. Beide Biere wurden in der Brauerei Aldersbach am 3. Februar 2016 eingebracht, ihre Besonderheit liegt über den historischen Bezug hinaus darin, dass zwölf bayerische Klosterbrauereien jeweils 50 Hektoliter ihres Brauwassers für den Sud zur Verfügung gestellt haben.

## ■ Ein Gemisch vieler Hefen

Diese beiden Klosterbiere, die in ihrer Machart so nahe wie möglich an jene Biere heranreichen sollen, die man zur Zeit des Erlasses des Reinheitsgebotes in den Klöstern getrunken hat, wurden obergärig gebraut. Für *Andreas Gahr*, den Leiter der Forschungsbrauerei St. Johann in der Hallertau, entspricht die obergärige Brauart dem, was auch vor 500 Jahren üblich war. „Die Hefe wird explizit im Reinheitsgebots von 1516 zwar nicht erwähnt, sie ist aber ein essentieller Bestandteil der Bierbereitung“, so Gahr. Viele Brauer, ist er überzeugt, dürften im ausgehenden Mittelalter noch mit einer Art Spontangärung gearbeitet haben, bei der keine einheitliche Hefezusammensetzung wie heute zum Einsatz kam; sondern ein Gemisch vieler Hefen. „Je nach Umweltbedingungen setzte sich hier die eine oder andere Art durch. So haben untergärige Hefen bei kälteren Temperaturen im Winter einen Vorteil, bei wärmeren Temperaturen im Sommer gewannen die obergärigen mehr und mehr die Oberhand“, betont Gahr. Man könne jedoch davon ausgehen, dass die damaligen Brauer über einige empirische Erfahrungen verfügten, wie etwa darüber, dass die Gärung schneller ankam und wesentlich reproduzierbarer ablief, wenn man die Hefe am Boden des Bottichs in einen neuen An-



Autor: Andre Liebe, Oberammergau

Die Protagonisten des Bier-Projektes

Quelle: andreashuber-fotografie.de

satz gab. Zudem war bereits der Unterschied zwischen Ober- und Untergärung bekannt, wie man der Münchner Polizeiordnung von 1420 entnehmen kann, nach welcher der Ausschank von untergärrigem Bier im Gegensatz zu obergärrigem erst nach einer Lagerung von acht Tagen erlaubt war. „Im Allgemeinen herrschte zu dieser Zeit die obergärrige Brauart vor, welche dem Bier ein etwas fruchtigeres und aromatischeres Geschmacksprofil verleiht. Vor allem aus diesem geschichtlichen Grunde haben wir uns bei den beiden Bieren entschieden, eine obergärrige Hefe zu verwenden“, so Gahr.

### Übergang von obergärrig zu untergärrig

Dr. Martin Zarnkow ist sich da nicht ganz so sicher. Über die Zeit der Einführung des Reinheitsgebotes sagt er: „Etwa zur selben Zeit erfolgt langsam der Übergang von der obergärrigen zur untergärrigen Brauweise, zumindest für die Sommer-Lagerbiere.“ Unter- und obergärrige Biere unterscheiden sich hinsichtlich der zu ihrer Herstellung verwendeten Hefen und daraus folgend hinsichtlich der Fermentationsverfahren. „Bei den obergärrigen Bieren sammelt sich die Hefe – meist eine Variante von *Saccharomyces cerevisiae* – bei der Gärung an der Oberfläche der vergärrenden Würze. Bei untergärrigen Verfahren setzt sich hingegen die Hefe – in der Regel *Saccharomyces pastorianus*, ein Hybrid zwischen *Saccharomyces cerevisiae* und *Saccharomyces eubayanus* – am Boden des Gärgefäßes ab. Obergärrige Fermentationen laufen bei höheren Temperaturen und schneller ab. Deshalb werden für Lagerbiere untergärrige Verfahren bevorzugt, wo die Gärung langsamer abläuft, sodass noch ein Restextrakt für die Nachgärung verbleibt“, schreibt Zarnkow in seinem gemeinsam mit Biochemiker Franz Meußdorfer, Leiter der Arbeitsgruppe



**Der dänische Brauwissenschaftler Emil Christian Hansen erarbeitete die Grundlagen der Hefereinzucht** *Quelle: Illustreret Tidende*

Bioanalytik an der Universität Bayreuth, verfassten Aufsatz (s. S. 40).

Die heute selbstverständliche Unterscheidung zwischen ober- und untergärrigen Hefen aufgrund mikrobiologischer und molekularbiologischer Kriterien sei allerdings erst ein Produkt des 20. Jahrhunderts. Bis dahin wurden zwangsläufig Mischungen aus verschiedenen Hefen zum Brauen verwendet. Erst als der dänische Brauwissenschaftler Emil Christian Hansen die Grundlagen zur Hefereinzucht erarbeitet hatte, „konnten einzelne Hefezellen mit definierten Eigenschaften unter keimfreien Bedingungen vermehrt werden“, so Zarnkow. Heute bevorraten Hefebanken eine Vielzahl von Isolaten, also einzelne, reine Hefestämme, die jederzeit bezogen werden können.

Im Gegensatz zur Hefe verfügten die Braumeister vor 500 Jahren aber schon über Hopfensorten, von denen einige heute

noch immer angebaut werden, auch wenn deren genetische Charakteristika sich im Laufe der Jahrhunderte durch Selektion verändert haben. Dazu zählen die vier alten deutschen Landsorten Hallertauer, Hersbrucker, Spalter und Tettlinger, die für das Pfortenbier verwendet wurden. „Diese Sorten könnten in ähnlicher Form schon vor 500 Jahren existiert haben“, sagt Dr. Adrian Forster, langjähriger Leiter der Hopfenverarbeitungsbetriebe in Wolnzach und an der Entwicklung der beiden für die Landesausstellung eingebrachten Klosterbiere als Berater beteiligt. „In vier Gaben dosierten wir insgesamt etwa 3,5 g pro Liter Bier, davon den Löwenanteil am Ende der Kochung. Der geringen Ausnutzung steht eine besonders feine Hopfennote gegenüber“, ist er vom Gelingen des Pfortenbieres überzeugt. Beim Konventbier wurde eine aufwändige Hopfengabe betrieben, wie sie laut Forster „nicht an der Tagesordnung ist“. Die 15 wesentlichen deutschen Hopfensorten wurden dafür verwendet: neben den vier Landsorten auch noch Hopfensorten mit so klangvollen Namen wie Perle, Saphir, Smaragd, Opal oder Herkules, Taurus und Polaris sowie Mandarina Bavaria und Hüll Melon.

### Hopfen – seit 500 Jahren eine Wunderwaffe

Welche Hopfensorten vor einem halben Jahrtausend zur Verwendung kamen, vermögen auch so angesehene Experten wie Dr. Adrian Forster heute nicht mehr mit Gewissheit zu sagen. Dafür gibt es einfach zu wenige überlieferte Quellen, die eine eindeutige Aussage ermöglichen würden. Das Reinheitsgebot ist für ihn – im Gegensatz zu manchen, die dessen Aufweichung für nötig erachten – im Hinblick auf den Hopfen aber noch heute zeitgemäß. „Es schränkt die Entwicklung neuartiger Biere nicht ein.

Denn Hopfen bietet mit neuen Dosageformen und Sorten noch nicht ausgeschöpfte Möglichkeiten, Aroma zu vermitteln“, so Forster. Derzeit stehen dem Brauer weltweit etwa 200 Hopfensorten zur Auswahl. Auch in Deutschland entwickeln sich immer stärker neue Zuchtsorten aus dem Hopfenforschungszentrum in Hüll/Hallertau. Derzeit sind 16 Sorten aus konventioneller Kreuzungszüchtung im Anbau, mit steigender Tendenz. Vor allem die Craft-Brewing-Szene macht sich Innovationen in diesem Bereich zunutze; sie setzt Hopfen schwerpunktmäßig im Kaltbereich ein, so Forster, „um die Differenzierungsmöglichkeiten über den Hopfen zu optimieren“. Dies habe dazu geführt, dass mit traditionellen, nicht-genmanipulierten Züchtungsmethoden verschiedene Hopfensorten mit bisher ungewohnten Aromen entwickelt wurden und auch noch weiter entwickelt werden. Der Schwerpunkt liege dabei nicht mehr bei typisch hopfigen Noten, sondern bei blumigen, fruchtigen, kräuterartigen und beerenartigen Eindrücken. Hopfen ist damit zum Vermittler von Aromen geworden, die, wie Forster sagt, „auf völlig natürlichem Wege ohne Zusatzstoffe erzielt werden können“.



**Das Maischeschicht: früher typisches Werkzeug der Brauer und noch heute auf vielen Abbildungen zu finden**

Quelle: Jan Biering

### Unbehandeltes Wasser als Reverenz an 1516

Professor Dr. Ludwig Narziß, ehemaliger Inhaber des Lehrstuhls für Technologie der Brauerei I an der TU München in Weihenstephan und einer der weltweit anerkanntesten Brauwissenschaftler, ist an der Entwicklung der beiden Klosterbiere ebenfalls beteiligt. Für ihn ist alleine die Tatsache, dass das Brauwasser der beteiligten Klosterbrauereien ohne jegliche Behandlung bezüglich des Härtegrades für den Sud verwendet wurde, nicht nur eine große Herausforderung an den Braumeister, sondern auch eine Reverenz an die Zeit um 1516. „Damals hat man auch das Wasser so verwendet, wie es aus der Quelle kam. In der Regel war das Wasser in Bayern sehr hart, doch gab es auch weiche Wasser wie etwa im Spessart, im Frankenswald oder im Fichtelgebirge“, so Prof. Narziß. Dass das Konventbier eine rötlich schimmernde Farbe und eine leicht rauchige Note erhält und auch das rötlich schimmernde Pfortenbier eher einen dunklen Charakter erhält, ist für Prof. Narziß eine Reverenz an die Vergangenheit. „Die Gerste, die damals verwendet wurde, war sehr eiweißreich. Und die Gerstensorten, die im 16. Jahrhundert verwendet wurden, hatten witterungsbedingt eine raue Spelze. Die Darren, die zu dieser Zeit zum Einsatz kamen, ergaben das gewünschte dunkle, aromatische Malz.“ Daran hat sich beinahe 400 Jahre lang nichts geändert – noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts waren 98 Prozent der Biere dunkel, ehe dann das Helle immer mehr in Mode kam.

Im Prinzip, so Prof. Narziß, hat sich an den Grundlagen des Brauprozesses seit der

Einführung des Reinheitsgebotes nicht so viel verändert. Es wurde das zerkleinerte Malz mit Wasser vermischt und auf verschiedene Temperaturstufen gebracht, die sich empirisch als günstig für den weiteren Prozess erwiesen: für die Gewinnung der Würze durch das Abläutern und um beim Kochen der Würze mit Hopfen einen guten Bruch zu bekommen. Dadurch setzte sich der Trub auf dem Kühlschiff gut ab, was eine Voraussetzung für die spätere Klärung der Biere nach Gärung und Lagerung war. Die Temperatursteigerung beim Maischen im Maisch- bzw. Läuterbottich konnte nur durch das Kochen von Teilmaischen und deren Zugabe zur Bottichmaische erreicht werden. Im Temperaturbereich von ca. 50 °C setzte so ein Abbau von Zellwandmaterial des Mehlkörpers sowie von hochmolekularem Eiweiß ein. Mit der nächsten Kochmaische bei Temperaturen von 62-65 °C wurde der Stärkeabbau eingeleitet, der dann mit einer dritten Kochmaische bei Temperaturen von 72-75 °C zu Ende geführt und zum Abläutern eingemaischt wurde.

### Kochmaischverfahren: diffizile Arbeit ohne Technik

Bemerkenswert ist, dass es damals noch keine Thermometer gab. Es musste also nach dem Aussehen der Maische gehandelt werden: Nach dem Einmaischen lag eine milchige, relativ dickflüssige Masse vor, die dann bei Eintritt in eine Temperatur ab 60 °C eine zunehmend bräunliche Farbe annahm, was auf Verkleisterung, Verflüssigung und schließlich Verzuckerung der Malzstärke



**Das Pichen der Holzfässer leistete einen großen Beitrag zur Verbesserung der Lagerfähigkeit und Hygiene**

*Quelle: Bayerischer Brauerbund*

hindeutete. Das Rühren mit dem Maischescheit ging hier leichter von der Hand. Die Maischarbeit war wohl gelungen, wenn sich die Maische rasch im Läuterbottich absetzte und die obenauf stehende Flüssigkeit „schwarz“ aussah. Dann ging auch das folgende Abläutern, d.h. die Trennung von Würze und Trebern, ohne Probleme vonstatten. War die überstehende Flüssigkeit dagegen bräunlich und trüb, „fuchsig“, dann war die weitere Arbeit schwierig und das spätere Bier unbefriedigend. Diese Kochmaisverfahren waren im Prinzip noch bis vor circa 30 Jahren weit verbreitet, sie wurden dann aber bei modernen Sudwerken durch Verfahren mit einfacher Temperatursteigerung von Rast zu Rast („Infusionsverfahren“) abgelöst. Diese Verfahren sparten Energie ein und waren leichter zu automatisieren. Dennoch beharren etliche Brauereien noch auf dem Dekoktionsverfahren, bzw. kehren zu diesem für die eine oder andere Biersorte zurück.

Ein Problem, so Prof. Narziß, sei früher gewesen, „dass die Gefäße meist nicht isoliert werden konnten und dass die Maischen zwischen der Zugabe der gekochten Anteile abkühlten“. Es mussten dann die Kochmaisanteile größer gewählt werden, was manchmal ein Verbrühen der Maische mit sich brachte. Es ist hier noch anzufügen, dass die Maische, vor allem auch beim Aufheizen, gerührt werden muss, um die Hitze gleichmäßig zu verteilen und auf der anderen Seite ein Abbrennen zu vermeiden. Dies geschah früher mit dem Maischescheit, was viel Muskelkraft erforderte. Von einem Gefäß zum anderen wurden die Maischen geschöpft oder von einem Hahn an tiefster Stelle des

Gefäßes mit Eimern in das nächste befördert. Die Mechanisierung der Brauerei erleichterte zum Ende des 18. bzw. Anfang des 19. Jahrhunderts die schwere Arbeit. Die Einführung der Dampfkraft bewegte Rührwerke und Pumpen über Transmissionen, die von einer Dampfmaschine angetrieben wurden. Der Zeitaufwand für das Maischen war groß: So dauerte ein Dreimaischverfahren sechs bis acht Stunden. Heute, mit den modernen vollautomatischen Sudwerken, werden für ein derartiges Maischverfahren nurmehr vier Stunden benötigt, für helle Biere zwei bis drei Stunden, sei es Infusion oder Dekoktion mit zwei kleinen Kochmaischen.

### ■ Risikofaktoren

Bei der früheren Arbeitsweise waren viele Unsicherheiten gegeben. Es ist klar, dass gerade die an sich enzymchwachen dunklen Malze, vor allem auch bei nicht ganz korrekter Maischeführung, niedrige Endvergärungsgrade zur Folge hatten. Diese wiederum förderten die Infektionsanfälligkeit der Biere, die in früheren Jahrhunderten groß war. Die Gärbottiche und Lagerfässer waren innen aus rohem Holz gefertigt, das bierschädlichen Mikroorganismen Unterschlupf bot. Man konnte nur mit Schrubber und Bürste reinigen, Desinfektionsmittel gab es noch nicht. So konnten sich Milchsäurebakterien je nach Vitalität der Hefe und der herrschenden Temperaturen behaupten; sie wurden durch die Hefe von Gärung zu Gärung verschleppt, wozu die Gefäße beitrugen. „Dies besserte sich“, so Prof. Narziß, „als die Bottiche innen lackiert und die Fässer gepicht wurden. Wenn auch in den Kellern die Gärtemperatur im wünschenswerten Bereich gehalten werden konnte, so

waren doch die Naturkeller oder die von den Brauern für die Lagerung erbauten Keller im Sommer mit 5 bis 8 °C zu warm.“ Die Eiskeller mit Natureis schufen bessere Gegebenheiten, doch die endgültige Lösung des Problems kam erst mit der Einführung der von Carl Linde entwickelten Kältemaschine. Bis dahin war die Haltbarkeit der abgefüllten Biere gering. „Wenn ein Bier wegen der Milchsäure einmal besonders sauer war, hat man einfach ein wenig Zucker dazugegeben, so dass es trinkbar wurde. Man wusste sich eben zu helfen“, schmunzelt Prof. Narziß.

Der Aldersbacher Braumeister Peter Wagner hat bei seinen Recherchen von derartigen Kunstgriffen auch gelesen. Er versichert aber: „Sauer wird unser Bier bestimmt nicht.“ Denn so sehr sich Wagner mit seinen Beratern darauf verständigt hat, die beiden Klosterbiere geschmacklich und bei der Verwendung der Zutaten an die Zeit um 1516 anzulehnen, so wenig wollte man beim Brauen auf die moderne Technik verzichten. Und das ist auch gut so, denn vor 500 Jahren mussten die Biere innerhalb von drei bis fünf Wochen getrunken sein, die Bayerische Landesausstellung, während der die Klosterbiere ausgeschenkt werden, dauert aber sechs Monate. ■

# Huntemanns Reise

**ZEITREISE** | 1970 legte Hans Huntemann der Georg-August-Universität zu Göttingen seine Dissertation zum Thema „Bierproduktion und Bierverbrauch in Deutschland vom 15. bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts“ vor. Den Fokus seiner Arbeit legte er dabei auf messbare Größen wie Preise, Produktions- und Verbrauchsmengen oder Gewinne. Vom Ansatz her klingt dies nach einer trockenen, zahlenschwangeren Materie. Das trifft auch zu – doch zwischen den Zahlen des Wirtschaftswissenschaftlers finden sich faszinierende Einblicke in die Vergangenheit. Nehmen wir diesen Geburtstag des Reinheitsgebotes zum Anlass und folgen wir Hans Huntemann auf seiner Reise durch fünf Jahrhunderte.

**DIE KUNST** des Bierbrauens nahm bereits viele tausend Jahre vor Huntemanns Reise ihren Lauf. Protagonisten waren die Frauen mit ihrer Bierproduktion ausschließlich für den eigenen Hausbedarf. Zwar brauten in Klöstern oder Fürstenhöfen teilweise auch Männer Bier, doch dieses floss letztlich genauso in den eigenen Konsum. Erst um das Jahr 1300 kam vermehrt das gewerbliche Brauen auf.

Früher als im übrigen Deutschland weiteten die Brauer norddeutscher Städte – allen voran Hamburg, Bremen und Wismar – die gewerbliche Bierproduktion aus und erreichten Mitte des 14. Jahrhunderts eine gewisse Blüte.

## Deutsches Braugewerbe im späten Mittelalter

Schon im 14.-15. Jahrhundert diente Gerste als Braugetreide Nummer eins. Daneben gab es reine Weizenbiere sowie Mischungen beider Getreidesorten und Mischungen beider mit Hafer. Die Bierfarbe bewegte sich zwischen dunkleren Rotbieren und hellen Weißbieren. Letztere braute man sowohl aus Weizen wie aus Gerste. Zur Konservierung wie auch als Geschmacksstoff kam Hopfen zum Einsatz, und zwar in weit größeren Mengen als heute.

Ein wenig im Dunkel der Vergangenheit bewegen sich Zusammensetzung und Brauverfahren des Grutbieres, das in Westdeutschland ohne Hopfen, dafür aber mit zahlreichen Kräutern gebraut wurde. Mit wenigen Ausnahmen beschränkte das Braugewerbe seine Tätigkeit nur auf das Winterhalbjahr. Dies hing auch mit den insbesondere zur Untergärung erforderlichen niedrigen Temperaturen zusammen.

In Hamburg, einer der führenden Braustädte des 14. bis 16. Jahrhunderts, betrug der Gesamtausstoß in der zweiten Hälfte des 14. Jahrhunderts rund 250 000 hl. Diesen teilten sich im Jahr 1375 exakt 457 Brauer. Jedem dieser Brauer war es erlaubt, zwölf Sude pro Jahr zu brauen. Jeder Sud füllte 25 Tonnen je 175 Liter und damit rund 44 hl, entsprechend einer jährlichen

Produktion von 528 hl. Heute entspricht dies dem Ausstoß vieler Gasthaus- oder Craftbier-Brauereien. Im 15. Jahrhundert stieg der Ausstoß zunächst stark an. Um 1410 brauten rund 510 Brauberechtigte jährlich zwölf Sude zu 35 Tonnen je 175 Liter, was einen Gesamtausstoß von rund 375 000 hl jährlich ergibt. Etwa ab 1420 begann die Produktion wieder zu sinken. 1540 lag sie bei rund 280 000 hl verteilt, auf 531 Brauberechtigte bei sechs Suden je 50 Tonnen jährlich.

Mehr als heute bestimmten damals zwei Faktoren die Bierqualität: Der Zufall und die Erfahrung der Braumeister. Letztere verließen sich – ebenfalls mehr als heute – auf ihre Sinneswahrnehmungen und befühlten, berochen und schmeckten ihre Rohstoffe.

Im Süden bildeten sich im Lauf des 15. Jahrhunderts Unterschiede zwischen stärker eingebrautem Sommer- (Märzen-)bier und Winterbier heraus. Im Norden boten die Brauer meist drei Qualitäten an:

- Starkes Exportbier, das zum Großteil in andere Länder exportiert wurde;
- Mittel- oder Tischbiere für den heimischen Markt;
- Schwachbier (Kofent) als Erfrischungsgetränk.

Das Schwachbier „Kofent“ war ursprünglich der Haustrunk des klösterlichen Konvents. Neben diesen Bieren gab es eine Fülle medizinischer Biere mit Zutaten wie Salbei, Wermut, Nelken, Schlehen oder Himbeeren.

Insbesondere das norddeutsche Exportbier genoss hohes Ansehen auch im



Mönche trinken Klosterbier

Quelle: DBB

**Autor:** Dr. Markus Fohr, Lahnsteiner Brauerei GmbH & Co. KG, Lahnstein

übrigen Deutschland. Brauern, die seine Qualität nicht einhielten, drohten hohe Strafen. Dennoch verleiteten sinkende Exportgeschäfte die norddeutschen Brauer ab der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts über das 16. bis hinein ins beginnende 17. Jahrhundert dazu, immer dünnere Biere zu brauen, um ihre Gewinne zu retten – dies gelang nicht. Den schlechtesten Ruf genossen die Biere aus den deutschen Weinregionen. Dies lag wahrscheinlich an der schlechten Verfügbarkeit von Gerste und Hopfen, unzureichenden Gerätschaften und mangelnder Brauerfahrung.

### Bierhandel im 14. und 15. Jahrhundert

Ursprünglich waren alle Brauer zugleich auch Wirte und verkauften ihre gesamte Produktion im eigenen Ausschank und in unmittelbarer Umgebung. Wegen dieser existenziellen Bedeutung des Nahabsatzes versuchte man ihn zu schützen. Einen solchen Schutz bot die Bannmeile. Innerhalb ihrer jeweiligen Bannmeile konnte eine Stadt jegliches Brauen mit Ausnahme des Brauens zum Eigenbedarf verbieten, ebenso wie die Einfuhr von Bier von außerhalb. Städtische Brauereien erzielten meist höhere Preise als ländliche. So konnten sie sich bessere Gerätschaften leisten und oft eine höhere Bierqualität anbieten als „ärmere“ Landbrauereien. Und versuchte doch einmal eine Landbrauerei zu offensiv in der nächsten Stadt Fuß zu fassen, so wurde sie nicht selten gewaltsam zerstört. Auch zwischen den Städten kam es zu Spannungen, wenn die eine versuchte, ihr Bier im Stadtgebiet der anderen zu verkaufen. Zwischen Görlitz und Zittau sprechen die Annalen von einem „Bierkrieg“ im Jahre 1490.

Bester Förderer des Nahabsatzes im Mittelalter waren auch die hohen Transportkosten über Land und in der Binnenschifffahrt. Kleine Karren und Kähne, eine Vielzahl von Zöllen und die Notwendigkeit von Geleitschutz verteuerten den Transport von Bier auf diesen Wegen um 50 bis 70 Prozent je 100 km. Anders verhielt sich dies auf dem Seeweg. Hamburger Bierschiffe transportierten bis zu 1000 hl Bier mit einer Fahrt. Es ist daher nicht verwunderlich, dass Städte mit Meerzugang oder zumindest Zugang zu größeren Wasserstraßen auch einen florierenden Fernhandel mit Bier betrieben.

Doch der Erfolg der Hansestädte lebte nicht nur von diesem logistischen Vorteil – er lebte auch ganz wesentlich von der Qualität. Schon im Spätmittelalter

brauten die Hansestädte mit Hopfen und erzeugten so Biere, die haltbarer, wohl-schmeckender und bekömmlicher waren als die in Westdeutschland damals noch üblichen Grutbiere. So nahmen viele Konsumenten in Kauf, dass ortsfremde Biere oft das Zwei- bis Vierfache im Vergleich zu den einheimischen Bieren kosteten. Doch auch die Biere einiger Binnenstädte, allen voran Einbeck und Schweidnitz, erwarben sich einen guten Ruf.

Um 1400 erreichte der Fernhandel der Hansestädte einen Höhepunkt. Hamburg und Wismar dürften um 100 000 hl jähr-

lich exportiert haben. Dann begann ihr Stern zu sinken. Mehr und mehr Brauereien auch in den bisherigen Hochburgen des Grutbieres begannen selbst Hopfen zu brauen. Mehr und mehr Städte erhoben Einfuhrzölle für Bier oder verboten die Einfuhr vollständig. Eine Ausnahme von diesen Verboten erhielt häufig – seiner hohen Beliebtheit wegen – das Einbecker Bier. Selbst in Hamburg nahm man es beim Erlass des Einfuhrverbotes für auswärtiges Bier 1480 aus.

Eine weitere Rolle für den Rückgang des hansischen Bieres könnte auch der zuneh-

mende Absatz von Wein gewesen sein – und natürlich die Tatsache, dass man in den Hansestädten immer dünneres Bier braute. Die Abnahme des Fernhandels mit Bier durch die geschilderten Umstände sowie die in einigen Regionen Deutschlands ansteigende Bevölkerung führte Ende des 15. Jahrhunderts dazu, dass in diesen Regionen die Bierproduktion wieder anstieg, so geschehen etwa in Lüneburg.

### ■ **Bierverbrauch im Spätmittelalter**

Seuchen reduzierten die Bevölkerung im Spätmittelalter erheblich, alleine zwischen 1340 und 1470 um rund 30 Prozent. Die Kaufkraft vieler Menschen stieg, da die Getreidepreise infolge der sinkenden Bevölkerungszahl fielen, die Löhne aber nicht in gleichem Umfang. Dadurch benötigte man einen kleineren Teil seines Einkommens zur Ernährung und hatte mehr Geld für den weiteren Konsum zur Verfügung. In den Städten stiegen Löhne und Gehälter oft sogar an, viele Landarbeiter wanderten daher dorthin ab. Verlierer dieser Entwicklung waren letztlich die Grundherren. Sie erzielten geringere Preise für ihre Produkte und hatten gleichzeitig nur unwesentlich geringere, manchmal sogar höhere Löhne zu zahlen. Viele Grundherren gerieten so in Geldnot – und linderten diese oft, indem sie sich Geld bei der nächsten Stadt liehen und dieser im Gegenzug erlaubten, ihre Bannmeile auszudehnen.

Zunehmende Konkurrenz erwuchs dem Bier durch den sich ausdehnenden Weinbau. Zwar waren Weine stets teurer als Bier – oft sogar um ein Vielfaches –, doch die steigende Kaufkraft ermöglichte es den Menschen, sich diese dennoch zu leisten. Jedenfalls waren Bier und Wein die vorherrschenden Getränke des Spätmittelalters, sie übernahmen die Rolle von Nahrungsmitteln, nicht, wie heute, von Genussmitteln. Das Wasser war vielfach ungenießbar und mit Keimen hoch belastet, ebenso die Milch.

Was bedeuteten nun diese Rahmenbedingungen für den Bierverbrauch? In den Weinanbaugebieten im Südwesten Deutschlands, in Württemberg, Ober- und Mittelrhein, Pfalz, Saarland, finden sich für das Spätmittelalter keine Zahlen gewerblicher Bierproduktion. Der Wein scheint hier die Vorherrschaft errungen und Bier – wenn überhaupt – nur zu Hause für den Eigenbedarf gebraut worden zu sein.

In Bayern, Hessen, der Oberpfalz und am Niederrhein reichte der Weinbau nicht aus, um die Bevölkerung vollständig zu

versorgen, deshalb wurde dort auch Bier gebraut. Insbesondere trank es die Landbevölkerung, die im Gegensatz zur Stadtbevölkerung nicht die finanziellen Mittel befaß, um den teuren Wein zu konsumieren.

Im Norden und Osten Deutschlands war das Bier zu dieser Zeit das vorherrschende Getränk, selbst in den Fürstentümern und in den Städten. Infolge häufig fehlenden Weinanbaus war der Wein relativ zum Bier sehr teuer. In Hamburg kostete ein guter Rheinwein etwa zehnbis fünfzehnmal so viel wie das beste Bier. Unabhängig ob ihre Bevölkerung eher Bier oder eher Wein trank – alle Städte besteuerten beide und sicherten sich auf diesem Weg beträchtliche Einnahmen.

### ■ **Wirtschaftliche Lage der Brauer**

Im Spätmittelalter entfielen 60 bis 70 Prozent der Gesamtkosten zur Bierherstellung auf die Rohstoffe, insbesondere auf Getreide und Hopfen. Biersteuern gab es zwar, sie fielen jedoch kaum ins Gewicht. Die Preise für Rohstoffe schwankten erheblich – je nach der jeweiligen Ernte und nach der Möglichkeit sie zu beschaffen. Hamburg und die Ostseestädte beschafften sich günstig Getreide auf dem Seeweg. In Bremen jedoch gelang dies nicht. Durch Streitigkeiten zwischen Lüneburg, Braunschweig, Celle und Hannover um die nach Bremen führenden Wasserwege konnte sich Bremen oft nicht ausreichend mit Braugetreide versorgen,

weshalb die Stadt ihre Brauwirtschaft und ihre Bierqualität nie so entwickeln konnte wie Hamburg oder etwa Wismar.

Der Hopfen spielte von der Kostenseite her keine so dominante Rolle wie das Getreide. Viele Städte versuchten sich im Eigenanbau des Hopfens. Eine vollständige Eigenversorgung gelang jedoch nirgendwo.

Weitere zehn bis 15 Prozent zu den Gesamtkosten der Bierherstellung trugen die Löhne bei. Fünf bis zehn Prozent entfielen auf Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe, davon das meiste auf Holz, das die Prozesswärme lieferte und aus dem die meisten Arbeitsgeräte und Gefäße gefertigt wurden.

Eigene kupferne Braupfannen, die nochmals etwa zehn Prozent der Kosten verursachten, konnten sich nur sehr große Brauereien leisten. An alle anderen vermieteten Behörden oder Kirchen nach Bedarf Braupfannen. Auch manche Brauereien vermieteten ihre eigenen Pfannen – eine spätmittelalterliche Form des „Gypsy-Brewing“.

Die ersten Biersteuern finden sich im 14. Jahrhundert. Mitte des 15. Jahrhunderts sind aus Nürnberg, München oder Weiden in der Oberpfalz Steuern in Höhe von rund fünf Prozent bekannt. Sie galten für einheimische genauso wie für fremde Biere. In Norddeutschland erhob man die Biersteuer lange Zeit nur auf auswärtige, nicht aber auf einheimische Biere.

Neben der Biersteuer hatten die Brauer auch den „Schoß“ zu entrichten, eine Mischung aus Vermögens-, Ertrags- und Kopfsteuer. Zahlen liegen hierzu nicht vor. Huntemann schätzt jedoch, dass die Stadt Hamburg um 1400 etwa zehn Prozent ihrer Gesamteinnahmen alleine aus dem Schoß der Bierbrauer bestritt.

Im Lauf des 15. Jahrhunderts nahm das Biersteueraufkommen tendenziell zu. Insbesondere in den großen norddeutschen Braustädten erlangten die Brauerherren auch einen entsprechenden gesellschaftlichen Status. Der Stadtrat Hamburgs oder Wismars bestand im 15. Jahrhundert fast ausschließlich aus Brauern, von denen viele allerdings noch weitere Geschäfte neben der Brauerei betrieben. Auch in anderen Städten im Norden und in der Mitte Deutschlands zählten die Brauer zumindest zum geachteten Mittelstand, nicht jedoch im Süden.

Alleine durch die steuerlichen Abgaben trugen die spätmittelalterlichen Brauer erheblich zum Wohlstand ihrer Heimatstädte bei. Daneben hatten sie – wie heute – positive Wirkung auf die Landwirtschaft, Transporteure, Handwerker, Gastwirte



**Bier spielte schon im Mittelalter eine Rolle in der Medizin, zudem war es über Jahrhunderte fester Bestandteil der Krankenkost in den Spitälern**  
Quelle: DBB

und andere, die mit ihnen verbunden waren, z.B. die Küfer. In Hamburg unterstützten sie gar die Fischerei. Von dort ist überliefert, man habe die Treber eingesetzt, um Lachse anzulocken.

### Produktion und Handel im 16. und 17. Jahrhundert

Um das Jahr 1500 begann die Bierproduktion in Nord- und Süddeutschland einige Unterschiede aufzuzeigen. In einigen Städten im Süden, etwa München und Frankfurt, begann die Zahl der gewerblichen Brauereien zu steigen. Dies erfolgte zum einen durch die wachsende Bevölkerung, deutete aber auch auf höhere Nachfrage hin. Letztere entstand durch höhere Getreidepreise. Sie senkten das frei verfügbare Einkommen der Menschen und bewegten sie so dazu, das preiswertere Bier dem teureren Wein vorzuziehen. Dennoch erreichte der Bierabsatz in Süddeutschland zu dieser Zeit nie das Volumen des Nordens.

Zum Vergleich: Während in München im Jahr 1600 etwa 14 000 hl und in Kulmbach 7300 hl Bier gebraut wurden, so waren es im gleichen Jahr in Hamburg 300 000 hl,



**Teures Kupfer:** Sudgefäße aus dem leicht formbaren Metall konnte sich nicht jeder leisten, wo nicht nötig, waren die Gefäße lange aus Holz

in Hannover im Jahr 1615 rund 90 000 hl. Neben den bürgerlichen Brauern spielten im Süden auch die Klosterbrauereien eine Rolle.

In den norddeutschen Städten wuchs der Binnenbedarf zwar ebenso, durch den

weiteren Verfall des Fernhandelsgeschäfts ging aber auch die Anzahl der gewerblichen Braustätten weiter zurück. Erst in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts begann der Absatz dort wieder zu wachsen. In den Binnenstädten wie Hannover

oder Göttingen begann der Absatz bereits in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts zu wachsen.

In dieser Zeit mussten sich die Brauer in den Städten mehr denn je der Konkurrenz vom Land erwehren. Zwar durften Bauern, Klöster und Adelhäuser theoretisch nur für ihren Eigenbedarf brauen, doch in der Praxis hielten sie sich in der Regel nicht an diese Auflage und verkauften ihr Bier. Mehr noch, oft verboten Landadelige in ihrem Einflussbereich den Verkauf von Stadtbier. Unterstützt wurde die Entwicklung zum einen durch die oft nachlassende Qualität der Stadtbiere, zum anderen durch den Kostenvorteil der Landbrauer. Steuern wurden nicht gezahlt, denn offiziell braute man ja ausschließlich für den Eigenbedarf. Eine weitere Steuerersparnis brachte der „Unterschleif“ – auf dem Land gab es kaum Kontrollen und das Bier wurde oft „schwarz“ verkauft. Hinzu kam, dass der Treber schon damals als Futtermittel beliebt war. Natürlich versuchten sich die Städte gegen die Landbrauer zu wehren. Auf dem Rechtsweg gestaltete sich dies oft schwierig, so dass es häufig zu Auseinandersetzungen in Form regelrechter „Bierkriege“ kam.

**Die Getreideernte, hier in einem Bild von Jörg Breu dem Älteren, beeinflusste schon immer entscheidend die Bierqualität und den Preis**

*Quelle: Wikimedia Commons, The Yorck Project: 10.000 Meisterwerke der Malerei*



Der Bierhandel der Städte über die Bannmeile hinaus zeigte sehr unterschiedliche Tendenzen. Alte Märkte gingen verloren. Manche Städte eroberten neue Absatzgebiete, konnten aber den Verlust an alten Kunden immer voll ersetzen. Viele norddeutsche Brauer suchten und fanden zunehmend Absatz auf süddeutschen Märkten. Das scheint erstaunlich, da im Norden über die sinkende Qualität vieler Stadtbiere geklagt wurde. Doch gibt es für den Einbruch in die südlichen Märkte eine Erklärung: Exportbier besaß eine höhere Qualität als das Stadtbier. Es wurde stärker eingebraut, um die höheren Transportzeiten zu überstehen. Dadurch musste es zwar teurer sein, doch kam Preiswettbewerb mit den Bieren der importierenden Städte wegen der hohen Transportkosten ohnehin nicht in Frage. Die Transportkosten fielen zwar nicht mehr so hoch aus wie im 15. Jahrhundert, führten aber dennoch dazu, dass das Bier am Zielort etwa zwei- bis dreimal teurer war als am Herkunftsort. Importbiere füllten damit trotzdem eine Lücke aus. Sie waren besser als die lokalen Biere, brachten geschmackliche Varianten ein und waren preiswerter als der billigste Wein. Im späten 15. Jahrhundert begann auch der Bierhandel von Nord- nach Süddeutschland zu sinken. Als Symbol für diese Entwicklung steht die Gründung des Münchner Hofbräuhauses 1563. Sie verfolgte vorrangig den Zweck das Bier aus dem Norden überflüssig zu machen.

Der Fernhandel norddeutscher Städte ging oft auch deshalb zurück, weil das Bier beim Transport schwand und nicht

sachgerecht behandelt wurde. Oft tranken Träger, Bootsleute oder Zöllner einen großen Teil davon weg und versorgten damit zusätzlich ihre Familien. Der fehlende Teil wurde nicht selten mit Wasser ersetzt. Dies führte in vielen Städten dazu, dass der Fernhandel um oder kurz nach dem Jahr 1600 völlig verloren ging.

### Steigende Getreidepreise, Löhne und Steuern

Die Getreidepreise kletterten im Lauf des 16. Jahrhunderts etwa auf das Dreifache. Da die Löhne nicht entsprechend mit stiegen, brachte dies viele Menschen in Not. Brauerverbote waren die Folge. So verbot der Breslauer Rat 1549 wegen Brotmangels das Gerstenbierbrauen auf Dauer. München verbot das Brauen 1570 sogar ganz, da das Volk sein Brot aus Baumrinden bereitete. In Altwürttemberg durften um 1600 nur die Brauer brauen, die Braugerste „aus dem Ausland kauften“.

Viele Brauer wichen in dieser Zeit aus und brauten ihre Biere – zumindest zum Teil – aus Weizen. Eines der bekanntesten Mischbiere aus Weizen- und Gerstenmalz war der Hannoversche „Broyhan“. In Breslau braute man ein Weizenbier namens „Schöps“. In Norddeutschland allerdings war die Versorgung der Brauer mit Braugerste offenbar kein Problem. Aufgrund der wirtschaftlichen Bedeutung des Brauwesens genossen die Brauer oft sogar ein Vorkaufsrecht auf Gerste.

Auch die Hopfenpreise stiegen im Lauf des 16. Jahrhunderts etwa auf das Dreifache

che. Schwieriger für viele Brauer waren jedoch die Schwankungen in Abhängigkeit von der jeweiligen Jahresernte. Wie auch heute versuchten sich viele durch den Abschluss langfristiger Lieferverträge oder durch Vorratskäufe in Zeiten niedriger Hopfenpreise abzusichern.

Bierbrauer waren hinsichtlich ihrer Entlohnung gut gestellt. Braumeister und Brauknechte galten als gesuchte Spezialisten und erhielten überdurchschnittliche Löhne. Neben dem finanziellen Lohn erhielten sie Haustrunk in beträchtlichem Umfang. Oft bekamen sie Treber zur Ernährung ihres Viehs, das sie nebenbei hielten, häufig auch Hefe, die sie in der Regel an Bäcker verkauften.

Dank klammer öffentlicher Kassen stiegen die Steuern und stellten eine zunehmende Belastung der Brauer dar. Hamburg begann 1461 mit der Besteuerung des Malzes wie folgt:

- 1461: 1 Schilling (12 Pfennige) je Tonne Malz;
- 1526: 2 Schillinge je Tonne Malz;
- 1539: 4 Schillinge je Tonne Malz;
- 1548: 8 Schillinge je Tonne Malz;

- 1621: 12 Schillinge je Tonne Malz;
- 1623: 16 Schillinge je Tonne Malz;
- 1627: 24 Schillinge je Tonne Malz;
- 1631: 32 Schillinge je Tonne Malz.

Daneben gab es ein „Mattengeld“, also eine Steuer je Sud, und auch eine Steuer auf brachliegende Braurechte. Ähnliche Entwicklungen beschritten neben Hamburg auch die anderen deutschen Städte. Eine Erhöhung der öffentlichen Einnahmen erreichte man damit nicht immer, denn mit jeder Steuererhöhung stieg auch die Steuerhinterziehung an. In Summe war jedoch das Brauwesen die ertragreichste Steuerquelle der Obrigkeit im 16. Jahrhundert.

Insgesamt brachten steigende Getreidepreise, Löhne und Steuern viele Brauer in wirtschaftliche Bedrängnis, denn der Bierpreis stieg meist nicht in gleicher Relation an.

Viele Brauer schlossen sich zusammen und brauten immer größere Sude in immer weniger Brauereien, was die Rentabilität erhöhte. Außerdem wurden die Biere im 16. Jahrhundert eindeutig dünner – trotz zahlreicher Beschwerden. Wie auch



Mit der Entwicklung des Brauhandwerks ging auch das anderer Gewerke, wie das des Fassküfers, einher

Quelle: Wikimedia Commons, „Was willst du werden? Bilder aus dem Handwerkerleben.“ Berlin: Winkelmann

heute gab es einige Brauer, die sehr gut verdienten und zur gesellschaftlichen Oberschicht zählten. Die meisten verdienten aber gut und gehörten zur Mittelschicht.

### Handel und Bierverbrauch – 17. bis Anfang 19. Jahrhundert

Der Siegeszug der ländlichen Brauereien begann bereits im 16. Jahrhundert. Im 17. und 18. Jahrhundert beherrschten die Landbrauereien ihre Heimat und drangen auch in die Städte vor. In Norddeutschland errangen sie etwa 50 Prozent des gesamten Bierabsatzes. In den ländlichen Gebieten Süddeutschlands breiteten sich auch viele Klosterbrauereien aus.

Begünstigt wurde die positive Entwicklung der Landbrauereien zum einen durch sinkende Getreidepreise nach dem Dreißigjährigen Krieg, zum anderen durch die weiter sinkende Qualität der Stadtbiere. Den Zeitgeist trifft ein Studentenspruch vom Anfang des 17. Jahrhunderts als Goethe in Leipzig studierte:

*„Die Lage einer fremden Gegend kennen,  
der Städte Pracht und ihre Namen nennen,  
ist nichts als bloße Theorie.  
Des Dorfes Bier und seine Stärke wissen,  
das ist praktische Geographie.“*

Trotz aller erdenklichen Bannmeilen und Verbote war der Siegeszug der Landbrauereien nicht mehr aufzuhalten. Während in früheren Jahrhunderten die Stadtbrauereien ihr Bier aufs Land lieferten, so lieferten nun die Landbrauereien ihr Bier in die Stadt.

Hinsichtlich des Fernhandels endeten viele Handelsbeziehungen in den Wirren des Dreißigjährigen Krieges. Danach lebten sie zwar teilweise wieder auf, sanken jedoch insgesamt ab und kamen meist im Lauf des 18. Jahrhunderts völlig zum Erliegen. Insbesondere die norddeutschen Städte verschuldeten diese Entwicklung im Wesentlichen selbst durch immer dünnere Biere. Die Nachfrage nach den stärker eingebrauten süddeutschen Bieren stieg entsprechend an.

Die Kampfhandlungen des Dreißigjährigen Krieges und die folgenden Seuchen reduzierten die Bevölkerung in Deutschland im Jahre 1650 auf rund 10 Millionen. Erst Mitte des 18. Jahrhunderts erreichte sie mit rund 18 Millionen wieder Vorkriegsniveau. Dabei wuchs die Landbevölkerung stärker als die Stadtbevölkerung, was die

positive Entwicklung der Landbrauereien weiter befeuerte.

Bis weit ins 18. Jahrhundert hinein galt das Bier sowohl als Grundnahrungsmittel wie auch als Genussmittel. Deshalb könnte erwartet werden, dass der Verbrauch im ausgehenden 17. und vor allem im 18. Jahrhundert gestiegen wäre, so wie es unter ähnlichen Bedingungen bei Bevölkerungswachstum und sinkender Kaufkraft breiter Schichten im 16. Jahrhundert geschah. Nach den vorliegenden Informationen jedoch nahmen der Pro-Kopf-Konsum und vielleicht sogar der Gesamtkonsum der deutschen Bevölkerung von 1600 bis 1800 ab. Nur in Süddeutschland verlief die Entwicklung anders. Hier nahm der Bierabsatz in vielen Städten im Lauf des 17. Jahrhunderts zu. Im 18. Jahrhundert setzte sich diese Entwicklung fort, da auf der einen Seite die Bevölkerung wuchs und auf der anderen Seite sich viele Menschen der sinkenden Kaufkraft wegen vom teuren Wein ab- und dem relativ preiswerten Bier zuwandten.

Würzburg verfügte im Rahmen einer Landesverordnung, dass das Brauwesen der Stadt so verbessert werden müsse, dass jedermann mit Bier versorgt werde und es überflüssig werde, Bier von anderswo zu importieren

Sehr hoch blieb der Konsum in bayerischen Klöstern. Er soll Ende des 18. Jahrhunderts 1500 bis 1600 Liter pro Kopf und Jahr betragen haben. Es ist allerdings möglich, dass dieser Wert künstlich erhöht wurde, da der Haustrunk der Klosterbrüder steuerbefreit war und in Wahrheit ein Großteil des Bieres den Weg in den Verkauf fand.

Insgesamt dürfte der Pro-Kopf-Verbrauch an Bier in Süddeutschland Ende des 18. Jahrhunderts bei ca. 400 Liter pro Jahr gelegen haben, wobei hier alle Bierqualitäten eingerechnet sind.

Bier galt nach wie vor als Grundnahrungsmittel. Dies verdeutlicht eine ärztliche Empfehlung von 1737, nach der man Säuglingen schon recht früh geringe Mengen nicht zu starkem Bieres geben sollte. Verbrauchszahlen für Bier im gesamten Norddeutschland finden sich nicht, wohl aber einzelne. So betrug der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch in:

- Einbeck im Jahr 1650 um 385 l;
- Clausthal um 1700 knapp 300 l;
- Wismar um die gleiche Zeit rund 450 l;
- Berlin um 1820 rund 400 l;
- Jena 1785 mehr als 400 l.

### Kaufkraft und Produktionskosten

Unmittelbar nach dem Dreißigjährigen Krieg 1648 sanken die Getreidepreise. Die Löhne dagegen stiegen durch Mangel an Arbeitskräften, so dass sich die Kaufkraft der Bevölkerung erhöhte. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts jedoch kehrte sich diese Entwicklung bereits wieder um. Die Getreidepreise stiegen, die Löhne sanken und mit ihnen auch die Kaufkraft. Im 18. Jahrhundert verstärkte sich diese Entwicklung, die Kaufkraft sank teilweise unter das Niveau des 16. Jahrhunderts. Gut ging es oft nur noch denen, die über großen Grundbesitz verfügten.

Unabhängig von den genannten langfristigen Entwicklungen konnte es kurzfristig zu erheblichen Schwankungen der Getreidepreise und auch der Qualität kommen. Wie auch heute half eine kluge und vorausschauende Einkaufspolitik. Wer sich in Zeiten niedriger Preise und guter Qualitäten bevorratete, der gewann einen wirtschaftlichen Vorteil.

Neben den Getreidepreisen stiegen auch die Hopfenpreise im 18. Jahrhundert deutlich an. Da die Hopfengabe mit 0,5 bis 1,0 kg je hl nach wie vor sehr hoch war, entfielen fünf bis zehn Prozent der Gesamtkosten des Bierbrauens nur auf den Hopfen.

Auch das Holz verteuerte sich im 18. Jahrhundert. Die Lohnkosten betragen 15 bis 20 Prozent der Braukosten. Bis ins 17. Jahrhundert war es weiterhin üblich, zusätzlich zu den Löhnen Naturalien zu bezahlen. Im 18. Jahrhundert wurde diese Praxis zunächst eingeschränkt und später teilweise völlig abgeschafft. Ob zumindest teilweise ein Ausgleich durch steigende Löhne erfolgte, ist nicht bekannt. Wohl aber ist bekannt, dass der Wegfall der Naturalien häufig zur Zunahme von Diebstahl und Unterschlagung seitens des Brauereipersonals führte.

### Steuern, Steuern, Steuern...

Steuern beeinflussten die Entwicklung des Braugewerbes im 17.-18. Jahrhundert erheblich. In Norddeutschland herrschte eine Vielfalt an Besteuerungsformen sowie ein Nebeneinander von städtischen und landesherrlichen Akzisen, so dass kein klares Bild über die Höhe der Steuern insgesamt besteht.

Am Beispiel Sachsens wird deutlich, dass die Brauer zunächst eine „große Tranksteuer“ zu zahlen hatten. 1615 kam die „Landakzise“ hinzu, 1707 die „Generalkonsumptionsakzise“ und 1641 der „Mahlgrotschen“. Der Bierhandel entrichtete zusätz-

lich das „Geleite“. Weitere Steuern entfielen auf Hopfen, Pech und Holz. In anderen Regionen bestanden ähnliche Verhältnisse.

Insgesamt zahlten die Brauer in Norddeutschland durchschnittlich rund 20 bis 25 Prozent ihrer Gesamtkosten an Steuern. Nicht berücksichtigt sind dabei die Besteuerung der Rohstoffe, die Besteuerung beim Verkauf in der Gastronomie sowie weitere Steuern wie die Vermögenssteuer. Gerade solche Steuern trafen die Brauer oft besonders hart, da sie nicht verbrauchsabhängig, sondern an das Braurecht oder an den Wert der Immobilien gebunden waren. Sie waren in voller Höhe zu entrichten – selbst dann, wenn das Braurecht nicht oder nur wenig genutzt wurde.

Auch in Süddeutschland waren Art und Höhe der Steuern oft schwer zu durchschauen. Die Brauer Münchens hatten seit jeher feste Abgaben für die Überlassung des Braulehens zu zahlen. Wichtiger als diese war der 1573 eingeführte und in der Folge mehrfach erhöhte „Aufschlag“ oder „Bierpfennig“. Bei seiner Einführung betrug er in der Tat exakt einen Pfennig je Maß. Zeitweise existierten in München auch weitere Steuern.

Im Gegensatz zur im Norden üblichen „Perception“, der Besteuerung der tatsächlich gebrauten Mengen, zahlten die Münchner Brauer jedoch die „Komposition“, einen mit der Obrigkeit vereinbarten Pauschalbetrag. Dies geschah, da die Obrigkeit erkannt hatte, dass sich die Perception zum einen sehr zeitaufwendig und kostspielig für beide Seiten gestaltete und zum anderen Missbrauch und Unterschlagung keineswegs verhinderte.

Insgesamt bedeutete die Komposition eine Belastung der Münchner Brauer im Bereich von 16 bis 24 Prozent ihrer gesamten Braukosten. Finanziell war dies von Vorteil, denn mit einer Perception hätten sie rund 40 Prozent bezahlen müssen. In anderen süddeutschen Städten, z.B. Ingolstadt oder Landshut, bestanden ähnliche Verhältnisse. Insgesamt dürfte die Steuerbelastung in Süddeutschland 20 Prozent selten überschritten und damit etwas niedriger als in Norddeutschland gelegen haben.

Die Steuerlast einerseits sowie die steigenden Getreidepreise andererseits waren sehr wahrscheinlich die entscheidenden Punkte dafür, dass die Brauer der norddeutschen Städte ihre Biere mehr und mehr verdünnten, um dem Kostendruck auszuweichen. Damit jedoch sank die Qualität ihrer Biere und ihr Ansehen, ihr Niedergang begann.

### ■ Kapitalkosten und Rentabilität

Zum Kostendruck trugen auch die Kapitalkosten bei. Nach dem Dreißigjährigen Krieg waren zahlreiche Brauereien zerstört. Kapital stand häufig nicht zur Verfügung und Baumaterial war teuer, so dass der Wiederaufbau oft unterblieb oder lange hinausgezögert wurde. Gleiches galt für Reparaturen. In Göttingen etwa waren noch im Jahre 1700 von 900 Häusern in der Stadt nur 300 bewohnbar. 300 galten als stark einsturzgefährdet und weitere 300 als Ruinen. Auch in der Folge blieben die Kapitalkosten ein

Thema, da insbesondere in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts die Preise für Immobilien sowie für Kupfer deutlich anstiegen.

Insgesamt stiegen sowohl in der zweiten Hälfte des 17. wie auch in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts die Kosten der Bierbrauer stärker an als die Erlöse. Dies schmälerte die Ertragssituation und führte zur Aufgabe vieler Brauereien. Im Norden Deutschlands trat diese Problematik aufgrund der geschilderten Umstände stärker auf als im Süden. Hinzu kam, dass der Bierpreis im Norden meist von der Obrigkeit fest-

gelegt war und bei steigenden Getreidepreisen oder Steuern oft gar nicht oder zumindest zeitlich verzögert und nicht in Relation angehoben wurde. Im Süden gestattete die Obrigkeit in der Regel begründete Bierpreis-erhöhungen.

Einzelne Zahlen belegen die Schwierigkeiten norddeutscher Brauer. So erwirtschaftete ein Brauer in Hannover um 1615 durchschnittlich 6000 g Silber jährlich. 1740 waren es nur noch 975 g und 1760 nur noch 875 g. Dies entsprach in etwa dem Verdienst eines ungelerten Hilfsarbeiters, weshalb viele Brauer nur noch im Nebenerwerb brauten. Auch gab es erheblich mehr Brauer als der Markt benötigte, doch aus Sorge um ihre Steuern verweigerte die Obrigkeit meist das Abmelden des Braurechts und das Stilllegen der Brauereien. Um 1760 ließ man in Wismar sogar einen Brauer, der sich geweigert hatte zu brauen, hinrichten. Und wie es auch in unseren Tagen häufig der Fall ist, führte mangelnde Rentabilität zu erbittertem Konkurrenzkampf mit Preisnachlässen.

Einen gewissen Konkurrenzkampf führten natürlich auch die süddeutschen Brauer. Dabei befanden sich bürgerliche Brauer im Nachteil zu den Brauereien in Klöstern, Adelssitzen und Spitälern. Diese genossen in der Regel sowohl steuerliche Vergünstigungen als auch die Versorgung mit qualitativ hochwertigeren Rohstoffen. Ihnen war es teilweise gestattet, auch mit Weizen zu brauen – bürgerliche Brauer hingegen durften allein die Gerste als Braugetreide nutzen. Dadurch waren Kloster-, Adels- und Spitalbrauereien in der Lage günstigere und stärkere Biere anzubieten und dennoch gute Gewinne zu erwirtschaften. Trotz dieser komfortablen Lage verdrängten sie die bürgerlichen Brauhäuser nicht oder zumindest nicht zur Gänze. Konkrete Zahlen sind nicht zu jeder Zeit und aus jeder Stadt bekannt, die vorhandenen verdeutlichen die Lage aber durchaus in vielen Fällen. So erwirtschafteten die Brauer folgender Städte eine Umsatz- und Kapitalrentabilität von:

- 18%/15% in vier landesherrlichen Brauhäusern in Salzburg 1741-1791;
- 40% Umsatzrentabilität in 17 landesherrlichen Brauhäusern 1605 und 16% 1750-1800; die Kapitalrentabilität ist hier nicht bekannt;
- 21%/15% in einigen Klosterbrauhäusern um 1800;
- 5% Kapitalrentabilität der bürgerlichen Nürnberger Brauhäuser um 1800;
- 14% Umsatzrentabilität eines bürgerlichen Münchner Brauhauses 1757;
- 17% Umsatzrentabilität eines bürgerlichen Straubinger Brauhauses 1780.

Insgesamt dürften die Brauhäuser in Klöstern, auf Adelssitzen und in Spitälern Ende des 18. Jahrhunderts eine Umsatzrentabilität von 15 bis 20 Prozent und eine Kapitalrentabilität von 10 bis 15 Prozent erwirtschaftet haben. Die entsprechenden Zahlen bei bürgerlichen Brauhäusern lagen im Bereich von acht bis zwölf Prozent sowie vier bis acht Prozent. Trotz dieser Diskrepanz zählten süddeutsche Brauer oft zur Mittelschicht, häufig sogar zur wohlhabenden Mittelschicht der damaligen Gesellschaft. Aus Elsass-Lothringen etwa ist überliefert, dass die dortigen Brauer zum Empfang Ludwigs XV. im Jahre 1744 eine Ehrentruppe von 70 Reitern stellten – sicherlich kein Zeichen besonderer Armut.

Auch wenn nicht so detaillierte Zahlen vorliegen wie aus der Stadt, erzielten die Brauereien auf dem Land in Nord- wie Süddeutschland im 17. und 18. Jahrhundert oft gute Gewinne. Einzelne Zahlen sprechen von 15 bis 30 Prozent Umsatzrentabilität.

Den norddeutschen Brauern in Stadt und Land bereiteten um 1800 zunehmend zwei Entwicklungen Sorge: Einerseits führten die hohen Getreidepreise dazu, dass das Getreide häufig direkt verkauft wurde, anstatt es zu Bier weiterzuverarbeiten. Andererseits stieg die Nachfrage nach Kornbranntwein. Somit blieb immer weniger Getreide zum Bierbrauen übrig.

Entscheidende technische Fortschritte erzielten die Brauer des 17. und 18. Jahrhunderts nicht. Auch dies war ein Grund dafür,

dass die Biere in dieser Zeit zunehmend dünner wurden, um dem Kostendruck auszuweichen. In Norddeutschland war dieser Effekt deutlich stärker als im Süden.

### Marktchancen für Substitutionsgetränke

Da der Import von Landbier in die Städte oft untersagt war, konnten auch die Landbrauereien den Mangel an kräftigem Bier in den Städten oft nicht lindern, was die Chancen für Substitutionsgetränke erhöhte. In Goslar formulierte man den Zusammenhang so: „Je schlechter das Bier ist, desto besser geht der Wein und Branntwein...“

So kam es, dass Wein, Branntwein, Kaffee, Tee und Kakao begannen das Bier zu verdrängen. Dieser Effekt trat – der dünneren Biere wegen – im Norden Deutschlands stärker auf als im Süden.

Während Wein- und Bierpreise im 17. Jahrhundert noch relativ gleichauf lagen, verteuerte sich der Wein im 18. Jahrhundert stärker als das Bier. Die Preise für Branntwein lagen zwar stets über denen von Bier, doch nahm die preisliche Differenz zu Gunsten des Branntweins ab. Dies führte dazu, dass der Alkoholkonsum in Form von Branntwein in Bezug auf die Menge des Alkohols günstiger war als der Alkoholkonsum in Form des immer dünner werdenden Bieres. Huntemann formulierte dies so: „Er (der Konsument) gelangte also für relativ weniger Aufwand zur Erheiterung und notfalls auch zur Betäubung seiner Sinne, und dieser Effekt dürfte die Verbreitung des Branntweins im Volke kräftig gefördert haben.“

Um das Jahr 1700 entstanden in größeren Städten die ersten Kaffeehäuser. Zwar waren Kaffee und Kakao oder Tee stets teurer als Bier, verbilligten sich jedoch relativ zum Bier im Lauf des 18. Jahrhunderts, was ihren Konsum anwachsen ließ.

Neben der Konkurrenz der Substitutionsgetränke begann das Braugewerbe um 1800 auch das Vordringen der Kartoffel zu spüren. Dadurch verlor das Bier allmählich seine Bedeutung als Grundnahrungsmittel. Tranken insbesondere ärmere Menschen bislang einen Krug Bier oft als Ersatz für eine Mahlzeit, so begannen sie nun Kartoffeln zu verzehren.

All diese Entwicklungen führten dazu, dass sich das deutsche Braugewerbe am Anfang des 19. Jahrhunderts in einer Krise befand. Insbesondere galt dies für die Brauer in den norddeutschen Städten. Erst die beginnende Industrialisierung führte schließlich zu einer neuen Belebung. ■

# Das Bier in Deutschland – 14. bis 19. Jahrhundert (Teil 1)

**PRODUKTION UND VERBRAUCH** | Schon im 16. Jahrhundert erfüllten die Bierbrauer das, was man sich heute wünscht: Lebensmittel und Getränke, die gesund, natürlich und rein sind. Mit dem Reinheitsgebot aus dem Jahre 1516 legten Bayerns Herzog Wilhelm IV. und sein Bruder Herzog Ludwig X. genau das fest: Ins Bier gehören nur Wasser, Hopfen, Gerste und Hefe zum Gären. So konnten die anderen Getreidesorten für das Brotbacken verwendet werden und der Biergenießer sicher sein, dass sich keine schädlichen Substanzen im Bier befanden.

**BIS IN DAS HOHE** Mittelalter stellten übrigens meist die Frauen im Rahmen ihrer heimischen Arbeit das Bier her, das auch nur im eigenen Haushalt getrunken wurde. Mit der Wende vom 13. zum 14. Jahrhundert vermehrte sich die gewerbliche Herstellung des Bieres. Bessere Kenntnis über Material und Brautechnik, Städtegründungen und damit eine Vermehrung des Kundenstammes sowie steigende Bevölkerungszahlen führten zu wachsender Beliebtheit des Gerstensaftes. Dabei wurden die norddeutschen Brauer – aus Hamburg, Bremen und Wismar – vor den Brauern aus dem Süden aktiv, im Westen kam die gewerbliche Bierbrauerei nur langsam voran.

Die Brautätigkeit fand im Allgemeinen im Winterhalbjahr statt. Schon damals spielte die Unterscheidung in ober- und untergäriges Bier eine wichtige Rolle: Letzteres schmeckte besser, war länger haltbar und daher z.B. für lange Trans-

portwege über die Ostsee oder das Land geeignet.

## **Bierherzeugung ab Ende des 14. Jahrhunderts**

Anhand der Anzahl der Brauer, der erlaubten Sude und der Größe der Brausude lässt sich schätzen, wie die gesamte Bierherzeugung ausgesehen haben könnte – deutlich wird vor allem die Differenz zwischen den einzelnen Städten, wie Tabelle 1 zeigt.

Der „Bierfernhandel“, größere Sude und eine stetig ansteigende Zahl der Brauer sorgten für Wachstum bzw. stabile Produktionszahlen. Zu Beginn des 15. Jahrhunderts ging der Export stark zurück, da die Exportländer jetzt durch Zölle ihre eigene Produktion schützten. 1538 wurden etwa über 130 000 Tonnen Bier exportiert, im Jahr darauf nur noch etwa 20 000. Man drosselte die Produktion auf geschätzte

200 000 hl als jährliche Produktionsmenge. Dabei soll der städtische Verbrauch von 34 000 Tonnen in den Jahren 1465 bis 1496 über 28 700 Tonnen (1522-1525) auf 23 500 Tonnen (1539-1560) zurückgegangen sein.

Interessant ist die Mitteilung, dass der Biersteueranteil am Gesamteinkommen der Stadt Hamburg im Durchschnitt der Jahre 1370 bis 1387 von 4,6 Prozent über 8,6 Prozent (1465-1496) schließlich auf 11,9 Prozent für die Jahre 1549 bis 1560 gestiegen sein soll.

Der innerstädtische Verbrauch von Lübeck (bei einer Bevölkerungsgröße von 18-25 000 Personen im Spätmittelalter ca. 1 l/Tag) wird von Hans Huntemann mit rund 80 000 bis 100 000 Tonnen, d.h. etwa 4500 Brau angegeben. Ausfuhr fand von den Seebierbrauereien von der Travesseite der Stadt überwiegend nur nach Schonen/Schweden statt. Im Jahr 1368 waren es ca. 1673 Tonnen, d.h. doppelt so viel wie die sonstigen Exportmengen. Abnehmer waren auch Wismar, Rostock und Danzig, die später ihr eigenes Bier herstellten. Vom Ende des 15. Jahrhunderts an erlebte das Lübecker Brauwesen eine fast 100-jährige Depression. Der Stadtverbrauch ging auf 61 158 Tonnen, d.h. drei Viertelliter pro Kopf und Tag zurück.

Den Brauern in Wismar gab man den Rat, öfter als zweimal wöchentlich zu brauen, beschränkte jedoch später die Anzahl der Sude pro Brauer. In Göttingen fiel die Zahl der berechtigten Brauereien von 390 in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts auf rund 350 in der zweiten Hälfte. Die

**JÄHRLICHER BIERAUSSTOSS IN FÜNF DEUTSCHEN STÄDTEN (ENDE 14. BIS ANFANG 16. JH. IN HL)**

Stadt	14. Jh. (2. Hälfte)	15. Jh. (1. Hälfte)	15. Jh. (2. Hälfte)	16. Jh. (1. Hälfte)
Hamburg	250 000	300 000	250 000	200 000
Wismar	175 000	120 000	60 000	
Lübeck		100 000	80 000	70 000
Göttingen		30 000	25 000	
Schweidnitz			55 000	45 000

Tab. 1

**DURCHSCHNITTLICHE ANZAHL GEWERBLICHER BRAUER IN 12 DEUTSCHEN STÄDTEN (15. JH.)**

Einbeck	Zerbst	Hamburg	Göttingen	Bremen	Erfurt
700	550	520	380	300	250
Wismar	Leipzig	Breslau	Lübeck	München	Frankfurt
200	200	190	180	30	10

Tab. 2

**PRODUKTION DER ST. KATHARINEN-SPITALBRAUEREI**

Jahr	Gesamtproduktion in Eimern	Gesamtproduktion in Litern**
1700/01	1350	81 000
1730/31	4667	280 020
1760/61	1345	80 700
1790/91	1411	84 660
1809/10	2112	126 720

Tab. 3

\*\* ungenaue Zahlen, da Eimergrößen leicht variieren

zwischen dem stärkeren Sommerbier und dem Winterbier, im Norden gab es meist ein starkes Exportbier, mittlere „Tischbiere“ und eine schwache Variante zur Erfrischung. Im Fokus stand das Exportbier – minderwertiges Bier durfte auf keinen Fall ausgeführt werden und auf das „Verschneiden“ des Bieres, das ins Ausland gehen sollte, standen harte Strafen.

Schon damals gab es heftigen Wettbewerb unter den Bierproduzenten. Man erzeugte Bier selbst oder ließ es durch gelernte Braumeister herstellen. Tabelle 2 gibt einen geschätzten Aufschluss über die damalige Brauerlandschaft. Die große Anzahl der Brauer, z.B. in Einbeck oder Zerbst, ist darauf zurückzuführen, dass das Braugeschäft einzelner klein war und als Nebenerwerb betrieben wurde. In den Seestädten dagegen gab es viele Großbrauer, die keiner anderen Tätigkeit nachgingen. Insgesamt gab es zu dieser Zeit wohl ca. 3 500 Einrichtungen bzw. Personen, die sich gewerblich mit dem Brauen beschäftigten – heute gibt es in Deutschland 1 388 Brauereien unterschiedlicher Größe und Ausprägung.

Differenzen waren auch damals an der Tagesordnung: Bei sinkendem Exportgeschäft kamen größere Mengen auf den heimischen Markt; Exportbrauer durften z.B. auch in Hamburg verkaufen und zwischen den Export- und Stadtbrauern kam es zu Auseinandersetzungen. Auch das abgabefreie Brauen landesherrlicher Beamter, Adliger oder geistlicher Brauereien, die zum eigenen Verbrauch brauen durften, aber oft auch verkauften, wurde nun kritisch betrachtet. Neid und Missgunst machten sich breit, Geschäftsbräuche wurden unterwandert und der starke Konkurrenzkampf drückte auf die Preise.

Nicht nur die Seestädte versuchten, die Zahl der Brauhäuser zu begrenzen und die Lage – sinkende Umsätze aus dem Fernhandel, zu viele Brauer und Braustätten, scharfer Wettbewerb – in den Griff zu bekommen. Angebot und Nachfrage sollten in Einklang gebracht werden. In Hildesheim wurde dazu die Vergabe neuer Braurechte beschränkt und in vielen Städten verbot man im weiteren 15. Jahrhundert Handwerkern nebenbei Bier zu brauen oder man legte ihnen nahe, sich für eine der beiden Tätigkeiten zu entscheiden.

Letztendlich sorgten der Nachfragerückgang aus dem Ausland und fallende Bevölkerungszahlen für sinkende Ausstoßmengen zum Ende des 15. Jahrhunderts.

Zahl der Brausude richtete sich nach den gezahlten Steuern: Wer die meisten Steuern zahlte, durfte am häufigsten brauen. Süddeutschland bildete wohl das Schlusslicht, die 40 Brauer Münchens kamen um 1 500 noch nicht einmal auf 5 000 hl.

Der Nutzen, den die wendischen Brauer aus dem Wiederaufblühen des hanseatischen Frachtverkehrs zogen, war beträchtlich. Wismar exportierte schätzungsweise 4 000 Lasten, das entsprach ca. 80 Prozent der erzeugten Biermenge, nach Dänemark und Holland. Rostock führte immerhin 1 800 Lasten in dieselben Länder aus, was einem Drittel der legal möglichen Produktion entsprach. Und auch Lübeck erlebte einen Aufschwung seines Bergenhandels (Schiffsbier). 1576/77 gingen 40 000 Tonnen, also über 3 000 Lasten oder rund ein Drittel des Lübecker Bieres, vermutlich nach Skandinavien. Die drei wendischen Städte konnten sich auf ihre traditionell guten

Beziehungen zu Norwegen stützen. Auch Hamburg, Bremen, Danzig und Braunschweig profitierten vom hanseatischen Aufschwung. Braunschweig führte 1 640 immerhin 6 000 Halbfass, das entsprach etwa 10 Prozent der Produktion, via Bremen und Hamburg nach Friesland, Holland und England aus. Die Bremer Brauer wollten dies unterbinden, aber sie schafften es nicht. Auch 1 644 wurden noch 6 000 Halbfass des Braunschweiger Bieres über Bremen ausgeführt.

**■ Exportbier im Fokus**

Trotz großer Mühe waren Geschmack und Qualität des Bieres nicht immer gleichbleibend. Die Beschaffenheit der Rohstoffe und des Brauwassers sowie die Ausnutzung des Malzes waren wichtige Faktoren, bitterer Geschmack sowie unterschiedliche Stärke und Haltbarkeit konnten oft nicht vermieden werden. Im Süden entstanden größere Unterschiede

## Der Aufschwung im 16. und 17. Jahrhundert

In vielen süd- und mitteldeutschen Städten wie München und Frankfurt begann zum Ende des 15. Jahrhunderts die Zahl der gewerblichen Brauer und der Bierabsätze zu steigen. Die Bevölkerung wuchs und viele zogen das Bier dem teuren Wein vor. In den norddeutschen Städten stieg der Bierverbrauch wohl auch an, die Biererzeugung selbst jedoch stagnierte, da die Exporte in das Ausland zurückgingen; es wurde weniger Bier erzeugt als in den Vorjahren. In der zweiten Hälfte des Jahrhunderts besserte sich die Situation wieder.

In Hamburg z.B. betrug der Ausstoß aller Brauer um 1500/1550 durchschnittlich etwa 200 000 hl pro Jahr; um 1600 war die Produktion dank der Ausnutzung aller Braurechte mit einem jährlichen Ausstoß von mehr als 300 000 hl Bier erheblich gestiegen. In Wismar erreichte die Produktion 1560 bis 1600 ca. 80 000 bis 90 000 hl und stieg bis zum Beginn des Dreißigjährigen Krieges auf 100 000 bis 120 000 hl an.

In Hannover wurden um 1615 mehr als 90 000 hl hergestellt, in Göttingen erzeugte man um 1555 etwa 32 000 hl Bier und Leipzig steigerte seinen Ausstoß auf 50 000 bis 60 000 hl. All diese Mengen sind sehr vorsichtig geschätzt.

In Süddeutschland nahm die Bierproduktion ebenfalls zu, blieb aber deutlich hinter dem Norden zurück. Für München wird der Ausstoß aller bürgerlichen Brauer um 1600 auf nur 6000 bis 7000 hl geschätzt; dies scheint zwar nur das Märzenbier zu sein, doch selbst wenn man die gleiche Menge für Winterbier hinzunehmen würde, bliebe die gesamte Menge sehr gering.

In den süddeutschen Städten erlebte jedoch das klösterliche Brauwesen einen neuen Aufschwung und in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts schossen die Brauhäuser „wie Pilze nach einem warmen Sommerregen“ aus dem Boden. Städte und Märkte beklagten die Konkurrenz der klösterlichen Brauereien, die schmackhaftes Bier nicht nur zum Eigenverbrauch herstellten, sondern auch profitabel verkauften.

## Klösterliche Brauereien im 18. Jahrhundert

Mönche und die Bierbrauerei gehören unweigerlich zusammen. Schon im 7. Jahrhundert n. Chr. soll in deutschen Klöstern Bier gebraut worden sein. Und auch, wenn das damalige Gebräu noch nicht viel gemeinsam hatte mit unserem heutigen Bier, waren die Mönche dem Getränk schon immer sehr zugetan, weil es nahrhaft und wohlschmeckend war und sogar zur Fastenzeit getrunken werden durfte. Kein Wunder also, dass im Laufe der Jahrhunderte aus der Bierbrauerei – nicht nur in Klöstern – eine wahre Wissenschaft wurde und die Qualität und der Geschmack immer wieder verbessert wurden.

Einst soll es knapp 500 Klosterbrauereien in Deutschland gegeben haben, mittlerweile ist kaum mehr eine Hand voll davon übrig. Namen wie Andechs oder Ettal sind nicht nur Bierkennern auch heute noch ein Begriff und bekannte Biere wie Franziskaner, Paulaner oder Augustiner hatten ihren Anfang einst in Klostergewölben.

**BIERVERBRAUCH DES FRANKFURTER RATES UND VERSCHIEDENER SPITÄLER VON 1501-1620**

(Durchschnitt/30 Jahre in hl)

Periode	Frankfurt		Leipzig	Würzburg
	Rat	Spital	Spital	Spital
1501/1530	6,8	5,4	0	0
1531/1560	14,9	15,8	0	0
1561/1590	31,1	40,9	81,3	0,7
1591/1620	46,6	27,0	142,8	1,5

Tab. 4

Schnell fanden die Ordensbrüder heraus, dass ihr Bier eine gute zusätzliche Einnahmequelle darstellte. So entwickelten sich einige der Brauereien zu profitablen Schänken, obwohl das Gebräu eigentlich nur zum internen Verzehr gedacht war. Im 18. Jahrhundert erlebten die Klosterbrauereien eine Blütezeit, denn in vielen Abteien stieg die Produktion wie nie zuvor. So produzierte die Augustiner Klosterbrauerei Mitte des Jahrhunderts bereits jährlich rund 3900 Eimer (2500 hl) Bier. Eine durchschnittliche bayerische Brauerei produzierte nur etwa ein Drittel.

Stellvertretend für viele klösterliche Brauereien und Spitalbrauereien zu jener Zeit wird in Tabelle 3 die St. Katharinen-Spitalbrauerei in Regensburg und ihre Produktion näher betrachtet. Die Brauerei des Spitals entstand 1226 und gilt damit als älteste Spital- und Stiftungsbrauerei der Welt. Auch heute wird noch immer erfolgreich Bier in der Spitalbrauerei gebraut. Wo zunächst der „Schlaftrunk für Kranke“ hergestellt wurde, befand sich bald eine der größten Brauereien der Umgebung. Im Jahre 1707/08 wurden so knapp 1900 Eimer eingesiedet (1 Eimer entspricht ca. 60 l), zwei Jahre später waren es bereits 2205 Eimer. Im Vergleich dazu braute ein bürgerlicher Bierbrauer nur 1024 Eimer. Jedoch war auch die Spitalbrauerei nur Mittelmaß, bedenkt man, dass das städtische Weißbrauhaus als größter Bierproduzent 42 800 Eimer Weißbier braute.

Auch wenn das Spital eine etwas andere Funktion hatte als herkömmliche Klöster, dient es doch als gutes Beispiel, um die Entwicklung der klösterlichen Brauereien nachzuvollziehen. So erhöhte sich der Bierverkauf im 18. Jahrhundert deutlich und es wurden Rekordsummen produziert. Ähnlich erging es vielen Klöstern in Deutschland. Nach diesen goldenen Jahren für die geistlichen Bierbrauer folgte jedoch ein rasches Ende, nicht nur für den Brauerei-

betrieb, sondern meist für den gesamten Orden. Zunächst „nur“ eingeschränkt durch Verbote, fielen Anfang des 19. Jahrhunderts viele Klöster in Staats- oder Privatbesitz.

**Schankverbot für klösterliche Brauereien**

Wie aber kam es überhaupt zu einem Schankverbot für klösterliche Brauereien? Im 18. Jahrhundert war die Stadt Regensburg wirtschaftlich angeschlagen und immer wieder Mittelpunkt politischer Auseinandersetzungen. Den erfolgreichsten und zugleich wohlhabendsten Gewerbebezweig jener Zeit stellten die Brauer dar. Zum Ende des 18. Jahrhunderts gab es in der Stadt 32 Brauereien. Jedoch wurde auf Bier eine nicht unerhebliche Steuer erhoben. Zudem stiegen die Preise für Gerste immer weiter an.

Starke Konkurrenz bekamen die bürgerlichen Brauer dabei von städtischen Brauhäusern und klösterlichen Brauereien. Besonders gegen die klösterlichen Brauereien gab es immer wieder Beschwerden, da diese nicht nur von den steuerlichen Abgaben auf Bier befreit waren, sondern auch die eigens angebaute Gerste verwenden konnten. Obwohl die Klöster und Spital die größte

**EINSATZ VON MALZ (L) ...**

... je Sud um 1500 und 1600

Stadt	um 1500	um 1600
Wismar	5500	5630
Hamburg	4200	4200
Zerbst	3650	4900
Hannover	2500	3750
Lübeck	2500	3300
Bremen	1850	2700
München	1000	0
Kulmbach	0	2500

Tab. 5

Menge für den eigenen Verbrauch verwenden sollten, begannen auch diese schon früh, Bier profitabel zu verkaufen. Dadurch kam es immer wieder zu Streit zwischen den städtischen und den kirchlichen Brauern.

Erst 1748/49 wurde diesem Verkauf in Regensburg durch das kurbayerische Schankverbot Einhalt geboten. Gebote wie dieses gab es auch vorher schon überall in Deutschland, sie wurden meist jedoch nur halbherzig oder gar nicht eingehalten. Nach der Säkularisierung 1803 wurden viele Klöster versteigert, so gingen auch die klösterlichen Brauereien in Privatbesitz über. Die übrigen Abteien produzierten nur noch sehr geringe Mengen und schenkten das Bier nur noch an Ordensmitglieder aus.

**Konkurrenz zwischen Stadt- und Landbauern**

Der Handel mit Bier gewann immer mehr an Bedeutung und wurde gleichzeitig zur Quelle von Disputen. Die städtischen Brauer sahen sich immer stärkerer Konkurrenz durch Brauer vom Lande ausgesetzt und es wurde kritisiert, dass Bauern, Adel und Geistlichkeit ihre Privilegien für das Brauen des Hausbedarfs überschritten. Einige Adlige verboten den Ausschank des Stadtbieres in ihrem Einflussbereich und zwangen die Menschen zum Bezug des herrschaftlichen Bieres.

Die nachlassende Qualität der Stadtbiere war ein Argument: Ein Landesherr erklärte im Streit mit der Stadt Einbeck, er könne seinen Untertanen das Einbecker Bier nicht mehr zumuten; tatsächlich schickten die Städte nur das schlechteste Bier in die Dörfer und verlangten zudem noch einen höheren Preis.

Den Landbauern gelang es nicht nur, schmackhaftes Bier zu brauen, das nach und nach auch die Städter zu schätzen wussten, sie konnten auch zu niedrigeren Kosten produzieren, denn das Getreide stammte aus eigenem Anbau, Frachtkosten entfielen, Arbeitskräfte konnten vom eigenen Hof genommen werden und die Steuerlast war gering.

Schon damals waren die Entwicklung der Bevölkerung und der Kaufkraft entscheidende Faktoren für den Bierverbrauch. Im letzten Viertel des 15. Jahrhunderts bis zum Beginn des 17. Jahrhunderts wuchs die Bevölkerung kräftig an, daran konnten auch die zahlreich auftretenden Seuchen nichts ändern. Zu Beginn des Dreißigjährigen Krieges lebten in Deutschland in etwa 16 bis 17 Millionen Menschen. Wohnungs-

not, Preissteigerungen (vor allem für Getreide) und Löhne, die nicht mitwuchsen, bestimmten das Leben der Menschen.

Lange Zeit waren qualitätsarme Weine billiger als Bier; langsam aber kehrte sich das Verhältnis um und gegen Ende des 16. Jahrhunderts wurde der Wein deutlich teurer als das Bier. Zunächst ersetzten offenbar viele den teuren Wein durch billigere Varianten; als auch deren Preise stiegen, wechselte man zum Bier.

In Nürnberg war der Wein um 1510 das vorherrschende Getränk. In der Hoffnung auf zusätzliche Erlöse erhöhte man die Steuern; das kam letztendlich dem Konsum des Bieres zugute. Im Norden und Osten war Bier das Getränk der Wahl geblieben und die Brauereien bauten ihre Stellung weiter aus. In Jena und Sachsen war Wein das vorherrschende Getränk und der Weinbau war üblich.

Oft wählten die Verbraucher die billigen Biersorten aus, die immer dringender als Nahrungsgrundlage dienten gewürzte Biersuppe stand z.B. auf dem Speiseplan vieler Spitäler.

Insgesamt nahm im 16. Jahrhundert der Bierkonsum stark zu – die anwachsende Bevölkerung, steigender Pro-Kopf-Verbrauch und ein Verfall der Kaufkraft (billigeres Bier statt Wein) waren die Ursachen. Und dieses Jahrhundert galt als „zechfreudige Zeit“: Mit zahlreichen Verordnungen gegen Völlerei und Trunksucht versuchte man, der Lage Herr zu werden und die Sitte des „Zutrinkens“ – Vollrausch und Exzesse waren oft das Resultat – wurde verboten.

Am Beispiel des Bierverbrauchs des Frankfurter Rates und des Heilig-Geist-Spitals sowie des Leipziger Spitals wird der Anstieg deutlich (Tab. 4); das Frankfurter Spital erwarb Anfang des 16. Jahrhunderts oft fremde Biere, wie Marburger oder Einbecker, später begann das Spital selbst zu brauen und die Einkäufe sanken. Auch der Frankfurter Rat bezog zunächst fremde Biere, kaufte später aber zunehmend heimische Produkte. Die Mengen des Leipziger Spitals sind Ausschankmengen – es verkaufte eigene Biere und Biere aus der Umgebung.

### ■ Beachtlicher Pro-Kopf-Konsum

Der Pro-Kopf-Verbrauch an Bier stieg, jedoch ist er sehr schwer zu ermitteln, da das Wachstum der Bevölkerung und die Zunahme der Erzeugungsmengen beachtet werden müssen; eingeführte Biere wie auch Besucher der Stadt konnten nicht erfasst werden.

In Hamburg, so schätzt man, trank jeder der etwa 15 000 Einwohner zwischen 1550 und 1600 ca. 700 Liter Bier pro Jahr.

Im Lübecker Stadtgebiet schätzt man 400 Liter pro Person und Jahr. Insassen und Angestellte des Heilig-Geist-Spitals in Wismar erhielten zum Ende des 16. Jahrhunderts täglich drei Liter Bier oder 1100 Liter im Jahr. Der Pförtner des gräflichen Hofes in Oldenburg bekam täglich fünf Kannen Bier, das waren 2600 Liter im Jahr. Weitere Bedienstete erhielten über 3500 Liter im Jahr – sicherlich zum Teilen mit der Familie, doch es gab auch Bierfreunde, die eine noch größere Menge allein tranken.

Die Sächsischen Vorwerke gaben 1570 für jeden Beschäftigten 400 Liter Bier aus,

ein Patient im Leipziger Spital trank zusammen mit seinem Diener während seines 10-tägigen Aufenthaltes 40 Kannen Bier, und ein Schäfer in Schlesien erhielt 2900 Liter Tischbier.

Nach vorsichtigen Schätzungen dürfte der Pro-Kopf-Verbrauch in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts zwischen 250 und 400 Litern pro Jahr gelegen haben – im Norden eher höher, im Süden wahrscheinlich niedriger. Bis 1600 vermutet man einen Anstieg auf 400 bis 600 Liter, den größten Anteil daran hatten wohl die Dünnbieren, während das Vollbier kaum 50 Liter ausmachte.

**DAS BERLINER BRAUWESEN IM 18. JAHRHUNDERT**

Jahr	Braustellen	Bierverbrauch in Gastwirtschaften/Tonnen
1722	305	598
1730	426	566
1740	349	769
1750	312	1191
1770	259	744
1780	226	881
1790	123	1089
1800	82	1285

Tab. 6

**Größere Braupfannen und steigender Malzeinsatz**

Technische Fortschritte wurden nur langsam erzielt, das Festhalten an überkommenen Techniken war üblich. In Wismar führte der unglückliche Einbau der Braupfannen zu hohen Heizkosten, in Weiden wurde das Bier weiterhin vom Brauhaus zum Wohnhaus des Brauers gebracht und dort über hölzerne Rinnen in die Fässer geleitet.

Größere Braupfannen allerdings bedeuteten einen wirklichen Fortschritt und führten von Hamburg bis München zu umfangreicheren Suden. Da die Kosten für diese Verbesserung überschaubar blieben, konnte das Bier billiger als früher produziert werden. Die Tabelle 5 gibt Aufschluss über den gestiegenen Malzeinsatz – soweit nachweisbar – in acht großen Städten. Für München ließ sich der vermehrte Einsatz nicht nachweisen, liegt aber nahe, da dort auch die Braukessel vergrößert wurden.

Außerdem verbesserte sich die Betriebsorganisation und nicht rentable Braustätten wurden stillgelegt. Nach 1600 braute man in Hamburg nur noch in 180 von ehemals 531 brauberechtigten Häusern, aber in diesen weit mehr als 100 Jahre zuvor.

Zwar wurden nun beim Brauen der Malzeinsatz und die Ausstoßmenge vergrößert, dies geschah aber in unterschiedlichem Maße und die Bierqualität begann zu leiden. Aus 100 Litern Malz gewannen die Brauer um 1600 wesentlich mehr Bier als um 1500. Aus der gleichen Menge an Malz zogen z.B. Torgaus Brauer im 15. Jahrhundert sechs Fass Bier, um 1550 aber acht Fass.

Die Einbecker Brauer mussten sich vorwerfen lassen, ihr Bier sei schlechter

Kofent oder Wasser, andere verfälschten die Biere beim Transport.

**Entwicklung vom 17. bis Anfang des 19. Jahrhunderts**

Die Zeit war zunächst in Teilen Deutschlands vom Rückgang des Braugewerbes geprägt. Hannover und Hamburg schränkten die Produktion von der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts bis zur ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts um 40 bis 45 Prozent ein.

In Wismar sank der Ausstoß von 1650 bis 1765 um mehr als 90 Prozent auf nur 4000 hl. Auch in den kleineren norddeutschen Städten sank die Produktion. Ebenso schlecht sah es in Clausthal, Goslar, Einbeck, Breslau und Schweidnitz aus. Auch die Zahl der Brauer sank, so gab es um 1610 in Bremen noch ca. 300 Brauer, um 1780 waren es nur noch 30 bis 40. In Wismar gaben 115 von 125 Brauberechtigten das Gewerbe auf.

Besser sah es hingegen in Süddeutschland aus. Münchens bürgerliche Brauereien steigerten ihre jährlichen Mengen von 7000 hl um 1600 auf über 25 000 hl im Zeitraum 1751 bis 1800. Auch die Klöster produzierten und verkauften erfolgreich und übertrafen oft die Mengen bürgerlicher Brauereien. Ebenso konnten sich die Brauer aus Regensburg, Heilbronn, Kempten und Straubing steigender Produktionszahlen erfreuen.

**Das Berliner Braugewerbe**

Man geht davon aus, dass es um 1650 etwa 160 brauberechtigte Häuser in Berlin gab. Berlin und Köln, die sich – im Gegensatz zu vielen anderen Städten – nicht weigerten, die hohen Abgaben zu zahlen (neben der städtischen Abgabe wurden noch 12 Pfennig auf die Tonne erhoben), litten schwer. Später wurden sogar acht märkische Groschen bezahlt. Um die Brauereien in der Residenz zu schützen, wurde vom Großen Kurfürsten auf von außerhalb eingeführte Biere die doppelte Abgabe gelegt, später wurde die Einfuhr zeitweise gänzlich untersagt.

Das Bier war sehr beliebt – der Berliner Stadtkeller allein schenkte in den Jahren 1664 bis 1666 1627 Tonnen Bier aus, in den Jahren 1668 bis 1670 waren es sogar 2745 Tonnen. Damals gab es ungefähr 15 000 Einwohner und 250 Brauhäuser.

König Friedrich Wilhelm I. sorgte dafür, dass das Bier am Hofe getrunken wurde. Wenn Offiziere zusammenkamen, sollten sie „...miteinander hauswirthlich vorlieb nehmen, und es sollte kein Schimpf gerechnet noch übel genommen werden, wenn ein Offizier dem anderen ein Glas Bier vorsetzt.“ Biervorfälscher wurden nicht geduldet, Fuhrleute, die unterwegs das Getränk mit Wasser zu mischen versuchten, wurden bestraft; jede zu kleine Flasche wurde konfisziert und mit einer Strafe von vier Groschen belegt.

Friedrich der Große, schon von seinem Vater in Sachen Brauwesen genauestens instruiert, sorgte ebenfalls für den qualitätsvollen Fortbestand des Brauens und des Bieres. Unter seiner Regierung befanden sich in Berlin 163 Meister und 302 Brauknechte; verkauft wurde das Bier von 701 Bierschänken, während es in der ganzen Stadt nur acht Branntweinschänken gab.

Nach wie vor hatten die Brauereien schwer unter den Steuern und den Auswirkungen der Kriege zu leiden. Nach dem Siebenjährigen Krieg wurde die Steuer direkt

**BETRIEBE UND BESCHÄFTIGTE ...**

... in Kreisen der preußischen Rheinprovinzen 1849

	Betriebe	Beschäftigte
Düsseldorf	1066	1350
Köln	373	599
Aachen	436	554
Koblenz	147	222
Trier	150	235
Total	2172	2960

Tab. 7

auf das Getränk erhoben, nicht – wie zuvor – auf das verschrotete Malz. Das erhöhte zwar das Einkommen des Königs erheblich, schädete den Brauereien aber so sehr, dass diese „Regie“ im Jahre 1772 wieder aufgehoben wurde.

Die Brauerzunft erholte sich dank wesentlich verminderter Steuern und guter Fürsorge durch den König zwar wieder, jedoch ging die Zahl der Braustätten zurück. Starke Konkurrenz entstand durch fremde Biere: Zu Beginn des 18. Jahrhunderts waren in Berlin 73 fremde Biersorten zu haben, für das Jahr 1711 wird die Menge mit 41 460 Tonnen angegeben. Da Friedrich Wilhelm I. und Friedrich der Große sehr um die heimische Braubranche bemüht waren, ging der Verbrauch der fremden Biere stark zurück und die Qualität der Berliner Biere verbesserte sich (Tab. 6). Obwohl im Jahr 1810 die Gewerbefreiheit und damit die Befreiung vom Zunftzwang eingeführt wurde, ging die Zahl der Brauereien in Berlin weiter zurück. 1811 waren es noch 55, 1835 nur noch 30; mit dem Aufkommen des bayerischen Bieres besserte sich die Lage, im Jahre 1868 gab es wieder 50 Brauereien in Berlin.

Die Qualität des Bieres war nach wie vor großes Thema, denn viele Brauer versuchten, auch mangels technischer Neuerungen, die Rentabilität durch den höheren Ausstoß bei gleichem Malzeinsatz zu sichern. Auch zu Beginn des 19. Jahrhunderts blieb die Kritik an der Bierqualität bestehen, wohl nicht zu Unrecht: In Hannover z.B. erzeugten die Brauer um 1650 etwa 140 Liter Bier je Hektoliter Malz; um 1750 waren es bereits 210 Liter.

Im Süden Deutschlands war eine ähnliche Entwicklung zu erkennen, dennoch wurden bayerisches Braunbier wie auch das Klosterbier immer beliebter. Um wettbewerbsfähig zu bleiben, durfte das Bier bürgerlicher Brauerkunft nicht viel schlechter sein, und dank moderater Kostensteigerungen bei der Produktion und besserer Erlöse als im Norden war dies auch möglich.

### ■ Das Bier im Rheinland

Heute spielt das Rheinland eine nicht zu verachtende Rolle auf dem Biermarkt, vor knapp 600 Jahren war es noch sehr rückständig in Sachen Bier. Während im Süden und Norden Deutschlands erfolgreich Bier gebraut und verkauft wurde, tat sich der Westen noch recht schwer damit.

Das entscheidende Feld, auf dem die norddeutsche Braumethode mit Hopfen ihren Kampf bestehen musste, war die Stadt Köln, die mit ihren 35 000 Einwohnern

nicht nur den bedeutendsten rheinischen Verbrauchermarkt darstellte, sondern in der die Bürgerschaft als Pächterin der „Grutgerechtsame“ einen beträchtlichen Gewinn aus der Herstellung der traditionellen Bierwürze zog. Zusätzlich war die Stadt im ausgehenden 14. und beginnenden 15. Jahrhundert der mit Abstand wichtigste Weinmarkt der Hanse. Das Hopfenbier musste sich also gegen diese beiden wichtigen Faktoren durchsetzen.

Von 1420 bis 1435 betrug der jährliche Bierausstoß schon 54 600 hl. 1471 erreichten die Brauer die Freigabe des Kreutebieres, ein Zugeständnis des Rates, das sich dieser durch eine hohe Verbrauchssteuer (Akzise) auf das beliebte Getränk honorieren ließ. 1486 pachteten dann mindestens 39 Kreutebrauer die verdoppelte Kreuteakzise. 1494 gab es in Köln schon 65 Brauer, darunter 41 Kreutebrauer (Gelbbier), acht Brauer von sogenanntem „Zweihellerbier“ (rötliches Hopfenbier) und sechs Klosterbrauer.

Erst im 16. Jahrhundert setzte sich Hopfenbier in der Region überhaupt durch, lange Zeit wurde Bier importiert oder auf Alternativen wie Grutbier zurückgegriffen. Obwohl unser „bekanntes“ Bier es von Anfang an nicht leicht hatte am Rhein, konnte es sich trotz Kreutebier bis 1500 auf dem Kölner Markt und im Umland etablieren. Und so setzte das Bier seinen Siegeszug als Volksgetränk Nummer eins fort.

### ■ Absatz – eine Frage der Qualität

Aber die Qualität des „rheinischen Bieres“ konnte nicht mit der aus dem Norden oder Süden mithalten. Viele Städte wie Bonn oder Neuss beschwerten sich immer wieder über die mangelnde Qualität, und so wurden schon früh von einigen Landkreisen und Städten Kontrollen eingeführt. Allerdings können diese nicht besonders erfolgreich gewesen sein, denn die fortlaufenden Klagen hörten nicht auf. Zudem war es jedem Bürger erlaubt, selbst kleine Mengen Bier zu produzieren, so dass es sich wohl als recht schwierig herausstellte, jedes gebraute Bier zu vermerken und eine einheitliche Qualität zu sichern. Daher spielte auch der Import von Bier im Rheinland lange eine nicht unerhebliche Rolle.

In der ersten Häl-

te des 16. Jahrhunderts weist ein Malzverbrauch von 20 000 bis 30 000 Malter auf eine jährliche Bierproduktion in Köln von 80 000 bis 100 000 hl hin, d.h. der durchschnittliche Kölner hat zwischen 175 und 295 Liter Bier im Jahr getrunken.

1849 gab es in den Kreisen der preußischen Rheinprovinzen die in Tabelle 7 aufgeführte Anzahl an Betrieben und Beschäftigten. In der Residenzstadt Düsseldorf waren die Dinge ganz ähnlich wie in ihrem kurkölnischen Pendant Bonn. Auch hier kam es relativ spät, nämlich 1712, zur Gründung einer Brauerzunft, die sich damals von der Bäckerzunft abspaltete. 1768 war die Brauerzunft schon auf 94 Brauer angestiegen. Sogar in Düren gab es im Jahre 1608 ca. 110 Brauer.

Wer gutes Bier anbot, brauchte um den Absatz nicht zu fürchten: Das dänische Königshaus bestellte 1667 in Hannover Bier, seit 1723 brauten zwei Brauer in Hannover Bier nach englischer Art, in Clausthal wurde 1804 starkes Weißbier sehr beliebt. Einige Brauer verkauften in München um 1815 Starkbier zu erhöhten Preisen – sie verwiesen auf ihre Kunden, die sich sogar an den Strafgebern beteiligten, wenn sie nur kräftiges Bier erhielten.

War das Bier jedoch schlecht, gingen Wein und Branntwein umso besser. Nicht in allen Städten gelang es, genug gutes Bier bereitzustellen und der Verkauf von Bier der Landbrauereien war oft durch Verbote behindert.

Im Süden konnte das Bier, das ja qualitativ hochwertiger war, seine Position verteidigen. Im Norden jedoch wurde Bier oft durch Wein, Branntwein, Kaffee, Tee und Kakao ersetzt. Sinkende Preise dieser Getränke, vor allem des Branntweins, verstärkten den Prozess.

Die Fortsetzung dieses Beitrages, „Das Bier in Deutschland – 1850 bis heute (Teil 2)“, lesen Sie weiter ab Seite 45 dieser Ausgabe. ■

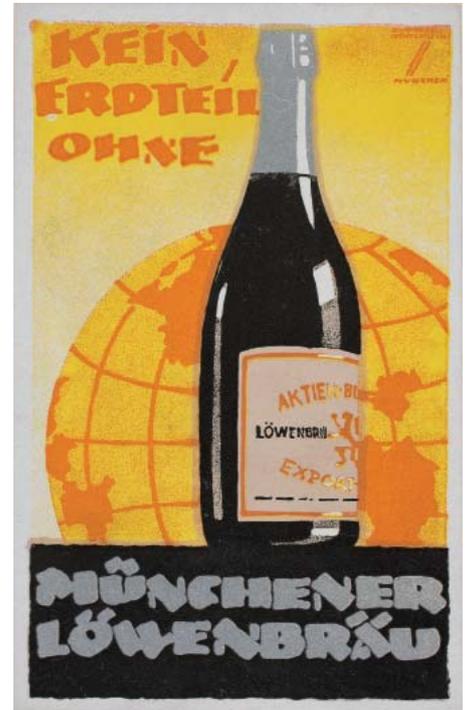
# Der Münchner Sonderweg

**BIER.MACHT.MÜNCHEN** | Unter diesem Titel ist vom **7. April 2016 bis zum 8. Januar 2017** im Münchner Stadtmuseum am St. Jakobs-Platz eine Ausstellung zum Münchner Bier und seinen Brauereien zu sehen. Im Jubiläumsjahr des Reinheitsgebotes ist das nicht ungewöhnlich. Trotzdem fügt sich die Ausstellung mit ihrem ganz besonderen Schwerpunkt wunderbar in den Reigen vieler weiterer Ausstellungen und Festlichkeiten rund um das große Jubiläum ein. BRAUWELT traf sich mit der Kuratorin der Ausstellung *Ursula Eymold* in München, um sich vorab einen Eindruck über die Ausstellung zu machen.

**ANDERS ALS** andere Ausstellungen wie zum Beispiel die Bayerische Landesausstellung in Aldersbach legt die Ausstellung in München ihren Schwerpunkt nicht auf den berühmten 23. April 1516. „In München hat das Thema Bier seine eigene Geschichte und eine ganz besondere Bedeutung. Wir wollen mit der Ausstellung den Münchner Sonderweg zeigen, bei dem Unternehmertum, Kapital und Wissenschaft aufeinander treffen – wobei das Reinheitsgebot natürlich immer eine Rolle spielt“, erzählt Ursula Eymold. Dieses Aufeinandertreffen hatte vor allem im 19. und 20. Jahrhundert

deutliche Auswirkungen auf die Stadtentwicklung, auf Gesellschaft, Kultur und Politik, so dass sich die Ausstellung auf diese Zeitspanne konzentriert. Eymolds Ziel ist es, eine bunte Mischung an Wissenswerten, Überraschendem und Kuriosum zu bieten, die nicht nur Bierliebhaber ansprechen soll, sondern sich generell an München-affine, interessierte Besucher und – das ist ihr ganz wichtig – an junge Menschen wendet. Sie ist sich sicher, dass jeder Besucher etwas für ihn Unbekanntes entdecken wird.

Natürlich beginnt die Ausstellung mit ihren 700 Exponaten auf 800 Quadratme-



Ludwig Hohlwein: Anzeige „Kein Erdteil ohne Münchener Löwenbräu“, um 1925

Quelle: VG Bild-Kunst

tern mit den vier Rohstoffen – wie könnte es anders sein. Sie stehen aber nicht im Mittelpunkt, sondern sind lediglich der Startpunkt für den Gang durch die Ausstellung, der am Ende, wie wir sehen werden, wieder zu den Rohstoffen zurückführen wird. Wer spätestens in diesem Zusammenhang den Bezug zum in Ingolstadt verkündeten Reinheitsgebot von 1516 erwartet, wird eines anderen belehrt: Gemäß des Untertitels der Ausstellung „500 Jahre Münchner Reinheitsgebot in Bayern“ sieht sich der Besucher einem ganz besonderen Exponat gegenüber: dem Münchner Reinheitsgebot von 1478. Die erste Überraschung ist garantiert.

## ■ Virtuose Braukunst

Für die Kuratorin ist es ein Faszinosum, wie Brauer es schaffen, aus nur vier Rohstoffen mit naturgegeben schwankenden Eigenschaften ein Produkt stets gleich hoher Qualität zu produzieren: „Dieser virtuose Umgang des Brauers mit den natürlichen Rohstoffen ist dem Biertrinker viel zu wenig bewusst“, bemängelt Eymold. Insofern findet sich der Besucher schnell im ersten Teil der eigentlichen Ausstellung wieder, der



Actiengesellschaft Hackerbräu München, Postkarte, um 1890



Löwenbräu München, Postkarte, um 1910

Quelle: Münchner Stadtmuseum



Anton Evers, Wirtgarten, 1841

Quelle: Münchner Stadtmuseum

sich mit dem handwerklichen Aspekt des Brauprozesses beschäftigt. Gezeigt werden die zu Beginn des 19. Jahrhunderts üblichen Verfahrensschritte vom Mälzen bis zur Abfüllung anhand von Grafiken, Gemälden, Geräten und Modellen.

### ■ Am Wendepunkt

„Auf diese Situation prallt dann der Fortschritt“, erklärt die Kuratorin. „Man sagt, dass Carl Linde und die Erfindung der Eismaschine den Wendepunkt für die Industrialisierung darstellen. Es geht aber viel früher los, so um 1830.“ Namen wie Sedlmayr oder Pschorr tauchen auf, die über Generationen hinweg für Forschung und Weiterentwicklung stehen. So werden in diesen Jahren auf Initiative oder unter Mitwirkung Münchner Bierbarone der Polytech-

nische Verein, die Wissenschaftliche Station für Brauerei, die Doemens-Schule und die Landwirtschaftliche Hochschule (als Vorläufer des heutigen Wissenschaftszentrums) in Weihenstephan gegründet. Es sind die großen Innovateure und Visionäre mit Weitblick für Forschung und Ausbildung, die mit großen Widerständen zu kämpfen hatten, um überhaupt aus den zum Teil seit Jahrhunderten bestehenden Regelungen ausbrechen zu können – technologisch, aber auch juristisch, wie Beispiele zeigen: So war bei der Brauerei Pschorr die gestiegene Biernachfrage mit dem einzigen für jede Brauerei zugelassenen Sudkessel nicht mehr zu bewältigen. Kurzerhand wurde die Essigproduktion aufgenommen – für die ein zweiter Kessel angeschafft werden durfte – so die offizielle Version...

### ■ Industrialisierung am Beispiel Bier

„Eigentlich ist es eine Ausstellung über die Industrialisierung der Stadt München am Beispiel Bier“, sagt die Kuratorin. Bier war im 19. Jahrhundert eines der wichtigsten Produktionsgüter in der Stadt. Die Industrialisierung ist aber trotz des Engagements der umtriebigen Bierbrauer nur möglich gewesen, weil das Jahr 1865 einen weiteren Wendepunkt markiert: die Aufhebung des Biersatzregulativs, einer Art Bierpreisbindung, in der über die Biersteuer auch der Arbeitsaufwand für die Produktion geregelt war. Erst danach war es für Brauereien überhaupt möglich bzw. sinnvoll, Bier billiger zu produzieren, den Arbeits- und Rohstoffeinsatz zu senken und mit größeren Produktionschancen die Kosten zu reduzieren. Das führte zu einem dazu,



Johann Adam Klein, Abladen des Sommerbieres vor dem Keller, 1862

Quelle: Münchner Stadtmuseum



Josef Mehlhart, Plakat „Pschorr-Bräu Flaschenbier in jedes Haus!“, um 1935

Quelle: Münchner Stadtmuseum



Anonym, Gabriel Sedlmayr d.J., um 1841  
Quelle: Sedlmayr KGaA

dass jetzt technische Neuerungen ihren Weg in die Brauereien fanden, zum anderen zogen die Unternehmen vor die Tore der Stadt, wo freie Flächen zur Verfügung standen. Das hatte seinerseits erhebliche Auswirkungen auf die Stadtentwicklung – wie man in der Münchner Ausstellung an drei Stadtkarten aus den Jahren 1800, 1900 und 2015 eindrucksvoll erkennen kann. So zählte München um 1800 60 kleine Brauereien, die alle innerhalb der ursprünglichen Stadtmauern, aber an großen Hauptstraßen lagen. Eine Brauerei hatte auch immer einen Ausschank; Haupt- und Durchgangstraßen brachten Kundschaft. Bis 1900 explodierte die Be-

völkerungszahl auf etwa das Sechsfache. Trotz der steigenden Biernachfrage sank die Zahl der Brauereien auf 20 – ein erster Konzentrationsprozess, da die in der Brauwirtschaft hohen Innovationskosten nicht von jeder Brauerei getragen werden konnten, was im Prinzip bis heute anhält, wie die Brauereikarte Münchens für 2015 zeigt.

### Das Marketing entsteht

Einen weiteren Schwerpunkt der Ausstellung bildet das in diesen Jahren entstehende Marketing mit Brauerei-Logos, die zum Teil seit über 100 Jahren unverändert eingesetzt werden. Gezeigt werden Flaschenetiketten, Plakate, Emaille-Schilder, Gastronomieausstattung und – darauf ist Kuratorin Eymold besonders stolz – zwei Neon-Schriftzüge, „die noch heute richtig reinknallen“. Daneben werben Münchner Brauereien Ende des 19. Jahrhunderts bereits mit ihrer Weltläufigkeit. Bis zum Ersten Weltkrieg wird schon etwa die Hälfte des Münchner Bieres exportiert. Bier wird zum Botschafter für die Stadt München, wie es bis heute der ungebrochene Mythos Hofbräuhaus beweist.

### Von Boazn und Bierpalästen

Neben der Produktion von Bier möchte die Ausstellung aber auch die Seite des Bierkonsums zeigen. Die Frage, wo Bier getrunken wird, beantworten fünf für München typische Konsumszenen. Da wäre die Gaststätte im Umkreis der Brauereien, da Braurecht und Schankrecht buchstäblich eng zusammenhingen. Nach der Aussiedlung



Bierkrug „Münchner Brauereien-Zeichen“, 1887  
Quelle: Edith-Haberland-Wagner Stiftung

der Produktion entstanden aus ehemaligen Produktionsstätten in der Münchner Innenstadt die typischen Bierpaläste (wie zum Beispiel die ehemalige Franziskaner Braustätte in der Residenzstraße), die eine ganz eigene Architektur aufweisen. Ein weiteres Münchner Spezifikum sind die Bierkeller. Als klassisches Beispiel sei der Mathäser Bierkeller genannt, der inklusive seiner Innenausstattung gezeigt wird. Ein vermutlich aussterbender Ort des Bierkonsums ist die „Boazn“, also die Eckkneipe mit ihrer Thekenkultur, die aber



Jean Carlu, Plakat „A votre santé“, 1927  
Quelle: Münchner Stadtmuseum



Phillipp Kester, Breznverkäuferin im Hofbräuhaus

Quelle: Münchner Stadtmuseum

dem Rauchverbot und dem bevorzugten Bierkonsum vor dem heimatischen Fernseher zum Opfer fallen wird, wie Ursula Eymold befürchtet. Letztendlich ist in den 1990er Jahren die Münchner Club-Szene als Ort des Bierkonsums für junge Leute entstanden. Hier wurde das Trinken aus der 0,33er-Flasche gesellschaftsfähig.

In diesem Zusammenhang interessant sind auch das Personal in der Gastronomie und die zu Bedienung, Schankkellner und Wirt gehörige Berufskleidung. Wussten Sie, dass die noch heute übliche Tracht einer Münchner Schankkellnerin der Kleidung einer Münchner Bürgersfrau von 1830 entspricht?

### Bier in seiner Relevanz für die Gegenwart

Weitere Themenfelder runden das Ausstellungskonzept ab: Die Relevanz von Bier für die Geselligkeit und die Musik oder der Zusammenhang von Bier und Politik (man denke an den Fassanstich beim Oktoberfest oder die Lossprechung der Brauergesellen durch Münchens Oberbürgermeister) sind positive Aspekte, die die Ausstellung mit zahlreichen Exponaten aufgreift. Sie verschweigt aber auch nicht die negativen Gesichtspunkte, sei es das Aufkommen der Nationalsozialisten in Münchner Bierkellern während der

1920er- bis 1940er-Jahre oder die Folgen von Alkoholismus.

Den Abschluss der Ausstellung Bier.Macht.München bildet die Nachkriegszeit mit ihren Umstrukturierungen und den durch Großinvestoren veränderten Besitzverhältnissen. Hier ist ein Trend erkennbar, der bis heute anhält, inzwischen aber auch eine Gegenbewegung in Form von Klein- und Kleinstbauern auf den Plan gerufen hat. Sie sind es, die an die handwerklichen Produktionsverhältnisse vergangener Jahrhunderte anknüpfen, Kleinstchargen verarbeiten bzw. herstellen. Dadurch werden in jüngster Zeit die Rohstoffe des Bierbrauens in lange ungekannter Intensität wieder in den Mittelpunkt gestellt ... wobei wir wieder beim Reinheitsgebot und bei den Rohstoffen angekommen sind, wo der Rundgang durch die Ausstellung inhaltlich wie räumlich begonnen hat und nun endet.

„Bier war und ist in München ein großes Thema, geradezu eine Macht – daher auch der Titel der Ausstellung“, resümiert Ursula Eymold den Gang durch 500 Jahre Münchner Bier- und Brauereigeschichte. Als ob die Ausstellung nicht schon genug Beweis dafür wäre, wird zusätzlich noch ein Fotoprojekt vorgestellt, bei dem Bilder der beiden Dokumentar Fotografen *Julian Baumann* und *Martin Fengel* präsentiert werden, die im München des Jahres 2015 aufgenommen wurden. Sie zeigen in ausdrucksstarken Momentaufnahmen alles, was Bier ausmacht: Tradition und Moderne, Braukunst und Bierkultur, verbindendes Element zwischen Menschen, Symbol für Lebensfreude und Synonym für die Stadt München. So dürfte der Wunsch von Kuratorin Eymold in Erfüllung gehen: Die Besucher sehen eine Ausstellung, bei der sicherlich jeder noch etwas Neues zum Thema Bier entdecken kann. LW

Ausstellung des Münchner Stadtmuseums „Bier.Macht. München“

St. Jakobs-Platz 1,  
80331 München

**Ausstellungseröffnung war am 7. April 2016**

**Öffnungszeiten: 8. April 2016 bis 7. Januar 2017; Di bis So**  
von 9.00 bis 18.00 Uhr

Tel.: 089-233-22370;

Fax 089-223-25033

E-Mail: stadtmuseum@mu

enchen.de; [www.muenchner-stadtmuseum.de](http://www.muenchner-stadtmuseum.de)

# Stammbaum eines universellen Lebensmittels

**DAS REINE BIER** | Nur wenigen Lebensmitteln ist es vergönnt, über kontinentale und kulturelle Grenzen hinaus universelle Akzeptanz zu erlangen. Bier gehört dazu. Wer heute ein Bier, beer, cerveja, cerveza, biru, bière, pivo, birra, øl usw. bestellt, dem wird – wo auch immer – ein bekömmliches, helles, gespundetes, filtriertes, kühles untergäriges Lagerbier serviert. Die Geschichte des Bieres reicht bis zu den Anfängen des sesshaften Menschen zurück [1]. Vor allem in Regionen mit hoher Getreideproduktion, in seefahrenden Nationen und in Städten hat man es getrunken und an seiner Verbesserung gearbeitet, denn es hat zwei Eigenschaften, die schon immer hoch geschätzt wurden...

**EINMAL ENTHÄLT BIER** viele essenzielle Nahrungsbestandteile, die aus der Keimung des Getreides und der Hefegärung stammen, und ist als leicht verdauliches Getränk ein optimales Nahrungsmittel für hart arbeitende Menschen. Ein Wissenschaftler des 19. Jahrhunderts stellt z.B. fest, dass: „die (bedeutende Nährhaftigkeit des braunen Bieres), als durch tägliche Erfahrung bewiesen, bei uns allgemein angenommen wird, weil man eine Menge Handarbeiter beobachten kann, deren Nahrung fast nur aus Bier und Brot besteht; Fleisch essen diese Leute selten; dabei sind sie in der Regel gesund, gut genährt, von kräftigem Knochen- und Muskelbau, wie

es schwerlich der Fall sein könnte, wenn diese Menschen zu ihrem Brot nur Wasser oder Tee trinken würden“ [2]. Zum Zweiten kann Bier aus kompakten, lange haltbaren Rohstoffen überall dort hergestellt werden, wo Wasser vorhanden ist. Diese Eigenschaft hat das Bier besonders für die Ernährung der Bevölkerung großer Städte interessant gemacht, solange der Transport von Wirtschaftsgütern aufwendig und teuer war.

## ■ Schankbier – Lagerbier – Festbier

Seit den professionellen Anfängen des Bierbrauens in Mesopotamien und Ägypten haben die Menschen drei Kategorien von Bier gebraut: Ein „Schankbier“, das als Nahrungsmittel zum alsbaldigen Verbrauch bestimmt und selten länger als vier Wochen haltbar war. In diese Kategorie fallen z. B. die Dünnbier des Mittelalters, viele obergärige Braunbiere vor 1800 und die meisten „Winterbiere“. Die zweite Kategorie bildeten die „Lagerbiere“. Sie waren lange haltbar, weil sie während der Lagerzeit noch langsam „nachgärten“. Es blieb also nach einer Hauptgärung noch fermentierbarer Extrakt erhalten, der durch die Hefen der Hauptgärung (*Saccharomyces var.*) oder andere Mikroorganismen (z. B. *Dekkera*-Hefen und/oder Milchsäurebakterien) umgesetzt wurden. In der Regel wurden solche

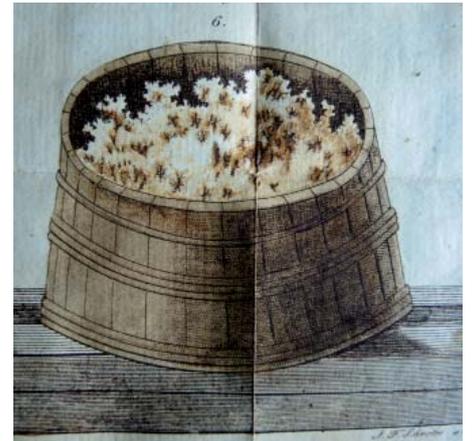


Abb. 1 Schäumender, „aufbrausender“ Gärbottich  
Quelle: Muntz, J. P. C. (1)

Biere zusätzlich durch mikrobiostatische Pflanzenbestandteile (z. B. aus Gagel, Hopfen) konserviert. Lagerbiere erlaubten den Transport – bis in das 19. Jahrhundert im Lagergefäß – und damit den überregionalen Bierexport. Zu den Lagerbieren zählten das ägyptische Bier, das auf der Punt-Expedition der Königin Hatschepsut mitgeführt wurde, ebenso wie das Einbecker Exportbier des 15. Jahrhunderts oder das Ale, das britische Kapitäne der East India Company mit nach Indien führten. In die dritte Kategorie fielen die „Festbiere“, die für besondere Ereignisse oder rituelle Handlungen speziell zubereitet wurden und oft durch psychoaktive Pflanzenbestandteile und hohe Alkoholgehalte berauschend wirkten. Da solche Biere gezielt für einen bestimmten Anlass hergestellt wurden, waren sie in der Regel nicht für eine lange Haltbarkeit konzipiert. So ein Bier war z. B. das Salvater (Salvator) Bier, das von den Münchner Paulanern zum Namenstag ihres Ordensgründers Franz von Paola am 2. April eingebracht wurde. Nach Schmeller war dieses Bier ursprünglich nur über die Festwoche (2. bis 9. April) haltbar [3].

Das heutige Bier ist aus den Lagerbieren hervorgegangen, denn Haltbarkeit ist für ein global vermarktetes Lebensmittel unabdingbar. Deshalb haben auch neben den Fortschritten bei seiner Herstellung vor



**Autoren:** Prof. Dr. Franz Meußdoerffer (r.), Breitbrunn; Dr. Martin Zarnkow (l.) und Prof. Dr. Fritz Jacob, Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität, TU München, Freising

allem die großen Neuerungen bei der Trübungsentfernung (Stabilisierung, Filtration, Pasteurisierung), den Gebinden (Glas, Dose, Keg, Scavenger-Kronenkorken, ...) und neue Distributionswege (Eisenbahn, Flugzeug, Lkw) zum Siegeszug des Bieres beigetragen.

### ■ Drei gängige Brauverfahren

Über nahezu zehn Jahrtausende ist den Bieren der Menschheit gemeinsam, dass sie aus stärkehaltigen Rohstoffen hergestellt werden, wobei die Stärke enzymatisch zu fermentierbaren Zuckern abgebaut und anschließend vergoren wird. Aus der schier unendlichen Vielfalt der so herstellbaren und auch hergestellten Getränke haben sich zwischen dem 15. und dem 19. Jahrhundert in Europa drei Brauverfahren für gehopfte Biere herausgebildet: In den meisten Regionen Mitteleuropas dominierten nur begrenzt haltbare obergärige Tafel- bzw. Schankbiere, zu deren Herstellung für die Haupt- und Nachgärung dieselbe Hefecharge benutzt wurde. In England wurden obergärige Ale- und Portervarianten mit längerer Haltbarkeit unter Lagerbedingungen, die Mischfermentationen begünstigen, produziert. Beide Brautechnologien nutzten Infusionsverfahren zur Würzebereitung. Hingegen etablierten sich in Franken, der Oberpfalz und Altbayern untergärige Lagerbiere.

### ■ Typisch bayerische Untergärung

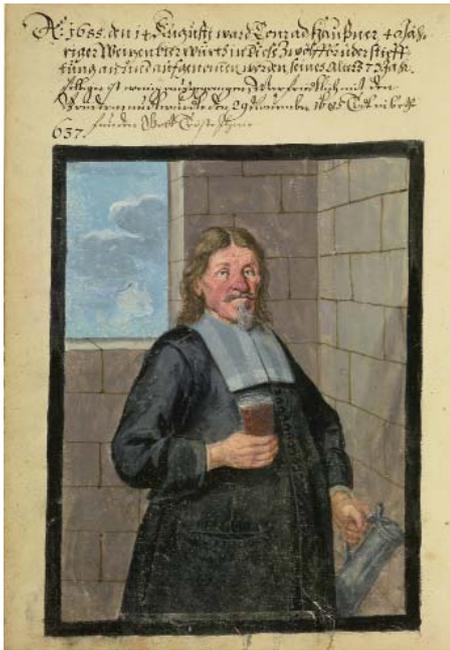
Die Untergärung hatte sich im 14. und 15. Jahrhundert in Franken und der Oberpfalz etabliert, wo magere Böden den Gerstenanbau favorisierten, die Hersbrucker und Spalter Hopfenanbaugebiete eine gute Versorgung versprachen und seit alters die Felsenkeller zur Lagerung von Lebensmitteln genutzt wurden. Von dort hat sich die Untergärung in Bayern verbreitet [4]. Es ist aber anzunehmen, dass untergärige Hefen auch früher – mit obergärigen Lagerbierhefen vermischt – verwendet worden waren: In Wismar wird z.B. 1535 verboten, die unten abgesetzte „barne“ (im Gegensatz zur oben schwimmenden „gest“) zum Kleinbrauen wegzugeben [5] und noch im 19. Jahrhundert beschreiben Autoren wie Johann Muntz (1820) oder Philipp Heiß (1853), dass man durch Selektion jederzeit aus dem unten abgesetzten Teil der „obergärigen“ Hefe untergärige gewinnen kann. Die fränkischen, Oberpfälzer und bayerischen Hefen des 19. Jahrhunderts waren sicherlich nach einer 500-jährigen Selektion überwiegend untergärige Spezies. Aber eigentlich kann man erst seit den bahnbre-

chenden Entwicklungen von Emil Christian Hansen im Carlsberg-Labor und der Etablierung von Stammsammlungen durch Frantisek Kral mit Sicherheit von obergärigen oder untergärigen Hefen sprechen.

Das bayerische Reinheitsgebot hat die Weiterentwicklung des gehopften untergärigen Lagerbieres in Bayern entscheidend geprägt. Es schreibt ausdrücklich Gerstenmalz als Braurohstoff vor. Das hatten schon die Nürnberger Brauordnungen zu Beginn des 14. Jahrhunderts und danach viele städtische Brauordnungen festgelegt. Gerste war billig und gehopfte Gerstenmalzwürzen sind in Kombination die idealen Rezepturpartner bei einer untergärigen Gärung. Das Gerstenmalz ist beispielsweise nicht so viskos wie Einkorn, Emmer, Weizen, Dinkel, Triticale und alle Sorten von Hartweizen, es ist auch nicht so bitter wie Hafer. Im Korsett des Reinheitsgebots wurde dazu das (Dekoktions-) Dickmaischverfahren perfektioniert, das in Zeiten ohne Thermometer, pH-Messung oder Saccharometer relativ zuverlässig reproduzierbare Ergebnisse lieferte.

Der entscheidende Unterschied zwischen dem bayerischen untergärigen und anderen Brauverfahren lag in der Verlangsamung der Haupt- und Nachgärung durch niedrige Temperaturen. Diese bremsten nicht nur die Stoffwechselaktivität der Hefen, sondern banden auch die Kohlensäure im Bier. Das war nicht immer erwünscht. Römern und Griechen, Juden wie Christen galt das Getränk als unnatürlich und unrein. Sie lehnten es wegen seines stürmischen Aufbrausens (s. Abb. 1) vehement ab.

Bier war besonders bei Barbaren und Heiden beliebt. Auch die Dünnbieren des Mittelalters oder obergärige Biere des 19. Jahrhunderts – soweit nicht aufgekräut – enthielten wenig CO<sub>2</sub>. Heute aber schätzt man bei einem Bier seine Frische, die sich in prickelnder Kohlensäure und cremigem Schaum manifestiert. Die Kohlensäure bietet nicht nur einen Schutz gegen Kontamination und hält eine sauerstoffarme Atmosphäre aufrecht, sondern transportiert auch flüchtige Aromakomponenten in den Gasraum. Oft unterschätzt, leistet doch das CO<sub>2</sub> einen bedeutenden Beitrag zur Sensorik. Unter Atmosphäre können maximal 1,6 g/l an CO<sub>2</sub> angereichert werden. Es benötigte also druckfeste Gefäße und die kamen mit den Fässern, die wohl die Kelten erstmals vor Christi Geburt benutzt haben. Vor der Verwendung von metallenen, druckfesten Fässern waren die Biere nur leicht gespundet.



**Abb. 2** Der Nürnberger „Weizenbier Würth“ Conrad Haußner aus der Nürnberger Zwölfbrüderstiftung um 1685 – stolz präsentiert der Brauer sein eigentlich hellbraunes Produkt in einem Noppenglas

Quelle: Stadtbibliothek Nürnberg

### ■ Einsatz von Hopfen

Ausdrücklich vorgeschrieben wird im Reinheitsgebot der Einsatz von Hopfen. Damit wendet sich der Gesetzgeber vor allem gegen die früheren Festbiere, die neben hohem Alkoholgehalt in der Regel auch psychoaktive Pflanzenbestandteile enthielten. Nach dem Willen der bayerischen Herzöge sollte Bier ein preiswertes, gesundes Nahrungsmittel, aber keinesfalls ein berauschendes Genussmittel sein. Hopfen wurde spätestens seit dem 6. Jahrhundert zur Bierherstellung verwendet [6, 17] und diente – meist in einem Säckchen [7] in das gärende oder lagernde Getränk gehängt – der Konservierung von Wein, Met oder Bier. Möglicherweise wurden dabei auch Hefen auf dem Hopfen in das Bier überführt.

Das Aufkommen bürgerlicher Steinhäuser mit gemauerten Kaminen im 13. Jahrhundert veränderte nicht nur die Mälzungstechnologie, sondern auch die Würzbereitung. Das Kochen der Würze mit Hopfen führte zu einem bitteren (Isomerisierung) und haltbareren Bier, das exportiert werden konnte. Nebeneffekte dürften die Hemmung der natürlichen Rotfärbung und – wegen der Hemmung der Milchsäurebakterien durch die Hopfeninhaltsstoffe – veränderte Gärverfahren mit höheren Hefegaben gewesen sein. Um die benötigten Hopfenmengen für das

immer beliebtere Hopfenbier zu beschaffen, wurden Hopfengärten angelegt, der „Gartenhopfen“ verdrängte allmählich den Wild- („Busch“-) hopfen. Allerdings haben sich im Lauf der Zeit wilde und kultivierte Hopfen immer wieder miteinander gekreuzt, sodass keine Monokulturen entstanden.

### ■ Entwicklung der Hopfenaromen und -vielfalt

Das Reinheitsgebot hat sicher dazu beigetragen, dass Hopfenanbau, Hopfenlagerung und das Brauen mit Hopfen in Bayern optimiert wurden, als in anderen Gegenden noch selbstverständlich Ingwer, Origanum („spanischer Hopfen“), Enzian oder gar Paradieskörner (*Aframomum melegueta*) und Brechnüsse (*Strychnos nux-vomica*) zum Brauen verwendet wurden [8, 18]. Auch wenn ein Starkbier „so hopfenstark (war), dass es Hämorrhoidalkranken kaum sehr zu empfehlen sein dürfte“ [9], so besaßen doch die bayerischen Biere des 19. Jahrhunderts nach Meinung internationaler Gremien einen ausgewogenen, fein hopfigen Geschmack. Kannten die bayerischen Brauer des 19. Jahrhunderts in der Regel nur wenige Hopfenqualitäten (Stadt- und Landhopfen; z.B. Saazer, Spalter; Hallertauer, Schwetzingen, Elsässer), so haben sich – auch unter dem Einfluss englischer Brauverfahren – die Möglichkeiten neuer Aromavarianten vervielfacht. Zudem hat die Hopfenzüchtung immer neue Varianten hervorgebracht, sodass heute über 200 Hopfenvarietäten verfügbar sind. Angesichts von mehr als 400 verschiedenen Hopfenaromastoffen ist es nicht erstaunlich, dass jede Hopfensorte ihr eigenes charakteristisches Aromaspektrum hat. Da die Hopfeninhaltsstoffe beim Würzekochen und Gären, also abhängig von der

Technologie und auch der Hefespezies, modifiziert werden können, eröffnet sich hier ein weites Feld für eine kreative Gestaltung des Bieraromas.

### ■ Siegeszug heller Biere

Neben Geruch und Geschmack hat die Farbe des Bieres schon immer eine entscheidende Rolle bei der Beurteilung seiner Qualität gespielt. Auch wenn man heute nicht ganz sicher sein kann, welche Farbe wirklich in sehr früher Zeit gemeint ist [10], so wurde zumindest nachvollziehbar schon in Sumer vor etwa 5000 Jahren zwischen hellen (edlen) und dunklen (etwas billigeren) Bieren unterschieden [11]. Schon damals war es ein Ansatz, die Oxidation der Maische zu vermeiden und luft- und sonnengetrocknete Malze einzusetzen. In Mitteleuropa wurden seit dem 16. Jahrhundert helle Biere mit Luftmalz oder indirekt gedarrtem Malz hergestellt. Hier haben sicherlich die Industrialisierung mit ihren großtechnischen und homogener arbeitenden Anlagen sowie die Messtechnik dazu beigetragen, z.B. den Rauchgeschmack zu eliminieren.

Wesentlich zum Siegeszug heller Biere hat aber die Glastechnik beigetragen. Glas kannten schon die Mesopotamier und Ägypter des 3. vorchristlichen Jahrtausends, als man auch dunkle und helle Biere unterschied, und in der römischen Antike waren kunstvolle Glasgefäße weit verbreitet. Aber erst die in Venedig, England und Böhmen entwickelten Technologien erlaubten die Herstellung der so beliebten repräsentativen Bierhumpen mit Emaillemalerei, die im 16. Jahrhundert für den Willkommenstrunk und zum Zutrinken genutzt wurden (s. Abb. 2).

Zur selben Zeit kamen auch die holländischen und deutschen „Weißbiere“ – nicht unbedingt Weizenbiere – in Mode. Für brei-

**Abb. 3** Männer, die Röhren mit Filtrationslöchern benutzen, um „opaque Beer“ in Uganda zu trinken; eingeklinkt: Rollsiegel mesopotamischer Biertrinker, die Trinkhalme mit perforierter Bronzespitze zur Filtration benutzen  
Quellen: [2, 3]



tere Bevölkerungsschichten wurden gläserne Trinkgefäße aber erst erschwinglich, nachdem um 1825 das Pressglas in Boston entwickelt wurde und nach der Einführung der Feuerpolitur 1840 die Massenproduktion von Gläsern begann. Um dieselbe Zeit wurde auch das „Pilsener“ Bier bekannt und löste die traditionellen, in irdenen Bierkrügen konsumierten bayerischen Braubiere langsam in der Publikumsgunst ab. Nun konnten die Biertrinker ihr Produkt auch visuell beurteilen. Dabei bekam die Entwicklung der Filtration einen hohen Stellenwert. Aufgrund der Tatsache, dass nicht alle Bestandteile der Getreide in Lösung gehen (Spelzen), wurde schon immer separiert, z. B. durch Sedimentation oder simples Abseihen, oder filtriert, z. B. mit den Bronzefilterspitzen in Mesopotamien, eine Erfindung, die heute noch in auf allen Kontinenten zu finden ist (s. Abb. 3).

Eine großvolumige Filtration von Bier fand aber erst durch den Oberbayern Lorenz Adalbert Enzinger 1878 den Weg in die Brauereien. Dies trug dazu bei, dass Biere über weite Distanzen exportiert werden konnten. Heutige Biere haben in Deutschland nach einer Studie von 2011 im Durchschnitt 210 km Transportstrecke hinter sich [12].

### **Bewährungsprobe für das Reinheitsgebot**

Der überregionale Vertrieb von Bier führte auch zu einer ersten entscheidenden Bewährungsprobe für das Reinheitsgebot. Die Naturstoffchemie des 19. Jahrhunderts hatte aus vielen Naturprodukten unterschiedliche Wirkprinzipien in chemisch

reiner Form isoliert. Nun handelte es sich dabei nicht mehr um die herkömmlichen verbotenen Naturprodukte, sondern um neue Stoffe, gegen deren Einsatz beim Bierbrauen außer in Bayern kaum jemand etwas einzuwenden hatte. Da in Bayern der Verbrauch von Malz und Hopfen besteuert wurde, war der Staat daran interessiert, das Reinheitsgebot strikt anzuwenden und den Einsatz der in ganz Europa so beliebten Ersatzstoffe für Malz (Stärkezucker, Sirup, Glycerin/„Ölzucker“) und Hopfen (Quassia/Bitterholz, Pikrinsäure) strikt zu untersagen. Dagegen spielte in der norddeutschen Brausteuerergemeinschaft die Biersteuer – im Gegensatz zur Branntweinsteuer – keine besondere Rolle. Daher waren außerhalb Bayerns Reis, Stärke, Zucker und alle möglichen Surrogate erlaubt. Insbesondere der Zusatz von Salicylsäure zur Stabilisierung von Exportbieren – in Bayern verboten, im restlichen Europa aber überall praktiziert – war heiß umstritten. Obwohl die bayerische Haltung nachweislich mit Nachteilen für bayerische Bierexporteure verbunden war, sprachen sich Brauwissenschaftler und Mediziner entschieden gegen die Zulassung von Salicylsäure aus [13]. Ihre damaligen Argumente nehmen das heute richtungsweisende „Vorsorgeprinzip“ vorweg. Langfristig hat sich das ausgezahlt. 1906 stellte der Weihenstephaner Professor Lintner in einer Festrede fest: „Das jedoch soll nicht unerwähnt bleiben, daß das bayerische System der Besteuerung des Malzes mit ausdrücklichem Surrogatverbot einen durchaus günstigen Einfluß auf die technische Entwicklung des Gewerbes ausgeübt hat“ [14]. Wer heute das Reinheitsgebot dem Zeitgeist und kurz-

fristigen Trends opfern möchte, sollte auch überlegen, dass damit viel über 500 Jahre aufgebautes Vertrauen in ein nachweislich gesundes und bekömmliches Lebensmittel verspielt wird.

### **■ Globale Trinkgewohnheiten**

Es bedurfte sehr vieler kleiner Schritte, die dafür sorgten, dass unser heutiges Bier, ein helles, filtriertes, untergäriges, karbonisiertes, kühl getrunkenes Lagerbier, sein prägendes Erscheinungsbild gewonnen hat. Ein wichtiger Schritt dabei war die Festlegung auf Gerstenmalz und Hopfen bei der Proklamation des Reinheitsgebotes 1516. Die Untergärung passt perfekt zu diesen Rohstoffen. Darin mag auch die Erklärung liegen, dass für diese Hefe nur Gerstenmalz nach dem Vorläufigen Biergesetz erlaubt ist.

Eine Untersuchung zu biertrinkenden Nationen zeigt, dass auf mittlere Sicht die Trinkgewohnheiten in einer globalen Welt konvergieren werden [15]. Ein Indiz dafür ist – neben Aussehen und Geschmack – die Trinktemperatur. Es wird immer kühler getrunken. So extrem schon, dass in Brasilien mit  $-5^{\circ}\text{C}$  geworben wird, die Gläser in den USA vorgekühlt werden, Flaschen hinter dem Etikett Luftpolster zur besseren Isolierung erhalten und in Japan der Schaum gefrostet aufgesetzt wird, um die Kälte zu halten. Natürlich schmeckt so ein Bier auch „frischer“.

Gerade in den jungen, aufstrebenden Gesellschaften Asiens und Afrikas hat Bier deshalb noch ein immenses Potenzial. Zugleich wird auch bei uns die Biervielfalt zunehmen und neue sensorische Erfahrungen bieten. Die Mittel dazu sind vorhanden [16]. Die enormen Fortschritte in der klassischen

und molekularen Mikrobiologie, die moderne Analytik und die moderne Verwissenschaftlichung der Sensorik haben interessante Einblicke in das komplexe Zusammenspiel zwischen Sudhaustechnologie, Hopfengabe, Gärung und Nachgärung und Birausschank eröffnet. Das macht es möglich – im Rahmen des Reinheitsgebots – mit dem weiten Arsenal untergäriger und obergäriger Hefen, von denen jede ihr eigenes Aromaprofil erzeugt, durch geschicktes Ausschöpfen von Hopfenaromen und Variation von vielen technologischen Parametern eine schier unbegrenzte Geschmacksvielfalt zu erzeugen. ■

### ■ Literatur

1. Dietrich, O.; Heun, M.; Notroff, J.; Schmidt, K.; Zarnkow, M.: „The role of cult and feasting in the emergence of Neolithic communities. New evidence from Göbekli Tepe, south-eastern Turkey“, in: *Antiquity*, Jahrgang 86, 2012, S. 674-695.
2. Buchner, A.: „Briefliche Mittheilung, Wein und Bier betreffend“, in: *Justus Liebigs Annalen der Chemie* Jg. 58 (1), 1846, S. 107-116.
3. Schmeller, J. A. S. (1827): „Bayerisches Wörterbuch“, 7. Nachdruck der von G. Karl Frommann bearbeiteten 2. Ausgabe, München 1872-1877, Oldenbourg Wissenschaftsverlag GmbH, München, 2008.
4. Kobrer, C.: „Gründliche und Nütze Beschreibung der Weinhawer und Bierbreyer-Practick und der ganzen Kellermeister-Kunst“, Regensburg, 1581.
5. Techen, E.: „Das Brauwerk in Wismar“, in: *Hansische Geschichtsblätter*, Band XX. Verein für Hansische Geschichte, Duncker & Humblot, 1915, S. 263-352.
6. Rösch, M.: „New aspects of agriculture and diet of the early medieval period in central Europe: waterlogged plant material from sites in south-western Germany“, *Vegetation History and Archaeobotany*, Nr. 17, Suppl 1, 2008, S. 225-238.
7. Hohberg, W. H. von: „Georgica curiosa“, Verlag Michael u. Johann Friedrich Endters seel. Erben, Nürnberg, 1687, S. 103-104.
8. Hermbstädt, S. F.: „Chemische Grundsätze der Kunst, Bier zu brauen“, Carl Friedrich Amelang, Berlin, 1814, S. 345-364.
9. Heiß, P.: „Die Bierbrauerei mit besonderer Berücksichtigung der Dickmaischbrauerei“, Selbstverlag, München, 1853, S. 136.
10. Deutscher, G.: „Im Spiegel der Sprache: Warum die Welt in anderen Sprachen anders aussieht“, C.H. Beck Verlag, München, 2013.
11. Sallaberger, W.; Zarnkow, M.: „Beer Brewing in Early Bronze Age Mesopotamia: Combining Sumerian Texts with Experimental Food Chemistry“, EAA Conference, Glasgow, 2015.
12. [http://www.gvmonline.de/files/oe\\_kobilanz/2012\\_03\\_Distributionsentfernung\\_von\\_Bier\\_und\\_Biermischgetraenken\\_in\\_Mehrweg-Flaschen\\_von\\_Brauereien\\_zu\\_privaten\\_Haushalten.pdf](http://www.gvmonline.de/files/oe_kobilanz/2012_03_Distributionsentfernung_von_Bier_und_Biermischgetraenken_in_Mehrweg-Flaschen_von_Brauereien_zu_privaten_Haushalten.pdf)
13. Hilger, A.; Kayser, R. (Hrsg.): „Bericht über die vierte Versammlung der Freien Vereinigung Bayrischer Vertreter der angewandten Chemie zu Nürnberg am 7. und 8. August 1885“, Springer-Verlag GmbH, Berlin, Heidelberg, 1886.
14. Lintner, C.: „Das Brauwesen“, in: *Darstellungen aus der Geschichte der Technik der Industrie und Landwirtschaft in Bayern. Festgabe der königlichen technischen Hochschule in München zur Jahrhundertfeier der Annahme der Königswürde durch Kurfürst Maximilian IV. Josef von Bayern*, 1906, S. 233-246.
15. Colen, L.; Swinnen, J. F. M.: „Beer Drinking Nations. The Determinants of Global Beer Consumption“, *Licos Centre for Institutions and Economic Performance*, Leuven, Belgien, Licos Discussion Paper, No. 270, 2010.
16. Zarnkow, M.; Cotterchio, D.; Hutzler, M.; Jacob, E.: „Was ist denn noch möglich im Rahmen des Reinheitsgebotes?“, in: *BRAUWELT* Nr. 45, 2015, S. 1330-1335.
17. Brombacher, C.; Hecker, D.: „Agriculture, food and environment during Merovingian times: plant remains from three early medieval sites in northwestern Switzerland“, in: *Vegetation History and Archaeobotany*, Nr. 24, 2015, S. 331-342.
18. Bell, A.: Stichwort „Brewing“, *Encyclopaedia Britannica*, Vol. IV, Edinburgh, 1810.

### ■ Bildquellen:

1. Muntz, J. P. C.: „Das Bierbrauen in seinen zwei Hauptzweigen, Malzen und Gähren“. Friedrich Fleischer, Leipzig, 1820.
2. Foto mit freundlicher Genehmigung von Michael Eberhard.
3. Zeichnung: D. Hinz, Vorderasiatisches Museum, Berlin, Inv.-Nr. VA 522.

# Das Bier in Deutschland – 1850 bis heute (Teil 2)

**PRODUKTION UND VERBRAUCH** | Ab 1850 ist ein erneuter Aufschwung des Brauwesens zu verzeichnen, der wohl der einsetzenden Industrialisierung zu verdanken ist. Im technischen Bereich kam es mit der untergärigen Braumethode zu einer großen Veränderung im Brauprozess und zu einer Verschiebung in der rheinischen Bierlandschaft.

**DER AUFSTIEG** des Flaschenbieres bedeutete eine große Chance für kleinere, marktferner gelegene Brauereien. Solange der Versand allein in unhandlichen Fässern möglich war, war diese Gruppe gegenüber den großstädtischen Brauereien stark benachteiligt. Erst als der Flaschenbierversand den direkten Weg zum Konsumenten öffnete, ließ sich der Einstieg in den großstädtischen Biermarkt schaffen.

Die rasante Entwicklung des Braugeschäftes wird anhand der Tabelle 1 deutlich: Bei der Betrachtung der 10-jährigen Wachstumsphase fällt auf, dass von 1900 bis 1910 keine Zunahme der Produktion stattfand. In diesem Jahrzehnt wirkte eine Wirtschaftsflaute, es fanden zwei Erhöhungen der Biersteuer statt und der Einfluss der Anti-Alkohol-Bewegung wurde stärker. Da jedoch die Bevölkerung weiter zunahm, hielt sich der Produktionsrückgang – trotz deutlich fallendem Pro-Kopf-Verbrauch – in Grenzen.

Um 1900 hatte das Deutsche Reich dann auch England als stärksten Konkurrenten vom Markt verdrängt, wurde jedoch einige Zeit später von den USA seines Platzes wieder beraubt. Der „Nachholbedarf“ war im

Rheinland besonders spürbar. Der Bierausstoß stieg hier zwischen 1880 und 1900 um 170 Prozent. So gab es 1880 im Rheinland ca. 1500 Brauereien und einen jährlichen Bierausstoß von 2264 hl, womit 56 Liter auf jeden Einwohner fielen. 20 Jahre später gab es zwar nur noch 738 Brauereien, dafür aber einen Ausstoß von 5806 hl und einen Pro-Kopf-Verbrauch von 101 Litern.

## Entwicklung deutscher Braustätten

Die deutliche Abnahme der Brauereien ist auf eine immer größere Spezialisierung

der einzelnen Betriebe zurückzuführen, bei der häusliche Brauereien kaum mehr eine Chance hatten. Die meisten Brauereien im beginnenden 20. Jahrhundert waren Aktiengesellschaften, die sich aus Zusammenschlüssen mehrerer kleiner Brauereien gebildet hatten.

Schon zum Ende des 19. Jahrhunderts, in den Jahren 1886/87, wurde im damaligen deutschen Reichsgebiet mit einer Einwohnerzahl von ca. 47 Mio Menschen ein mutmaßlicher Bierverbrauch von ca. 44,182 Mio hl festgestellt. Der Bierverbrauch stieg im Braujahr 1890/91 auf 52,488 Mio hl. Der Pro-Kopf-Konsum erreichte bei 54,4 Mio Einwohnern schon damals 125,1 Liter. Er lag zu jener Zeit um ca. zehn Prozent höher als heute.

Diese Entwicklung führte seit fast 140 Jahren zu einer besonders hohen Zahl von Braustätten in Bayern und Württemberg. Hier hatte das Bier in gewisser Weise auch eine Funktion als Nahrungsmittel.

1873 gab es im damaligen Deutschen Reich 10923 gewerbliche und 2684 nicht

gewerbliche Braustätten, deren Anzahl im Braujahr 1900/1901 bereits auf 6288 gewerbliche und nur noch 620 nicht gewerbliche Braustätten zurückging. Die nicht gewerblichen Braustätten sind offenbar dann schnell verschwunden und im heutigen Deutschland (2015) gibt es nur noch 1388 gewerbliche Braustätten, wovon 964 Gasthaus- bzw. Kleinstbrauereien sind mit einem Jahresausstoß von bis zu 5000 hl; sie erzeugen jedoch nicht einmal ein Prozent der gesamten Jahresmenge.

Von den verbleibenden 424 Brauereien erzielen 260 Brauereien einen jährlichen Ausstoß von bis zu 50000 hl und 118 einen Jahresausstoß von 50000 bis 500000 hl. Es gibt darüber hinaus noch 46 Braustätten mit einem Jahresausstoß von über 0,5 Mio hl.

Während es im Jahr 1956 z.B. noch 2292 Braustätten im Bundesgebiet gab, waren es im Jahr 1989 nur noch 1178 Betriebe. Durch die Wiedervereinigung mit den neuen Bundesländern stieg die

Anzahl der Braustätten im Jahr 1991 auf 1315 Unternehmen.

Aus der grafischen Darstellung (Abb. 1) ist gut zu ersehen, wie die Anzahl der Braustätten trotz stark steigendem Absatz in den Jahren von 1956 bis 1990 ständig abgenommen hat. In den 90er Jahren stieg die Anzahl der Braustätten in den einzelnen Ländern wieder an. Allerdings beruht dieser sich bis heute fortsetzende Anstieg auf der Gründung einer Vielzahl von Gasthausbrauereien.

Die Gasthausbrauereien hatten im Jahr 2010 ihren höchsten Anteil mit 90 Prozent in Berlin-Brandenburg. Zwischen 83 und 85 Prozent beträgt der Anteil der Gasthausbrauereien in Rheinland-Pfalz/Saarland, Schleswig-Holstein/Hamburg, Sachsen-Anhalt und Mecklenburg-Vorpommern. Mehr als drei Viertel aller Brauereien in Baden-Württemberg und Thüringen und je 70 Prozent in Hessen und Sachsen sind Gasthausbrauereien; in Bayern beträgt der Anteil 64 Prozent.

## Pro-Kopf-Konsum

Aus der Darstellung des Pro-Kopf-Konsums (Abb. 2) geht hervor, dass im Jahr 1900/1901 mit 125 Litern pro Kopf ein Höhepunkt beim Bierkonsum erreicht wurde, der sich bis zum Jahr 1913 auf 103 Liter verminderte. Im Braujahr 1924/25 lag er bei 60,7 Litern und stieg bis zum Braujahr 1929/30 auf 90,0 Liter bei einem Gesamtausstoß von 58,078 Mio hl an.

Im Jahr 1932 ging der Bierausstoß auf 33,575 Mio hl zurück. Für die beiden Weltkriege – 1938 lag der Pro-Kopf-Verbrauch bei 82 Litern – liegen keine Daten vor, sodass mit den Darstellungen erst wieder im Jahr 1950 (35,6 l) begonnen werden kann.

Von 1950 bis zu den 1980er-Jahren erreichte der Pro-Kopf-Konsum von Bier sukzessive ein erneutes Hoch mit 143 Litern. Zugleich baute sich bei den „Kaltgetränken“ eine ständig ansteigende Konkurrenz durch Mineralwasser, Erfrischungs-

## DER BIERAUSSTOSS ...

... in Deutschland 1840-1912/13

Jahr	Produktion in 1000 hl	Wachstum der Produktion (Produktion 1840 = 100)
1840	22 529	100
1850	27 258	121
1860	31 801	141
1870	36 344	161
1880	41 568	185
1888/91	49 813	221
1900	66 605	296
1910	64 130	254
1912/13	68 230	303

Tab. 1

getränke und auch Fruchtsäfte auf.

Die Mineralbrunnen erreichten mit ihren Getränken im letzten Jahr (ohne Süßgetränke) einen Verbrauch von 143,4 Litern pro Kopf. Sie lagen allein damit weit über dem derzeitigen Bierkonsum von 104,3 Litern.

Die Fruchtsäfte und Nektare erreichten ihren Höhepunkt mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von ca. 40 Litern in den 1990er-Jahren. Sie lagen im Jahr 2010 bei 36,3 Litern; für das Jahr 2015 werden 33 Liter pro Person veranschlagt. Der Konsum der Erfrischungsgetränke stieg im letzten Jahrzehnt stetig an, im Jahr 2015 erreichte er ca. 120 Liter pro Kopf.

Hier spielen der demografische Wandel, aber auch die sich ändernden Vorlieben der Käuferschaft eine große Rolle. Die älteren Konsumenten trinken vielfach Mineralwasser statt Bier, aber auch gesunde und leichtere Getränke. Diese liegen ohnehin im Trend und bieten für jeden Geschmack, Gesundheits-Anspruch und Geldbeutel die richtige Variante. In Kombination mit dem Verzicht auf Alkohol sind dies zunächst also keine guten Bedingungen für das Bier.

Es scheint aber auch an der Zeit zu sein, wieder mehr gemeinschaftliche Imagepflege in Sachen Bier zu betreiben, da eine Markenwerbung offenbar der jeweiligen Marke hilft, für den Gesamtabsatz aber keine positiven Entwicklungen erbringen kann.

## Modernisierungen und Kapazitätserweiterungen

In den Jahren 1950 bis 1980 stiegen die jährlichen Inlandsabsätze zwischen jeweils

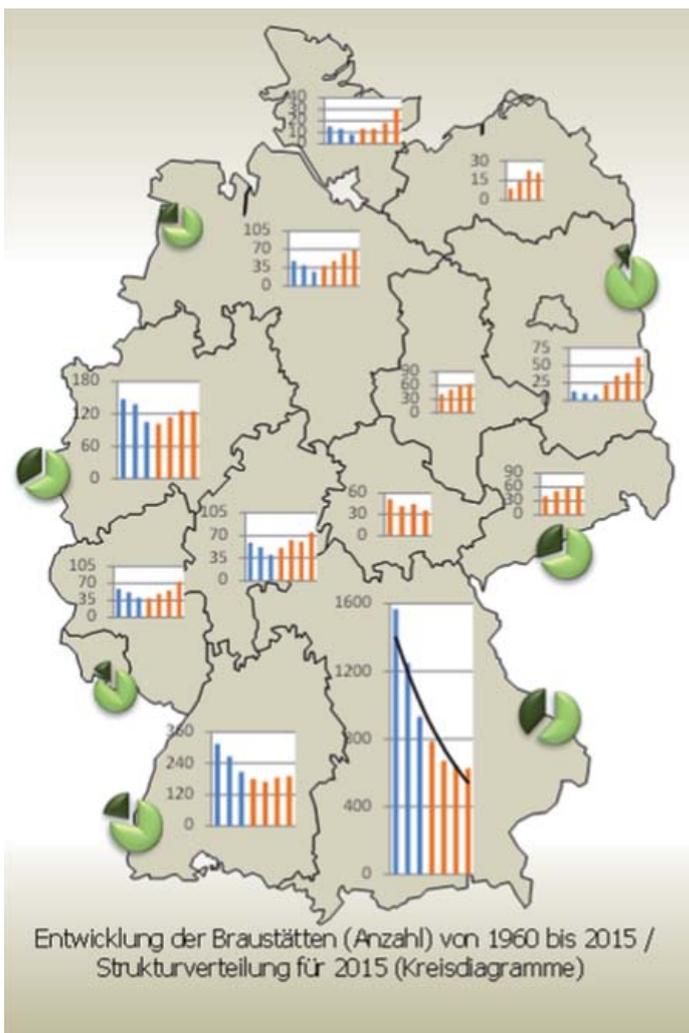


Abb. 1 Braustätten in Deutschland – Entwicklung der Anzahl 1960-2015 und Strukturverteilung Gasthausbrauereien (Kreisdiagramm hellgrün) sowie andere Braustätten (dunkelgrün)

drei bis acht Prozent. Sie führten naturgemäß zu Modernisierungen und Kapazitätserweiterungen.

Aus der Abbildung 3 ist zu ersehen, dass durch die Wiedervereinigung und den Ausbau einiger Marken aus Sachsen und Thüringen eine besonders starke Verlagerung der Produktion in die neuen Bundesländer stattgefunden hat.

Bis zum Jahr 1995 stieg der Inlandsabsatz auf 106,3 Mio hl. Danach sank der Absatz jährlich um ein bis zwei Prozent und erreicht heute nur noch ca. 80,0 Mio hl.

Zu berücksichtigen ist, dass diese Darstellung ab dem Jahr 1995 keine Anteile an alkoholfreiem Bier und Malztrunk (1995 ca. 3,7 Mio hl; 2000 ca. 3,8 Mio hl; 2005 ca. 3,5 Mio hl und 2010 ca. 4,2 Mio hl) mehr enthält und dass diese jeweils hinzugerechnet werden müssten, um den kompletten Biermarkt zu erfassen.

In der Darstellung des Jahres 2015 sind erstmalig die Absätze für die alkoholfreien Biere inklusive Fassbrause und Malzbier (ca. 6 Mio hl) in den einzelnen Ländern enthalten. Hier zeigen sich besonders starke Zuwächse in den Ländern Bayern (alkoholfreies Weizenbier), Nordrhein-Westfalen

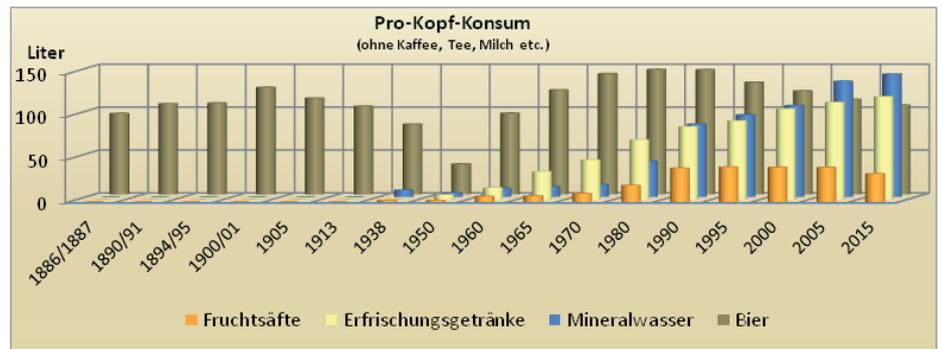


Abb. 2 Entwicklung Pro-Kopf-Konsum von 1886/87 bis 2015

(alkoholfreie Biere) und Mecklenburg-Vorpommern (Malzbiere).

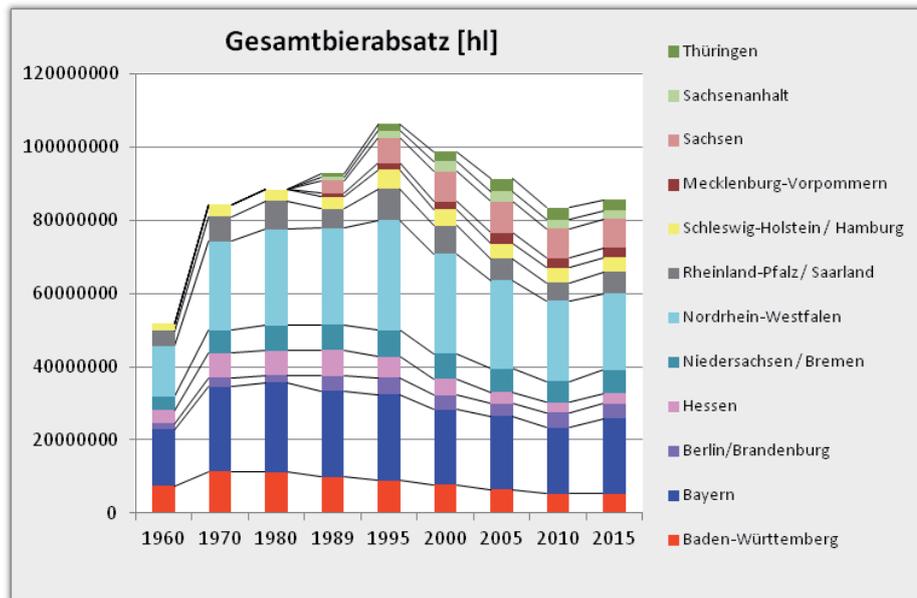
Insgesamt liegt der Inlandsabsatz also bei ca. 85,5 Mio hl und nicht nur bei ca. 79,5 Mio hl – letztere Zahl ergibt sich, wenn man nur die steuerpflichtigen Mengen ohne die alkoholfreien Varianten betrachtet.

### Zusammenfassung

Dieser ausführliche Rückblick (Teil 1 des Beitrages siehe Seite 29-35 dieser Ausgabe) bis zum 13./14. Jahrhundert zeigt, welche gravierenden Entwicklungen das deutsche Brauwesen in den einzelnen Jahrhunder-

ten durchgemacht hat. Die Geschichte der Braukunst und des Bieres war sehr bewegt. Wer hätte damals geglaubt, welche wichtige Rolle das „flüssige Brot“ heute in unserer Kultur spielen und wie groß diese Industrie werden würde.

Nach dem Rückgang der Produktion, nicht zuletzt auch auf Grund sinkender Bevölkerungszahlen bis in die zweite Hälfte des 15. Jahrhunderts, besserte sich die Situation für die Bierbrauereien um 1470. Die Bevölkerung wuchs, die Kaufkraft von Löhnen und Gehältern ging zwar zurück – dieses kam aber dem Verbrauch des



**Abb. 3 Aufteilung Gesamtbierabsatz in Deutschland 1960-2015 nach Bundesländern**  
 Quelle: Statistisches Bundesamt

Bieres zugute, da man das nun günstigere Bier dem teureren Wein vorzog. Brautätigkeit, Bevölkerung und Pro-Kopf-Verbrauch stiegen; allerdings stiegen auch die Herstellungskosten, sodass das Bier immer mehr verdünnt wurde. Doch auch nach starken Bevölkerungsverlusten nach dem Dreißigjährigen Krieg und ansteigender Kaufkraft blieb der Pro-Kopf-Bierkonsum – auch im Verhältnis zum Wein – konstant.

Um 1700 fiel die Kaufkraft erneut. Die Bierherstellung, zunehmend aus ländlichen Brauereien, stieg erneut an – auch dank des Qualitätsverlustes der Biere aus den städtischen Brauereien, insbesondere im Norden, die wiederum mit Produktionskosten und Erlösproblemen zu kämpfen hatten. Das Bier im Süden blieb gehaltvoller und hatte weniger unter dem Konsum der Substitutionsgetränke zu leiden.

Erst die beginnende Industrialisierung führte das deutsche Braugewerbe aus der Krise, in der es sich zu Beginn des 19. Jahr-

hunderts in vielen Teilen des Landes befand. Heute ist das Bier aus unserem Leben nicht mehr wegzudenken; zwar ist es kein Grundnahrungsmittel mehr, aber wichtiger Bestandteil des gesellschaftlichen Lebens und es steht vielfach ganz oben auf der persönlichen „Getränkliste“. Aktuell liegt der Pro-Kopf-Verbrauch bei 104,3 Litern, Tendenz seit kurzem wieder steigend. Pils ist immer noch die stärkste Sorte, Weißbier und Biermischgetränke folgen. Doch nicht nur das junge Publikum weiß die „alten Freunde“ wie auch die „Newcomer“ zu schätzen: Malzbier, Fassbrause, Craftbiere sowie alkoholfreie Biere sind aktuelle und beliebte Varianten, die dem Bier helfen, sich im heutigen, stark umkämpften Marktumfeld weiter zu behaupten. ■

**Quellen**

Dieser Fachartikel wurde nur möglich, da die „Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e.V.“ und die „Schultze-Berndt-Bib-

liothek“ umfangreiches Material und Informationen zur Verfügung stellen konnten. Besonders hervorzuheben sind folgende Werke und Quellen:

1. Huntemann, Hans: „Bierproduktion und Bierverbrauch in Deutschland vom 15. bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts“; Dissertation der Wirtschafts- und Sozialwissenschaftlichen Fakultät der Georg-August-Universität, Göttingen, 1970.
2. Unger, Richard W: „Beer in the Middle Ages and the Renaissance“, University of Pennsylvania Press, Philadelphia.
3. Freiherr Karaisl von Karais, Dr. Franz: „Beiträge zur Geschichte des Bürgerlichen Bräuwesens in München bis um 1800“, Band 3 aus der Reihe: Beiträge zur Entwicklung des Braugewerbes in den städtischen Gemeinwesen, Berlin, 1940.
4. Lechner, Andreas; Zeitlhöfler Kurt: „...natürlich gleich und gesundertrunkh“ – Die Geschichte der Regensburger Spitalbrauerei von 1695-1945, Archiv des St. Katharinenospitals, Regensburg.
5. Die Jahrbücher 1933, 1934, 1935 und 1936 der Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens e.V., Institut für Gärungsgewerbe, Berlin.
6. Huber, Dr. Heinrich (Regierungsrat am Landtagsarchiv München): „Die Bierbrauerei des vormaligen Augustinerkloster“ und „2. Geschichte der Franziskaner Brauerei“, beide München.
7. Blanckenburg, Christine von: „Die Hanse und ihr Bier. Brauwesen und Bierhandel im hansischen Verkehrsgebiet“, Böhlau Verlag, Köln, 2001.

Ferner wurden Regionalarbeiten über „Bierbrauen im Rheinland“ von der Dr. Rudolf Habelt GmbH, „Zeugen Kölner Braukultur 1396-1996“ und „Aus der Geschichte des Berliner Brauwesens und seiner Braumeister“ von Dr. H. Schulze-Besse, Berlin 1927, zu quantitativen Angaben ausgewertet.

# Europäische Interpretationen zur Reinheit des Bieres

**BIERGESETZGEBUNG** | Die Herstellungsvorgabe, welche aus der in der bayerischen Landesordnung von 1516 erlassenen Brauvorschrift hervorgeht, ist äußerst knapp gehalten. Sie besagt, dass für Bier nur die Zutaten „Gerste, Hopfen und Wasser“ verwendet werden dürfen. Doch wie ist diese Botschaft nach den heutigen Rechtsvorgaben auszulegen?

**ÜBER DIE** vielseitigen Gründe, welche zum Erlass dieser Vorschrift geführt haben, heute bekannt als „Bayerisches Reinheitsgebot“ [1], sind in der Vergangenheit zahlreiche Standardwerke veröffentlicht worden [2-6]. Wird der Originaltext von 1516 betrachtet, so sind zumindest die eindeutigen Interessen der Landesfürsten klar erkennbar [7]. Neben der Herstellungsvorgabe für Bier machen die Passagen mit Bezug auf Biersteuer und -preis den Hauptteil der Brauvorschrift aus. In der langen Kette deutscher Brauvorschriften sollte sich dies auch erst 1993 mit dem Verbrauchsteuer-Binnenmarktgesetz ändern.

## Moderne Interpretation der Vorschrift

Des Weiteren enthält der Originaltext einen Absatz zur Kontrolle über das zum Brauen



**Autoren:** Dario Cotterchio (Foto), Dr. Martin Zarnkow, Prof. Dr. Fritz Jacob, Forschungszentrum für Brau- und Lebensmittelqualität, TU München, Freising

zu verwendende Getreide. Dabei ist kaum verwunderlich, dass sich diese Vorgaben zwangsläufig auf die Bierqualität, das Lebensmittelangebot und somit auch auf die Gesundheit der Bevölkerung und den Wettbewerb unter den Brauereien sowie Bierverkäufern auswirkten. Durch die Gewährleistung der Biersteuereinnahmen sind die genannten Faktoren als Teil der herrschaftlichen Ansprüche zu sehen. Daher muss aus heutiger wie aus damaliger Sicht klar sein, dass eine Wort-für-Wort-Interpretation der Zutatenvorgabe von 1516 („nur Gerste, Hopfen und Wasser“) nicht haltbar ist. Denn sowohl die Brauer als auch viele Verbraucher wissen, dass sich ohne Hefe und vermälztes Getreide kein Bier herstellen lässt [8]. Schließlich war auch bereits zu jener Zeit hinlänglich bekannt, dass die Gabe von Rückständen aus einem anderen Gärungsprozess jede darauffolgende Gärung beschleunigte bzw. gar erst ermöglichte [6]. Die fehlende Erwähnung der Hefe, genauso wie des Malzes, unterstreicht, dass zur Kontrolle der Biersteuereinnahmen nur das Getreide und der Hopfen von Bedeutung waren. Ebenso zeigt die 1493 getroffene Regelung für das Teil-Herzogtum Bayern-Landshut mit der Erwähnung der Zutat „Malz“, dass die Art des zum Brauen verwendeten Getreides auch im Sinne der Brauordnung von 1516 nebensächlich ist. Vielmehr ist die hierin vorgeschriebene Verwendung von Gerste im Sinne einer „qualitativen Untergrenze“ zu sehen [9].

Bei der heutigen Auslegung des Begriffes Reinheitsgebot müssen die historischen und geopolitischen Entwicklungen mitberücksichtigt werden. Die ständigen Umwälzungen der gesellschaftlichen und territorialen Strukturen der verschiedenen Länder auf dem Gebiet des heutigen Freistaates Bayern führten zwangsweise zu Änderungen der jeweiligen gesetzlichen Vorgaben [10]. So ist die Landesordnung von 1516, wie bereits erwähnt, keine dauerhaft in Stein gemeißelte Wort-für-Wort-Vorschrift, sondern vielmehr der Beginn der Ausbreitung überregionaler Brauvorschriften. Besonders ist sie als der Ausgangspunkt eines seit Jahrhunderten existierenden Qualitätsversprechens für die Reinheit von Bier zu sehen.

## Direkte Berührungspunkte mit EU-Recht

Ein von der EU anerkannter Beweis für die Besonderheit dieses Qualitätsversprechens ist im Anhang IV der VO (EG) Nr. 1333/2008 zu finden. Hier gilt, dass „nach dem deutschen Reinheitsgebot gebrautes Bier“ ein traditionelles Lebensmittel ist, für das ein Verbot für Lebensmittelzusatzstoffe besteht.

Weitere Herstellungsvorgaben für in Deutschland hergestelltes Bier werden grundlegend mit dem Vorläufigen Biergesetz (VorlBierG) geregelt, wobei das Wort Reinheitsgebot hierin nicht vorkommt. Das VorlBierG an sich ist jedoch eine konsequente Fortführung einer jahrhundertelangen Tradition eng gefasster Brauvorschriften innerhalb des deutschen Kulturraumes. Dies wird ebenfalls durch den Schutz der zahlreichen geographischen Angaben nach der VO (EU) Nr. 1151/2012 für deutsches Bier bestätigt. Die am häufigsten verwendete geschützte geographische Angabe (g.g.A.) für deutsches Bier ist „Bayerisches Bier“.

Hierzu heißt es im DE-Markenblatt 18 vom 02.05.2014, Teil 7c: „Die Qualität und das Ansehen von Bayerischem Bier sind zurückzuführen auf eine jahrhundertlange Brautradition. Seit dem 15. Jahrhundert verbindliche Festschreibung des Herstellungsverfahrens. Über die Jahrhunderte hat sich daraus eine Vielzahl unterschiedlichster Rezepturen herausgebildet, die zu einer auf der Welt einzigartigen Sortenvielfalt geführt hat; Geburtsstätte des Weizenbieres; [...]“

Wie jedoch einzelstaatliche Vorgaben wie die Forderung zur Gewährleistung der Reinheit des Bieres in Deutschland trotz der harmonisierten Gesetzeslage auf europäischer Ebene weiterhin bestehen konnten, wird anhand einer chronologisch geordneten Entwicklung aufgezeigt.

### ■ 1979: Cassis-de-Dijon-Prinzip

Im europäischen Wirtschaftsraum (EWR) unterliegen industrielle Produkte, also auch Lebensmittel, der Warenverkehrsfreiheit. Dies ist in den Artikeln 28-37 des Vertrages über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV) geregelt, welche generell besagen, dass der Handel zwischen den Mitgliedsstaaten keinen Beschränkungen bzw. Hemmnissen unterworfen sein darf. Innerhalb des Überbegriffes der Warenverkehrsfreiheit wird zwischen vertriebs- und produktbezogenen Regulierungen unterschieden. Von besonderer Relevanz für die deutschen Brauer sind die produktions- und deklarationsbezogenen Urteile vom Bundesgerichtshof (BGH) und vom Europäischen Gerichtshof (EuGH) sowie die daraus hervorgegangenen Regulierungen. Ein Meilenstein in Bezug auf die Etablierung der Warenverkehrsfreiheit ist aus dem Cassis-de-Dijon-Urteil hervorgegangen (EuGH, Rs. 120/78, Urteil v. 20.02.1979, Slg. 1979, 64). Dieses besagt, dass grundsätzlich alle Produkte, die in einem EU-Mitgliedstaat rechtmäßig unter einer bestimmten Bezeichnung in Verkehr gebracht werden, auch in allen anderen Mitgliedstaaten unter der gleichen Bezeichnung (erforderliche sprachliche Abwandlungen sind zu berücksichtigen) verkauft werden dürfen.

### ■ 1987: Bier-Urteil

Das im Anschluss etablierte Cassis-de-Dijon-Prinzip führte 1987 zu einer gravierenden Änderung für die deutsche Brauwirtschaft. Bis dahin mussten alle nach Deutschland eingeführten Biere nach der deutschen Biergesetzgebung hergestellt worden sein, damit sie unter der Bezeichnung „Bier“ oder

einer ähnlichen Bezeichnung verkehrsfähig sein konnten. Versuche, diese Regelung mit dem Schutz der Verbrauchergesundheit zu begründen, scheiterten ebenfalls. So entsprach, wie durch das sogenannte Bier-Urteil endgültig bestätigt (EuGH, Rs. 178/84, Slg. 1987, 1227), das deutsche Biersteuergesetz nicht dem Grundsatz der europäischen Warenverkehrsfreiheit.

### ■ 1990: Umgekehrte Diskriminierung

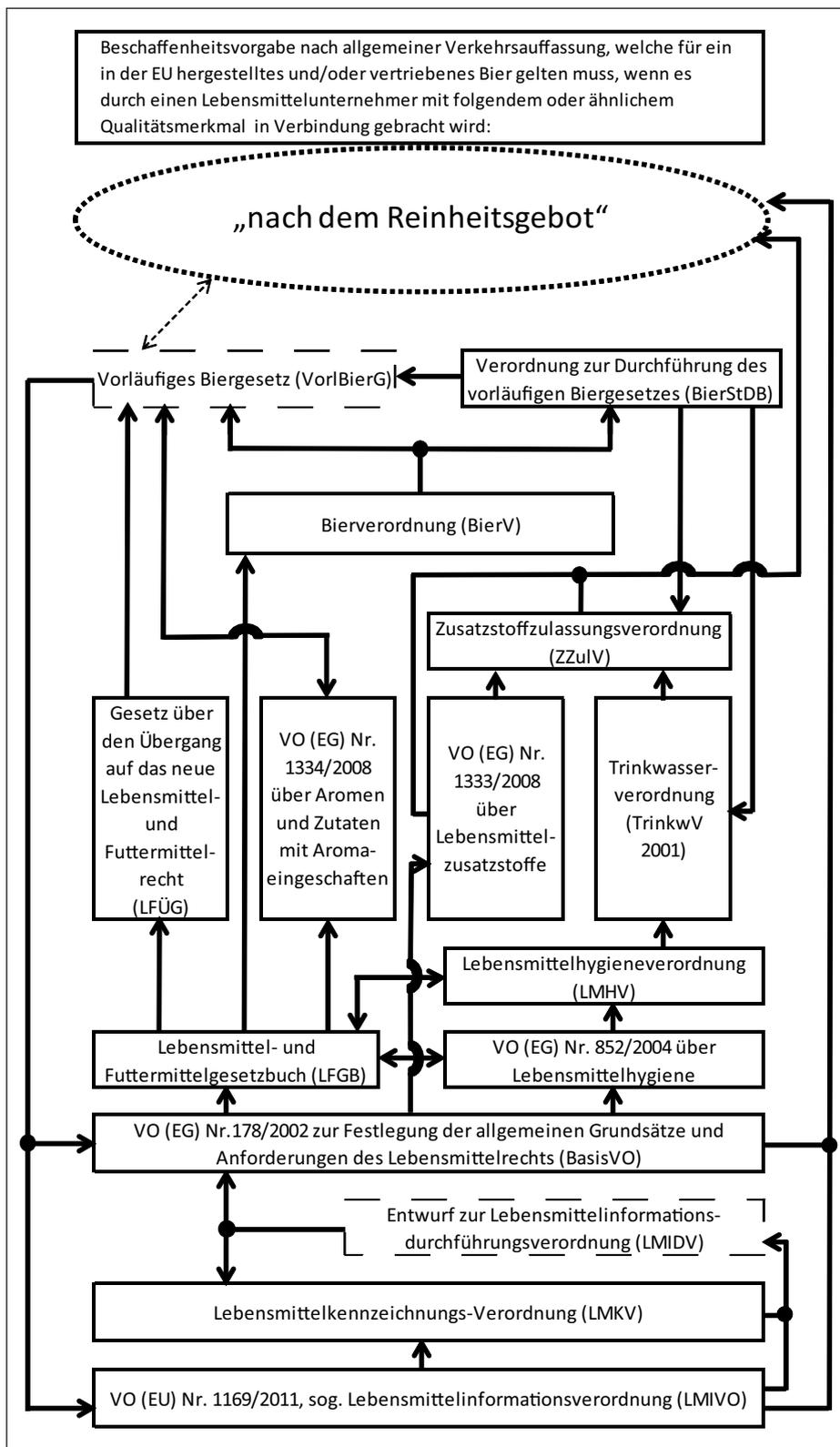
Die ab 1986 gültige Fassung des Biersteuergesetzes enthielt in den §§ 1-8, 12-16 die Vorgaben zur Bierbesteuerung, in den §§ 9 und 11 die Beschreibung der Bierbereitung und in § 10 die Bezeichnungen beim Verkehr mit Bier. Diese Struktur sollte aufgrund europäischer Bestimmungen in den darauffolgenden Jahren zahlreiche Umbrüche erleben.

Durch die im Anschluss an das „Bier-Urteil“ neugefasste Bierverordnung (BierV) von 1990, welche nun die Bezeichnungen beim Verkehr mit Bier enthielt, konnte jedoch die strenge deutsche Biergesetzgebung mit der europäischen Warenverkehrsfreiheit vereinbart werden. § 1 Abs. 2 BierV besagt, dass das deutsche Bier-

herstellungsrecht nicht mehr für ausländische Biere gilt. Der deutsche Staat hielt jedoch für die heimischen Produzenten die im Vergleich zur restlichen Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) strengere Biergesetzgebung bei. Diese Praxis entspricht der Definition der sogenannten Inländerdiskriminierung oder umgekehrten Diskriminierung (d.h. einer Schlechterstellung eigener Staatsangehöriger gegenüber fremden Unionsbürgern), welche einzelstaatlich erlaubt ist, da das europäische Diskriminierungsverbot ausschließlich für grenzübergreifende Sachverhalte gilt [11]. Außerdem ist es für jeden EU-Mitgliedsstaat möglich, die Herstellung, die Zusammensetzung und das Inverkehrbringen eines Lebensmittels spezifisch zu regeln, solange keine Harmonisierung auf Gemeinschaftsebene erfolgt ist.

### ■ 1993: Trennung von Lebensmittel- und Steuerrecht

Nach der Schaffung der BierV stand der deutschen Biergesetzgebung jedoch noch eine Auftrennung bevor. Denn nicht nur die nationalen lebensmittelrechtlichen



**Abb. 1 Lebensmittelrechtliche Implementierung des Begriffes Reinheitsgebot nach allgemeiner Auffassung im EU-Recht**

Vorgaben wurden nach und nach durch die europäischen Harmonisierungskonzepte verändert, sondern auch das Steuerrecht. Bedingt durch die Systemrichtlinie RL 92/12/EWG zur Schaffung eines gemeinsamen Systems über verbrauchsteuerpflichtige Waren musste u. a. die Besteuerung von alkoholischen Getränken neu geregelt werden. Die Harmonisierung der Verbrauchsteuerstruktur für Bier wurde wiederum in Abschnitt I der RL 92/83/

EWG für Alkohol und alkoholische Getränke vorgegeben und musste daraufhin in nationales Recht umgesetzt werden.

Nun folgte 1993 eine Herauslösung der Herstellungsvorgaben aus dem Biersteuergesetz. Dabei wurden das VorlBierG und die Verordnung zur Durchführung des Vorläufigen Biergesetzes (BierStDB) geschaffen. Das Biersteuergesetz (BierStG) und die Biersteuerverordnung (BierStV) wurden 2009 endgültig neu gefasst.

## 1994: Verpflichtendes Zutatenverzeichnis

Neben der Bildung einer umgekehrten Diskriminierung bei der Zusammensetzung von in Deutschland hergestelltem Bier wurde zu einem späteren Zeitpunkt eine Zusatzregelung beim Inverkehrbringen von Bier in Deutschland verabschiedet. So existiert die Pflicht zur Angabe eines Zutatenverzeichnisses bei Bier, obwohl auch heute noch, nach übergeordnetem europäischem Recht gemäß Art. 16 Abs. 4 VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIVO), ein Zutatenverzeichnis für alkoholhaltige Getränke nicht verpflichtend ist. Diese in § 6 Abs. 6 Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) festgehaltene Regelung wird, wie nach § 3 im Entwurf der EU-Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) dargestellt, auch weiterhin bestehen bleiben. Die 1994 getroffene Regelung sollte dem deutschen Verbraucher ermöglichen, zu erkennen, ob importiertes Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut wurde.

## Verankerung des Reinheitsgebotes im EU-Recht

Nach der turbulenten Entwicklungsphase der deutschen Biergesetzgebung innerhalb des übergeordneten europäischen Rechtsraumes in den letzten Jahrzehnten erscheint es von Bedeutung, die scheinbaren und direkten Vernetzungen des Begriffes Reinheitsgebot im Geflecht des EU-Rechts darzustellen. Dieser Versuch wird in Abbildung 1 umgesetzt.

Die Abbildung zeigt auf, wie die Vorschriften über die Zutaten des Bieres und seine Herstellung sowie die anzugebenden Kennzeichnungselemente in Zusammenhang mit den übergeordneten Vorgaben stehen und auf den Begriff Reinheitsgebot wirken. Auf eine Einbindung der zoll- und steuerrechtlichen Vorgaben wurde verzichtet.

## Zusammenfassung

Das deutsche Reinheitsgebot, historisch hervorgegangen aus dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516, entspricht mit der Vorgabe „nur Wasser, Gerste, Hopfen“ einer allgemeinen Verkehrsauffassung für die Herstellung von Bier. Eine Wort-zu-Wort-Interpretation ist weder aus modernen noch aus historischen Gesichtspunkten sinnvoll, geschweige denn brautechnologisch haltbar. Vielmehr ist das

Reinheitsgebot gleichzusetzen mit einem besonderen Qualitätsversprechen für Bier, welches sich auf eine jahrhundertelange Tradition von Herstellungsvorschriften bezieht. Obwohl die deutsche Biergesetzgebung, insbesondere das VorlBierG, den Grundgedanken der Biervorschrift von 1516 in sich trägt, schließt die 1918 kreierte Wortschöpfung „Reinheitsgebot“ [1], welche wiederum aus der Bezeichnung „Surrogatverbot“ hervorgeht [12, 13], den Einsatz folgender Produkte nicht aus:

- verschiedener Hopfenprodukte (Voraussetzung ist, dass die wertgebenden Bestandteile des Doldenhopfens in ihrer Zusammensetzung im gleichen Verhältnis im Hopfenprodukt wiederzufinden sind);
- anderer Getreidesorten als Gerste (das Bierrecht ist zu beachten, so ist für untergäriges Bier nur Gerste zu verwenden. Mais, Reis, Sorghum sind generell ausgeschlossen);
- von Klärmitteln (die nicht in Lösung gehen).

Zweifelsfrei Bestand hat das Verbot von Zusatzstoffen, da „nach dem deutschen Reinheitsgebot“ gebrautes Bier ein von der EU anerkanntes, traditionelles Lebensmittel ist. Alle weiteren Auslegungen bezüglich der Reinheit von Bier sollten direkt auf die Herstellungsvorgaben und zugelassenen Zutaten der deutschen Biergesetzgebung bezogen werden. Daraus geht ein einfacher Vorschlag für Zutaten nach dem deutschen Reinheitsgebot bzw. nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 hervor: [Reinheitsgebot = VorlBierG (Hefe + Hopfen als Dolde, Pulver, Pellet oder Auszug + unlösliche Klärmittel) + BierStDB (Wasser nach TrinkwV + Sauergut + Malz aus Getreide + Farbebier) + ZZuLV (Gärungskohlensäure + keine Zusatzstoffe) + „Surrogatverbot“ (kein Zucker und keine anderen Extrakt liefernden Ersatzstoffe)]. ■

#### ■ Literatur:

1. Stahleder, E.: „Gerste, Hopfen und Wasser. Das Münchner Reinheitsgebot von 1487 und das Reinheitsgebot von 1516 im Rahmen der bayerischen Biergeschichte“, in: Verein Münchener Brauereien (Hrsg.): Das Münchner Reinheitsgebot von 1487: Festschrift zum 500jährigen Jubiläum. 30. November 1987, 2. Auflage, Pinsker, Mainburg, 1987, S. 9-84.
2. Schneider, J.: „Dissertationen über das Bier und verwandte Gebiete“, Gesellschaft für die Geschichte des Brauwesens, Berlin, 1963.
3. Schlosser, H.: „Braurechte, Brauer und Braustätten in München: zur Rechts- und Sozialgeschichte des spätmittelalterlichen Brauwesens“, Rolf Gremer, Ebelsbach/Main, 1981.
4. Hackel-Stehr, K.: „Unser Bier. Entstehung und Entwicklung des Reinheitsgebotes: Brauwesen in Bayern vom 14. bis 16. Jahrhundert, insbesondere die Entstehung und Entwicklung des Reinheitsgebotes (1516)“, Gesellschaft für die Geschichte des Brauwesens, Berlin, 1987.
5. Speckle, B.: „Streit ums Bier in Bayern: Wertvorstellung um Reinheit Gemeinschaft und Tradition“, Waxmann, Münster, 2001.
6. Meußdoerffer, F.; Zarnkow, M.: „Das Bier: Eine Geschichte von Hopfen und Malz“. C.H. Beck, München, 2014.
7. Deutscher Brauer-Bund: Wortlaut des Reinheitsgebotes: <http://www.brauer-bund.de/index.php?id=17>, 11.02.2016.
8. K&A Brand Research: „Was Bier reiner macht: Das Deutsche Reinheitsgebot“. K&A Eigenstudie Nr. 36: <http://ka-brandresearch.com/eigenstudien>, 10.02.2016.
9. Bayerischer Brauerbund: „Weißbier und das Reinheitsgebot: Historische Betrachtungen und Erklärungen“, in: Getränkefachgroßhandel. Sonderheft 500 Jahre Reinheitsgebot, S. 76-79.
10. Heydenreuter, R.; Strobl, B.: „Bayerische Landesgeschichte“, Hanns-Seidel-Stiftung, München: [www.hss.de/politik-bildung/.../bayerische-landesgeschichte.html](http://www.hss.de/politik-bildung/.../bayerische-landesgeschichte.html), 10.02.2016.
11. Haratsch, A.: „Grundfreiheiten des Marktes“, in: Isensee, J.; Kirchhof, P. (Hrsg.): Handbuch des Staatsrechts der Bundesrepublik Deutschland, Band 10, 3. Auflage, C.F. Müller, Hütting Jehle Rehm, Heidelberg, 2012, S. 181-182.
12. May, W.: „Die Verwendung von Malzsurrogaten zur Bierbereitung im Brausteuergebiet. (Ein Beitrag zur Frage des Surrogatverbots)“, Jahrbücher für Nationalökonomie und Statistik/Journal of Economics and Statistics, 1896, 11. Jg., Nr. 1, S. 113-126.
13. Grefe, C.: „Die Technologie der Bierherstellung im rechtlichen Kontext“ (Diplomarbeit), Technische Universität München, 2014.

# Bayerische Landesausstellung 2016 „Bier in Bayern“

**MYTHOS UND MARKENZEICHEN** | 1516 wurde das bayerische Reinheitsgebot erlassen. Sein 500. Geburtstag ist der Anlass für die Bayerische Landesausstellung „Bier in Bayern“, die vom Haus der Bayerischen Geschichte vom **29. April bis 30. Oktober 2016** im ehemaligen Zisterzienserkloster Aldersbach im Passauer Land gezeigt wird. Hier treffen die Besucher auf Bier und Barock in seiner schönsten Form.

**DIE BAYERISCHE** Landesausstellung präsentiert auf etwa 1500 Quadratmetern die Kulturgeschichte eines Getränks, das für Bayern etwas ganz Besonderes ist: Bier – ein Mythos und gleichzeitig ein Markenzeichen des Freistaats, das heute das Bild Bayerns in der Welt mitprägt. Ausgangspunkt ist das Jahr 1516. Damals bestimmten die bayerischen Herzöge: Nur Gerste, Hopfen und Wasser dürfen zum Bierbrauen verwendet werden. Mit diesem Erlass – dem

bayerischen Reinheitsgebot – begann eine echte Erfolgsgeschichte, denn immerhin kam um 1900 jedes zehnte weltweit getrunkene Bier aus Bayern. Die Landesausstellung erzählt von der Entwicklung Bayerns vom „Weinland“ zum „Bierland“. Es geht um Wirtshauskultur, Klosterbrauereien, staatliche Brauhäuser und Biermonopole sowie um Bierzutaten, Bierkrawalle, Facetten des Bierkonsums, Neuerungen im Brauwesen und um den weltweiten Siegeszug der bayerischen Gemütlichkeit.

In der Bayerischen Landesausstellung kann man nicht nur schauen, sondern auch hören, riechen und mitmachen. An Originalschauplätzen der ehemaligen Brauerei Aldersbach, wie im Sudhaus oder in der Malzdarre, kann man alte Brautechnik bewundern. Die Besucher begegnen Bierspionen und Pionieren des Brauwesens und erfahren, wie es in der „Sau“ zugeht oder was der „Esel“ beim Mälzen



Die „Schützenliesl“

Foto: Haus der Bayerischen Geschichte / Philipp Mansmann

macht. Und man kann einem leibhaftigen „Geist der Darre“ lauschen oder einer Kellnerin, die von ihrem harten Arbeitsalltag in der Zeit um 1900 berichtet.

## Bierpioniere und Bierberühmtheiten

Auch wenn Bier als alltägliches Getränk gilt – für manchen sogar als „Grundnahrungsmittel“ – ist es doch mit herausragenden Persönlichkeiten und kostbaren Kulturschätzen verbunden. Selbst in der Kunst hat das Bier seinen Niederschlag gefunden. Die Landesausstellung präsentiert Gemälde von Künstlern, die sich Themen wie Bier, Biergarten und Wirtshaus gewidmet haben. Neben dem „Urmaßkrug“ werden darüber hinaus edle Trinkgefäße aus Gold, Silber, Elfenbein und Porzellan gezeigt. Die Besucher treffen auf Bierberühmtheiten wie Joseph Groll aus Vilshofen, der als Vater des Pils gilt, oder auf die geradezu legendäre Symbolfigur der Schützenliesl. Natürlich fehlt auch die Landespatronin Bavaria nicht, die oft mit überschäumenden Maßkrügen dargestellt wird. Das Weißbiermonopol finanzierte schließlich jahrhunder-



Sudhaus der Brauerei Aldersbach

Foto: Haus der Bayerischen Geschichte / Philipp Mansmann



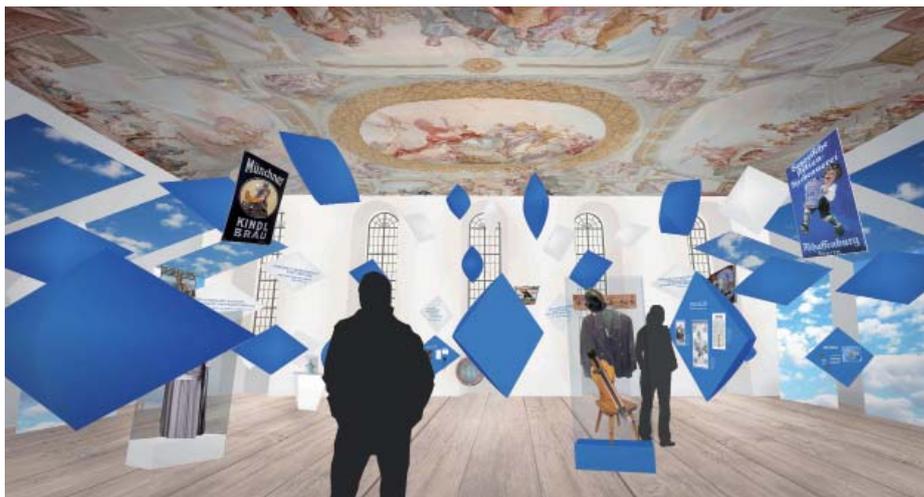
**Die Asamkirche Mariä Himmelfahrt**

*Foto: Brauerei Aldersbach*

telang maßgeblich den bayerischen Staatshaushalt. Denn die Obrigkeit erließ nicht nur Regeln für Bierbrauen und -ausschank, sondern nutzte den Gerstensaft auch als Einnahmequelle.

### ■ Zentrum der Gemütlichkeit

Der hohe Stellenwert des Biers spiegelt sich vielschichtig und facettenreich in der Wirtshauskultur wider – das Wirtshaus gilt als Inbegriff bayerischer Gemütlichkeit. Ob Bierkeller, Bierpalast, Biergarten oder Bierzelt: überall stehen Bier und Geselligkeit im Mittelpunkt. Was alles in einer Wirtschaft passierte, wird in der Landesausstellung nacherzählt: Es wurde gegessen, gespielt,



**Gestaltungseinblick Bayerische Landesausstellung – Bibliothekssaal**

*Foto: Formation München*

geraucht und geschnupft, geschäkert und angebandelt, gerauft, geredet und politisiert, gesungen, musiziert und natürlich Bier getrunken. Die Exponate reichen von Pfeifenköpfen und Schnupftabakgefäßen mit derben oder lustigen Bildern über Zimmerstutzen, Dudelsack und einen frühen Musikautomaten bis hin zur Tischkegelbahn und alten Speisekarten. Wenn die Ausstellungsbesucher zu tief in den einen oder anderen Maßkrug schauen, sehen sie darin alte Jux-Postkarten, auf denen die Bierseligkeit gefeiert und der Rausch verklärt wird. Dabei ist ein kritischer Blick auf übermäßigen Bierkonsum und Alkohol angebracht, wie auch das in die Medizingeschichte eingegangene „Münchener Bierherz“ zeigt: Das Organ wuchs durch regelmäßigen Biergenuss von sage und schreibe 12 bis 15 Maß pro Tag auf die doppelte Größe eines normalen Herzens an.

### Vom Eigenbedarf zum Export-schlager

Dabei ist das „Bierland Bayern“ historisch gesehen ein relativ junges Phänomen. Ursprünglich wurde Bier hauptsächlich für den häuslichen oder klösterlichen Eigenbedarf hergestellt. Im Hochmittelalter brauten dann städtische Bürger zunehmend für den Ausschank, den Verkauf und sogar teilweise für den überörtlichen Handel. In der vorindustriellen Zeit fanden sich im heutigen Bayern außer dem Staat Brauherren in allen drei Ständen: Geistlichkeit, Adel und Bürgertum. Die ökonomische Hochphase der alten Klosterbrauereien datiert etwa zwischen 1650 und der Aufhebung der Klöster bei der Säkularisation 1802/1803. Am zahlreichsten waren schon vor 1800 die oft reichen und selbstbewussten bürgerlichen Brauherren in den Städten und Märkten.

### Das Pils – eine niederbayerische Erfindung

Das Pils gehört heute zu den beliebtesten Biersorten. Seine Heimat liegt in der Stadt Pilsen (Plzen) in der heutigen Tschechischen Republik, erfunden wurde es jedoch von einem Niederbayern. Der Brauer Joseph Groll (1813-1887) aus Vilshofen war um 1840 wohl als wandernder Geselle unterwegs, als in Pilsen ein Braumeister gesucht wurde. Zukünftig wollte man dort Bier „auf bairische Art“ unter der Leitung eines bayerischen Fachmanns herstellen. Offenbar war das Bier der vielen einzelnen Pilsner Hausbrauer nicht mehr konkurrenzfähig. Im Jahr 1838 ließ der Stadtmagistrat sogar 36 Fässer mangelhaften Biers öffentlich auslaufen. Die brauberechtigten Bürger einigten sich nun darauf, ein modernes Gemeinschaftsbrauhaus zu errichten, und schrieben die Stelle des Braumeisters öffentlich aus. Joseph Groll bekam den Zuschlag, im Frühjahr 1842 konnte er in Pilsen anfangen. Das ersehnte bayerische Know-how bestand in der Herstellung guter untergäriger Biere, vergleichbar mit dem heutigen Hellen oder Dunklen. Biere aus obergäriger Hefe – zum Beispiel Weißbier oder der bis dahin in Pilsen gebaute Gerstensaft – waren damals „out“. Joseph Groll schuf nun aus sehr hellem Malz und dem weichen Pilsner Wasser, das viel bitteren Hopfen vertrug, ein auffallend herbes und süßes untergäriges Lagerbier: Das Pils im modernen Sinne war geboren. Joseph Groll war in Pilsen nur gut drei Jahre tätig – sein Vertrag wurde Mitte 1845 nicht mehr verlängert. Später lebte er als Privatier in Vilshofen, er konnte sich durch ein Erbe und Ersparnisse schon mit 42 Jahren zur Ruhe setzen.



**Der etwa sechzigjährige Joseph Groll**

*Foto: Rudolf Drasch, Vilshofen*

Im Lauf des 19. Jahrhunderts veränderte sich das bis dahin stark reglementierte, rein handwerkliche und regional meist eng begrenzte bayerische Brauwesen grundlegend. Gewaltige technische Innovationen führten zusammen mit der in Bayern üblichen untergärigen Brauweise zu einer großen und vor allem überregionalen Beliebtheit des bayerischen Biers und verschafften ihm schließlich sogar Weltgeltung. Bayern wurde endgültig zum Bierland. Pionierun-

ternehmer wie Joseph Pschorr und Gabriel Sedlmayr in München, Georg Lederer in Nürnberg oder Franz Erich in Erlangen haben diese Entwicklung entscheidend vorangetrieben. Die Herstellung von Bier in Großbetrieben und der massenhafte Absatz bei gleich bleibender und hoher Qualität sind Ergebnisse dieser Modernisierungsphase – das Brauen stieß in die industrielle Dimension vor. Der Handel mit Flaschenbieren und verbesserte Transportwege – Stich-

wort Eisenbahn – kamen dazu. Der Bierexport, der bis dato gering gewesen war, stieg in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts stark an.

Einen großen Anteil am Erfolg des bayerischen Biers hat das Marketing: Das Bayern-Verkaufskonzept, das schon früh die Verbindung „Bier – Idylle – Gemütlichkeit“ schaffte, exportierte nicht nur den Gerstensaft, sondern auch ein Trink- und vielleicht sogar Lebensgefühl nach Europa und Übersee.

### **Kalter Winter, kühles Sommerbier**

Ohne kalte Winter kein kühles Bier im Sommer: Früher sorgte Natureis dafür, dass das Bier in den Kellern der Brauereien auch über den Sommer hinaus frisch blieb. Bis zur Einführung der Kältemaschine durch Carl von Linde im Jahre 1875 war die Kühlung des Gerstensaftes eine schwierige und kräftezehrende Angelegenheit, und auch Jahrzehnte später waren viele Brauer noch auf frostige Wintermonate angewiesen.

### **Natureishandel und Sommerbier**

Natureis diente aber nicht nur zur Kühlung, sondern war auch unerlässlich für die Herstellung untergäriger Biere wie Pils, Lager oder Helles. Da für die Gärung Temperaturen von vier bis neun Grad Celsius benötigt werden, durften die Brauereien bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts nur in den Wintermonaten Bier produzieren. Erst die Ausweitung des Natureishandels machte es in Bayern möglich, dass das Verbot des Bierbrauens in der Sommerzeit 1865 aufgehoben wurde. Jetzt durfte ganzjährig gebraut werden. Bis dahin konnte Bier nur in der kalten Jahreszeit ohne Qualitätseinbußen hergestellt werden.

### **Eisernte und Eisgalgen**

Damit das Winterbier bis zum Sommer genießbar blieb, wurde es in Bierkellern gelagert. Hatten die Bierkeller nicht von Natur aus eine niedrige Temperatur – wie die überwiegend im fränkischen Raum vorkommenden Felsenkeller –, musste mit Natureis nachgeholfen werden. Die Brauer gewannen das Eis aus zugefrorenen Seen und Weihern der näheren Umgebung, aus denen sie Eisstücke von bis zu 20 cm Dicke und bis zu einem Quadratmeter Größe herausägten. Gab es kein geeignetes Gewässer, konnte das Eis an einem sogenannten „Eisgalgen“ produziert werden, also an einem Holzgerüst, an dem das herablaufende Wasser zu riesigen Eiszapfen gefror. In den unterirdischen Gewölbekellern hielt eine Eisfüllung üblicherweise vom Winter bis in die späten Sommermonate, wobei das Eis nie vollständig schmolz.

### **Eine kräfteaubende Angelegenheit**

Der für die Arbeiter äußerst kräfteaubende und gefährliche Eisabbau war ein Stoßgeschäft, das völlig von den Launen der Natur abhängig war. Frühestens nach etwa acht Tagen Frost konnte mit dem „Eisen“ auf den gefrorenen Seen und Flüssen begonnen werden. Wichtig war ein flaches Ufer, um das Eis gut bergen zu können. Jede Eiserguppe hatte einen bestimmten Eisplatz. Das in gleichmäßige Platten ausgesägte Eis wurde mit Zangen und Haken zum „Hafen“, also an das Ufer gezogen und dort zerkleinert. Im schwäbischen Oettingen wurde noch bis 1957 geest.



**Das Ehepaar Graser vor seinem voll „bewachsenen“ Eisgalgen (um 1910)**

*Foto: Brauerei Schlenkerla, Bamberg*



**Im Winter wurde das Eis aus Seen und Flüssen gewonnen, wie hier an der Wörnitz bei Oettingen im Jahr 1910**

*Foto: Heimatmuseum Oettingen*

## Aldersbach – Bier und Barock in Niederbayern

Der Ausstellungsort der Bayerischen Landesausstellung könnte nicht besser gewählt sein: In Aldersbach im Passauer Land erwartet die Besucher ein einmaliges Ensemble, bestehend aus der ehemaligen Brauerei Aldersbach, einer modernen Brauerei mit Schaubrauerei, einem typisch niederbayerischen Bräustüberl, dem einstigen Zisterzienserkloster und einer der schönsten Barockkirchen Süddeutschlands. Die Anlage ist ein Musterbeispiel für bayerische Klosterherrschaft, die mit Landwirtschaft und Brauerei die finanzielle Grundlage erwirtschaftete, um Kirche und Konventsgebäude kunstvoll auszustatten. Alle Attraktionen sind an einem Ort vereint und fußläufig erreichbar.

### Die Brauerei Aldersbach

Schon im 13. Jahrhundert wurde im Kloster Aldersbach Bier gebraut. Nach der Säkularisation erwarben die Freiherren von Aretin den Komplex. Die alte Brautradition lebt bis heute fort, auch wenn

### Allgemeine Informationen zur Bayerischen Landesausstellung

**Veranstalter:** Haus der Bayerischen Geschichte, Gemeinde Aldersbach und Landkreis Passau in Zusammenarbeit mit der Brauerei Aldersbach

**Wo:** Kloster Aldersbach im Passauer Land, Freiherr-von-Aretin-Platz, 94501 Aldersbach

**Wann:** 29. April bis 30. Oktober 2016, täglich von 9 - 18 Uhr

Die kostenlose App zur Landesausstellung „Bier in Bayern“ bietet alle Informationen zur Landesausstellung und mehr. Download in den App-Stores (iOS und Android).

Weitere Informationen zur Bayerischen Landesausstellung finden Sie unter

[www.hdbg.de/bier](http://www.hdbg.de/bier).

**Kontakt:** Haus der Bayerischen Geschichte, Zeuggasse 7, 86150 Augsburg  
(Tel.: 0821 3295-0, [poststelle@hdbg.bayern.de](mailto:poststelle@hdbg.bayern.de))

inzwischen eine moderne Brauerei für die Bierproduktion zuständig ist. Die Bayerische Landesausstellung findet an Originalschauplätzen der ehemaligen Brauerei statt: So können die Besucher den historischen Brauprozess unmittelbar an den vorhandenen Einrichtungen wie Darre, Sudpfanne oder Schrotmühle nachverfolgen. Authentische Arbeitsgeräte werden kombiniert mit medialen Inszenierungen und ermöglichen so spannende Einblicke in eine vergangene Brauerwelt.

Doch auch das Brauen der Gegenwart soll nicht zu kurz kommen: Die moderne

Brauerei Aldersbach kann ebenfalls berücksichtigt werden.

### Die Klosterkirche Mariä Himmelfahrt

„Dom des Vilstals“ wurde die Abteikirche Mariä Himmelfahrt schon genannt – zu Recht. Gebaut wurde die Kirche mit der Klostergründung im 12. Jahrhundert. Das Gotteshaus wurde um 1720 unter anderem von den Gebrüdern Asam im barocken Stil ausgestaltet und gehört zu den schönsten Marienkirchen Süddeutschlands. Berühmt sind das Deckengemälde, das mehr als 20 Meter umspannt, und der prunkvolle Hochaltar. ■

# Bierbrauen wie 1900

**ECHTES HANDWERK** | Craft Brewing ist auch im Jubiläumsjahr des Bayerischen Reinheitsgebots eines der Stichworte unter den Trendgebern der Branche. Was das – wörtlich übersetzt – „handwerkliche Brauen“ tatsächlich bedeutet, wie mühsam die Arbeit noch Anfang des 20. Jahrhunderts gewesen sein muss, davon können sich die Teilnehmer einer ganz besonderen Veranstaltung der VLB Berlin ein Bild machen. Unter dem Motto „Real Craft Brewing – Brewing like 1900“ wird Brauhandwerk um die Jahrhundertwende hautnah erlebbar.

**SCHAUPLATZ DER** „historischen“ Braukaktion ist die Brauerei in Vielau, einem Ortsteil der Gemeinde Reinsdorf im sächsischen Landkreis Zwickau. Die dortige Braustätte wurde im Jahre 1538 erstmalig urkundlich erwähnt. Wie aus Unterlagen des Stadtarchivs Zwickau hervorgeht, wird in jenem Jahr im „Vertrag wegen des Brauens in Vielau“ festgehalten, dass dort pro Jahr sechs Zwickauer „Gebräude“, also 56 580 Liter Bier, und 13 Zwickauer Scheffel Malz bereitet werden dürfen. Das Rittergut samt Brauerei und zugehörigen Ländereien wurde bis ins späte 19. Jahrhundert von verschiedenen Pächtern bewirtschaftet. 1931 schließlich erwarb der langjährige Pächter Max Zschoch das Anwesen. Die Familie Zschoch hielt den Betrieb aufrecht, bis dieser 1946 erneut verpachtet wurde. 1969 musste die Produktion dann eingestellt werden, die Abfüllanlage wurde noch bis 1972 genutzt. Erst seit 2002 brennt das Feuer unter der Sudpfanne in Vielau wieder. Damals pachtete die Gemeinde Vielau die Brauerei von Besitzerin Erika Lorenz, geb. Zschoch, und im Jahr 2012 übernahm sogar wieder eine Nachfahrin von Max Zschoch die Leitung. Seit Mai 2012 betreibt *Petra Lorenz*

die Brauerei Vielau. Die Ausrüstung der Brauerei stammt dabei noch aus der Zeit des Urgroßvaters, bis auf die Renovierung der Gebäude hat sich wenig verändert. Ein passender Ort für die VLB Berlin, um einem internationalen Teilnehmerfeld zu zeigen, was „Real Craft Brewing“, eben echtes Handwerk, bedeutet. Kursleiter *Burghard Meyer*, Leiter der internationalen Braukurse der VLB Berlin, berichtet für uns von einem Brautag aus dem vergangenen Jahr. Dabei zeigt sich: Echtes Handwerk bedeutet auch Improvisationskunst, Einfallsreichtum und Durchhaltevermögen.

## ■ Mit Gunst und Erlaubnis

„Mit Gunst und Erlaubnis: Ein Gruß vom letzten Meister und Gesellen, drei fremde Bierbrauer und Braumeister sprechen



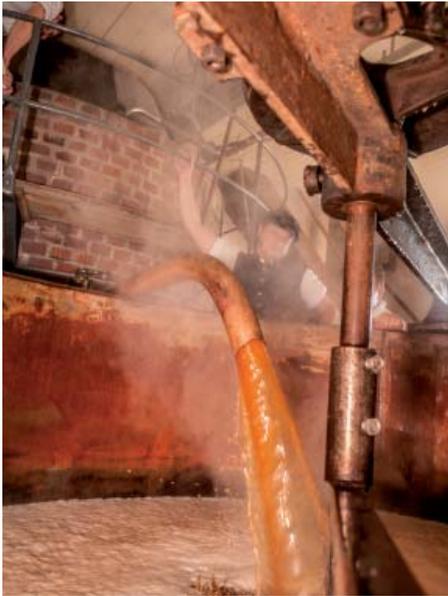
**Seltenheit: Einen Berieselungskühler findet man heute kaum mehr in einer Brauerei**

um Arbeit zu!“ Mit dieser traditionellen Begrüßung der Brauergesellen auf Wanderschaft betrat am 26. August 2015 bereits zum zweiten Mal das VLB-Team, bestehend aus *Jan Biering* und *Burghard Meyer*, das Sudhaus der Traditionsbrauerei Vielau, um den Workshop „Real Craft Brewing – Brewing like 1900“ zu starten. Mit von der Partie war, wie auch im letzten Jahr, *Karl Ludwig Rieck*, *Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG*, Bamberg, welcher wiederum das großzügig gespendete Braumalz im Gepäck hatte. Voller Motivation begann die Arbeit für die Kursteilnehmer *Terje Aass*, *Aass Bryggeri AS*, Norwegen; *Yvande Baets*, *Brasserie de la Senne*, Belgien; *Beth McKenzie*, *Certified-Brewmaster VLB*, USA; *Randolfe Javier*, *Estrella Galicia*, Spanien; *Daniel Carey*, *New Glarus Brewing*, USA, und *Davide Callegari* aus Italien.



**Abprache ist wichtig, auch beim Reinigen des Läufer- und Anstellbottichs**

**Autor:** Burghard Hagen Meyer, VLB Berlin e.V., Berlin



**Sauerstoffaufnahme und Hygienic Design – um 1900 noch kein Thema**

### ■ Vorbereitungen

Am ersten Tag stand auf dem Programm: Reinigen und inspizieren der Anlage. Hier warteten schon die ersten Herausforderungen. Zwar werden sämtliche Pumpen und Anlagenteile, wie etwa die Schrotmühle, schon über einen Hauptantriebsmotor und Transmissionsriemen angetrieben, die betagte Technik bringt aber auch einige Tücken mit sich: So musste erst die Erfahrung gemacht werden, dass der Motor, Baujahr um 1900, vor einem Betrieb unter Last eine gewisse Aufwärmphase benötigt, um stabil zu laufen. Auch der Betrieb der Pumpen musste teilweise mit recht unkonventionellen Hilfsmitteln „modifiziert“ werden, um die Transmissionsriemen anzupassen. Ein



**Da kommt der Brauer ins Schwitzen: Das Hackwerk wird per Muskelkraft bedient**

einfaches Nudelholz kam zum Einsatz, mit dessen Hilfe die Spannung der Riemen angepasst wurde. Unkonventionell, aber doch im Sinne der Sache: Handwerklich arbeiten heißt hier, schnell eine praktikable Lösung zu finden.

Das Einmaischwasser für den nächsten Morgen wurde ebenfalls schon am Mittwoch in der Maischbottichpfanne vorgelegt und angewärmt. Die Pfanne wird noch direkt mit Brennholz und Kohlen befeuert. Hier kommt die Erfahrung der Brauer im Umgang mit Ofenheizung, Lagerfeuer, Feldschmiede und Kamin zum Tragen und Burghard Meyer konnte auch am folgenden Tag beizeiten die gewünschten Temperaturen beim Maischen und Kochen genau ein-

stellen. Ebenfalls noch am Mittwoch musste ein Teil der Malzschüttung geschrotet werden. Im Rahmen des Kurses wollten es sich die Braugesellen nicht nehmen lassen, auch die alte riemengetriebene Zweiwalzenmühle mit Steinwalzen in Betrieb zu nehmen. Glücklicherweise hatte Karl-Ludwig Rieck einen Teil der Malzschüttung schon vorgechrotet bereitgestellt, so dass nur noch weitere 50 kg geschrotet werden mussten. Hier hat das Team dazugelernt: Die Optimierung der Mühle steht ganz oben auf dem Programm beim nächsten Kurs in Vielau.

### ■ Brautag

Am nächsten Morgen begann der Brautag um 5.00 Uhr mit dem Aufheizen des



**Kontrolle: Ist genug Feuer unter dem Kessel?**



**Geschafft: Braugesellen und -helfer nach getaner Arbeit**

*Fotos: Jan Biering*

Brauwassers auf Einmaischtemperatur. Auf dem Gebiet der Malzqualität hat sich seit der Zeit um 1900 einiges getan, weshalb – nicht ganz authentisch – bei 62 °C und einem Hochkurzmaischverfahren gemaischt wurde. Die Schüttung bestand aus 50 Prozent Pilsener Malz sowie 50 Prozent Münchner Malz Typ 2, um das „Vielauer Bernstein-Lager“ zu brauen. Der Läuterprozess mit offenem Läuterbottich und handgetriebenem Hackwerk erforderte dann wieder das Fingerspitzengefühl der Brauer, denn die Feineinstellung der fünf Läuterhähne am Läutergrand ist noch echte Erfahrungssache. Die Nachgüsse erfolgten über Aufspritzen von vorbereitetem Heißwasser aus einem Pufferfunktank. Mit „Pfanne voll“ wurde wieder kräftig Holz nachgelegt, um auf Kochtemperatur zu kommen. Die Hopfendosage wurde, bei einer abgeschätzten Ausbeute von ca. 20 Prozent, auf 30 Bittereinheiten

berechnet. Da ein Ausschlagen auf das Kühlschiff nur über die Läutergrandpumpe zu realisieren war, wurde der Läuterbottich kurzerhand als Whirlpool missbraucht. Auf dem Kühlschiff erfolgte noch eine Aromahopfungabe und die 80 °C heiße Würze kühlte innerhalb einer Stunde auf ca. 45 °C ab. In einem letzten Kühlschritt kam dann noch der Berieselungskühler zum Einsatz. Von dort aus nahm die Anstellwürze dann direkt den Weg in den Gärbottich. Über eine noch improvisierte Lösung und eine Kombination aus Pumpe und diversen Schläuchen konnte hier vermieden werden, nochmals den Läuterbottich als Puffer- und Anstellgefäß nutzen zu müssen. So gelangte die Anstellwürze nahezu ohne Umwege in den vorbereiteten Gärtank.

Dank einer grandiosen Teamarbeit war mit dem Anstellen die Hauptarbeit des Brautages, wozu auch immer wieder das

Reinigen der Gefäße gehört, getan. Sobald ein Gefäß nicht mehr benötigt wurde, wurde es direkt mit dem Schrubber bearbeitet. Somit war mit dem Anstellen das gesamte Sudzeug wieder blitzblank. Zum Ausklang konnte dann jeder Brauhelfer – geschafft, aber glücklich – den Brautag bei einem Vielauer Bier, guten Gesprächen und mit einprägsamen Erinnerungen an einen erlebnisreichen Brautag in Vielau beschließen.

Ein besonderer Dank geht an Petra Lorenz für ihre große Gastfreundlichkeit und die einmalige familiäre Atmosphäre. Das Team der VLB freut sich schon jetzt auf den nächsten Brautag in Vielau.

„Mit Gunst und Erlaubnis, die Herren Meister, sage ich meinen besten Dank und wünsche Glück und Segen in Ihre Werkstatt!“, mit diesem Brauerspruch verabschiedeten sich die Brauergesellen und das VLB-Team in Vielau. ■



**Teamarbeit: Austrebern per Eimerkette**



**Fast fertig: Nach dem Kochen läuft die heiße Würze auf das Kühlschiff**

# Das Reinheitsgebot: ein deutscher Mythos

**DEUTSCHES BIER RUND UM DEN GLOBUS** | Während die deutschen Brauer das 500. Jubiläum des Reinheitsgebots mit Pomp feiern und mit Stolz darauf verweisen, dass seit fünf Jahrhunderten ihr Bier nur aus Wasser, Gerste, Hopfen und Hefe hergestellt wird, wird die internationale Brauwirtschaft diese Leistung höflich anerkennen und sich dann wieder dem Geschäft zuwenden. Kein Zweifel: das Reinheitsgebot hat zur Braukultur beigetragen. Aber die Zeiten ändern sich. Die alten Schlachtrufe „Reinheitsgebot versus Chemiebier“ sind verhallt, der Bierdiskurs dreht sich längst um den Aufreger „Craft Bier oder Massenbier“.

**EINESVORWEG** – das Reinheitsgebot erfüllt nach wie vor eine wichtige Funktion. Es ist ausschließlich nach innen gerichtet, als Schutzwall für den deutschen Biertrinker. Dass dieser Ansatz noch immer wirkungsvoll ist, konnten schon ältere Bier-Manager leidvoll erfahren. Wann immer sie glaubten, auf die Kennzeichnung „Reinheitsgebot“ verzichten zu können, bekamen sie prompt die Abmahnung des heimischen Marktes in Form spürbarer Absatzeinbrüche.

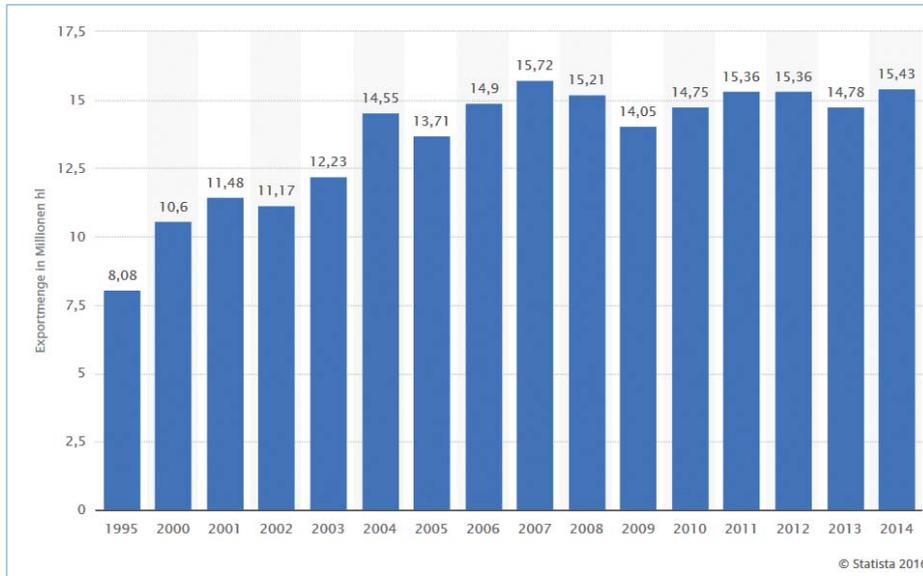
Doch wie verhält es sich im „Rest der Welt“ – also in allen Ländern außerhalb Deutschlands, wo immerhin 95 Prozent allen Bieres gebraut und abgesetzt wird? Um sich in Partystimmung zu bringen, verweisen deutsche Brauer seit Jahren auf

den Erfolg der deutschen Biere auf den internationalen Märkten. Das hat für mich die Frage aufgeworfen: Wie kann man die Relevanz des Reinheitsgebots weltweit messen? Wenn Sie auf der Rangliste der weltweit größten Biermarken nach deutschen Biermarken suchen, tun Ihnen bald die Augen weh. Denn Sie müssen eine lange Liste hinunterscrollen, bis Sie auf deutsche Marken wie Oettinger (60), Beck's (64), Krombacher (68) und Bitburger (99) stoßen. Wohl gemerkt, dieses Ranking beinhaltet den Inlandsabsatz. Ohne den wird das Bild ein wenig deprimierend.

Bezogen auf das messbare internationale Gewicht sind deutsche Biere relativ unbedeutend. Selbst die Top-15-Weltbiermarken

wie Heineken, Amstel, Corona, Budweiser und Guinness vereinen nur weniger als 20 Prozent des weltweiten Bierabsatzes auf sich. Sobald man den Inlandsabsatz ausschließt, kippen Marken wie Snow aus dem Ranking. Snow ist zwar die meistverkaufte Biermarke weltweit mit 106 Mio hl, setzt diese aber ausschließlich in China ab. Geht man noch einen Schritt weiter und eliminiert die Absätze der großen Marken in ihren Top-3-Märkten, wird das Bier-Universum wirklich eng. Etwa 1000+ Marken, die in bis zu drei Märkten verkauft werden, fallen durch das Raster. Wie sagt die niederländische Rabobank in einem kürzlich erschienenen Bericht: „Wenn wir uns das internationale Biervolumen (was nicht dasselbe ist wie das globale) vornehmen, sehen wir, dass nur eine Handvoll Marken [sic] es geschafft hat, ausländische Verbraucher in großer Zahl anzusprechen.“ Keine deutsche Marke ist darunter.

Unabhängig von dieser Einschätzung rühmen sich deutsche Brauer gern, dass ihre steigenden Ausfuhrmengen ein gutes Indiz dafür sind, wie begehrt deutsches Bier weltweit ist. Pardon, da frage ich mich: wo genau und welche Marke? Je entfernter der Ort, desto größer die Wahrscheinlichkeit, dass man auf ein Beck's stößt, das in 80 Ländern vertrieben wird, so AB-InBev, Eigentümer seit 2001. Kürzlich entdeckte ich auf einer Vietnam-Reise die Marke Erdinger



Deutscher Bierexport 1994 bis 2014 (Mio hl)

	Brand	Brand Value 2015 \$M	Brand Contribution	Brand Value % Change 2015 vs 2014
1	<b>Budweiser</b>	13,752	4	16%
2	<b>Bud Light</b>	12,905	4	3%
3	<b>Heineken</b>	9,668	5	12%
4	<b>Stella Artois</b>	8,650	5	5%
5	<b>Skol</b>	8,500	5	20%
6	<b>Corona</b>	8,476	5	6%
7	<b>Guinness</b>	4,951	5	-1%
8	<b>Brahma</b>	4,185	4	17%
9	<b>Coors Light</b>	3,916	3	N/A
10	<b>Modelo</b>	3,604	5	N/A

**AB-InBev besitzt 7\* der 10 wertvollsten Biermarken (in Mrd USD)**

Quelle: Millward Brown. „Brand contribution“ misst die Bedeutung der Marke für die Unternehmensgewinne auf einer Skala von 1 bis 5 (höchste).

\*Budweiser, Bud Light, Stella Artois, Skol, Corona (außer USA), Brahma und Modelo (außer USA)

in einer Bar in Saigon. Das könnte ein Zufall gewesen sein, denn abgesehen von Beck's engagieren sich bloß etwa 70 deutsche Brauer im Export. Man könnte argumentieren, dass dies nicht gerade viele sind für ein traditionelles Bierland mit etwa 1300 Brauereien. Im Übrigen: Um in diesen Club aufgenommen zu werden, sagt der Verband der deutschen Ausfuhrbrauereien, muss eine Brauerei nur 2000 hl Bier im Ausland verkaufen – jährlich, wohlgernekt.

Obwohl die deutsche Industrie zwischen 2002 und 2008 Exportweltmeister war, traf dies nie auf die deutsche Brauwirtschaft zu. In diesen Tagen verkauft auch die viel geschmähte amerikanische Marke Budweiser mehr Bier im Ausland als alle deutschen

Brauer zusammen (15 Mio hl). 2014 setzte Budweiser 18 Mio hl in den USA und 27 Mio hl weltweit ab. Das macht die USA nicht zum Bierexportweltmeister. Dieser Titel geht an Mexiko. 2014 exportierten die drei größten Brauereien Mexikos – AB-InBevs Tochter Modelo, Heinekens Tochter FEMSA und die Constellation Brauerei der Modelo-Marken für die USA – gemeinsam 27,5 Mio hl Bier. Das ist fast doppelt so viel wie die deutschen Brauer zusammen. Mexikos Exportwunder ist kaum zwanzig Jahre alt. So wenig Zeit brauchte es, um Corona, Sol und Tecate weltweit bekannt zu machen. Klar, die meisten mexikanischen Biere gehen in die USA. Doch heutzutage findet man ein Corona in mehr als 180 Ländern.

Jährlich werden etwa 90 Mio hl Bier in Mexiko gebraut, was das Land zum sechstgrößten Bierproduzenten der Welt macht. 2014 rangierte Deutschland noch vor Mexiko. Da aber in Deutschland 85 Prozent des Bierausstoßes für den Inlandsverbrauch bestimmt waren, lag die Exportquote bei nur 15 Prozent und damit weit unter der Mexikos mit 30 Prozent.

Ungeachtet eines steigenden Exportvolumens verblasst Deutschlands Erfolg neben dem seiner direkten Nachbarn. Die Niederlande exportieren so viel Bier wie Deutschland, obwohl die Bierproduktion viel geringer ist (24 Mio hl). Der Vergleich mit Belgien ist noch weniger schmeichelhaft. Während der belgische Bierkonsum inzwischen auf ein dramatisch niedriges Niveau gefallen ist – 72 Liter pro Kopf im Jahr 2014 – wurden Belgiens 170 Brauereien durch ihren Export mehr als entschädigt. 2014 wurden mehr als 60 Prozent allen Bieres ausgeführt. Unbestritten, dass Belgiens Exporte vor allem eine europäische Angelegenheit sind (70 %) und der Anteil von AB-InBev beträchtlich sein dürfte.

**Im Windschatten von Beck's**

Belgische Marktbeobachter räumen allerdings ein, dass das belgische Exportphänomen zumindest teilweise AB-InBev zu verdanken ist. Mit seinen Marken Stella Artois und Leffe hat AB-InBev nicht nur in ausländischen Märkten die Kategorie „belgisches Bier“ mitbegründet, sondern auch für eine hochpreisige Positionierung gesorgt. Da war es für die kleineren belgischen Brauereien ein Leichtes, durch die geöffnete Tür zu schlüpfen.

Vorausgesetzt, AB-InBev hätte das gleiche für Beck's getan – stünden deutsche Biere heute international besser da? Das ist ein interessanter Aspekt. Zwischen 1999 und 2008 hat sich der Absatz von Beck's außerhalb Deutschlands fast verdoppelt auf ca. 5 Mio hl, aber seitdem ist er laut Schätzungen auf 3,5 Mio hl im Jahr 2014 zurückgegangen. Im gleichen Zeitraum (1999-2014) stieg der Absatz von Stella Artois außerhalb Belgiens auf fast 9 Mio hl.

Was ist 2008 geschehen, das eine solch gegenläufige Entwicklung erklären könnte? Nun, die damalige InBev kaufte Anheuser-Busch in den USA und sah, dass sich unter seinen rund 200 Marken gleich mehrere Lager-Marken mit globaler Reichweite (Budweiser, Stella Artois, Corona, Beck's) befanden. In der Folge beschloss AB-InBev, Beck's als „internationale Marke“ zu positionieren und nicht als eine „globale Mar-

ke“, wobei der Unterschied zwischen einer globalen (Budweiser, Stella, Corona) und einer internationalen Marke (Beck's) offensichtlich ist, dass der globalen Marke weltweit Absatzchancen attestiert wird, der internationalen aber nur räumlich begrenzte.

Die Entscheidung begründet AB-InBev damit, dass Budweiser der „King of Beers“ sei, während Stella Artois „die niveauvollste Biermarke“ und Corona Extra eine der „wertvollsten Biermarken“ sei. In der Positionierung zeichne sich Beck's aus durch seine „kompromisslose Qualität“ (ein Hinweis auf das Reinheitsgebot) und als „die weltweite Nummer 1 unter den deutschen Bieren“. An der Einstufung in der gleichen Gruppe wie Leffe und Hoegaarden kann man sofort sehen, dass das „deutsche“ Beck's für AB-InBev als Spezialität gilt und nicht als globales Schwergewicht. Das bedeutet: Nach Einschätzung der knallhart rechnenden Manager von AB-InBev ist ein deutsches Bier, was das Potential anbelangt, einer amerikanischen, belgischen oder mexikanischen Marke unterlegen.

## **Reinheitsgebot oder „Made in Germany“**

Die von mir befragten internationalen Marktforscher konnten keine Belege dafür finden, dass das Reinheitsgebot bei den Verbrauchern im Rest der Welt eine Rolle spielt. Entweder ist es gar nicht bekannt oder es wird als unbedeutend eingestuft. Vor allem in den Schwellenländern gelten alle industriell hergestellten Biere als rein, ob sie das Reinheitsgebot einhalten oder nicht, vor allem im Vergleich zum Selbstgebrauten und dem oft lebensgefährlichen Schwarzgebrannten in diesen Regionen.

Allerdings gibt es auch eine gute Nachricht: „Made in Germany“ kann als Alleinstellungsmerkmal fungieren – vorausgesetzt die Biere sind wirklich in Deutschland hergestellt und tatsächlich importiert. Auch hier kann der Fall Beck's als Warnung dienen. Zwischen 2013 und 2015 geriet AB-InBev in den USA wiederholt in die Schlagzeilen, nachdem Beck's-Trinker vor den Kadi gezogen waren und eine Entschädigung forderten, weil sie sich mit Blick auf die Herkunft von Beck's hinter das Licht geführt fühlten. Denn obwohl 2012 die Produktion von Beck's für den amerikanischen Markt nach St. Louis verlagert worden war, konnte man diesen Hinweis auf der Verpackung nicht finden. Stattdessen stand da zu lesen: „German Quality Beer“

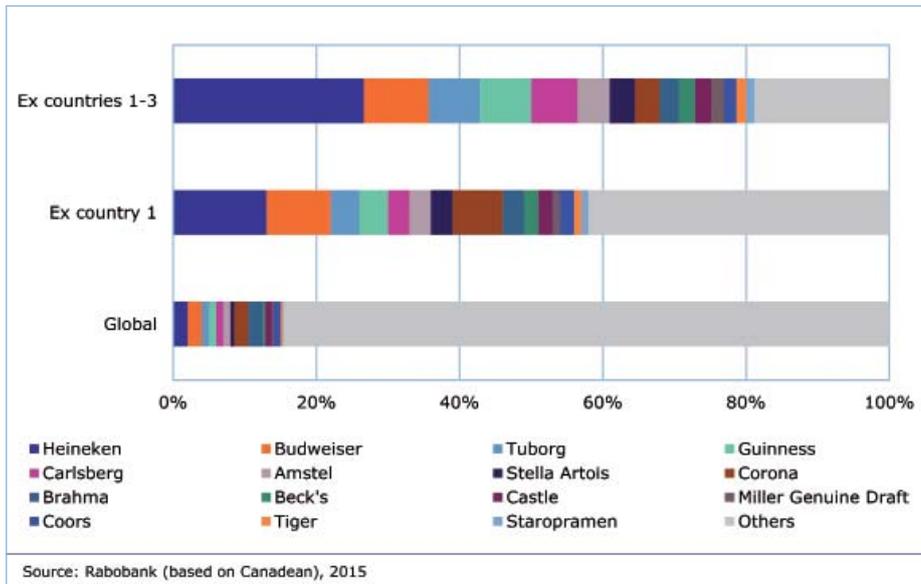
und „Originated in Bremen, Germany“. Ein Gericht sprach vergangenes Jahr jedem betrogenen Verbraucher eine Entschädigung von maximal 50 USD zu (hoffentlich hatte er die Weitsicht, die Quittungen aufzubewahren).

Australien erzählt eine ähnliche Geschichte, wo Beck's lokal von der Kirin-Tochter Lion und nach dem Reinheitsgebot gebraut wird. Die Führungskräfte von Lion wären die ersten, die eingestehen würden, dass das Reinheitsgebot bei der Kaufentscheidung der Australier keine Rolle spielt und dass Beck's nicht die Erwartungen erfüllt hat, die man in die Marke gesetzt hatte. In Australien gilt Beck's als „deutsches Bier“, was eine gewisse Attraktivität hat. Allerdings hat die Produktion vor Ort an diesem Prestige gekratzt.

In der Tat gab es einigen Verdruss im Handel, als der Import von Beck's, Heineken und Stella Artois auf lokale Produktion umgestellt wurde – ungeachtet dessen, dass es schon ökologisch mehr Sinn macht, eine Marke vor Ort zu brauen, als sie um den halben Globus zu verschiffen. Wie in den USA haben die lokalen Lizenzinhaber (CUB und Lion brauen bzw. importieren die meisten der ausländischen Marken) die Preise für Beck's & Co nicht gesenkt, als sie sie selbst herzustellen begannen, wodurch sich die Verbraucher über den Tisch gezogen fühlten. Aktuell wird in der Werbung das „echte“ importierte Beck's herausgestellt, doch möglicherweise kommt dieser Schwenk für Beck's zu spät.

Gleiches kann man in China beobachten, dem weltweit größten Biermarkt. Schätzungen sagen, dass sich die deutschen Bier-Exporte nach China zwischenzeitlich auf rund 1 Mio hl pro Jahr summieren. Demnach rangiert China als Exportdestination deutschen Bieres auf Rang 4, hinter Italien, Frankreich und den Vereinigten Staaten. In China sollen die deutschen Biersorten Weißbier und Schwarzbier besonders beliebt sein, da für die Chinesen in der Regel Deutsches Pilsner zu bitter und deutsches Export (mit 12° Plato) zu „fett“ ist. Die chinesischen Verbraucher kümmern sich nicht um das Reinheitsgebot. Für sie ist das Etikett „Made in Germany“ ausschlaggebend. Und natürlich sollte man die unirdisch günstigen Preise für die Importeure nicht verschweigen.

Trotz intensiver Recherche konnte ich keine Belege dafür finden, dass die Herausstellung des Reinheitsgebots einen Exportschub ausgelöst hätte. Daher könnte sich der Versuch, den Verbrauchern im Rest der



**Eine Handvoll Marken kontrolliert den internationalen Bierabsatz (≠ globaler Bierabsatz)**

Welt das Reinheitsgebot zu erklären, nicht nur als erfolglos erweisen. Die Mehrheit der Verbraucher ist längst davon überzeugt, dass industriell gebraute Biere generell den höchsten Ansprüchen genügen. Nirgendwo stehen Lebensmittelstandards für Bier momentan auf der „Sorgenliste“ aufgeregter Verbraucherverbände oder sensationsaffiner Medien. Möglicherweise könnte der Schuss sogar nach hinten losgehen: Die deutschen Brauer stünden dann als Truppe von Hardlinern ohne Realitätssinn dar, weil die Verbraucher vielerorts bereits gelernt haben, dass ein „anything goes“ (siehe Craft Bier) zu wirklich guten und schönen Bieren führt.

**■ Craft Bier als Herausforderung**

Von Albanien bis Zimbabwe gibt es inzwischen mehr als 10 000 Craft Bier-Brauereien, laut einer Umfrage (2015) des Hefe-Spezialisten Alltech. Diese „neue Welle“ von Start-up-Brauereien und ihre sogenannten handwerklichen Biere gewinnen immer mehr Kunden, die zuvor mit einem Massenbier glücklich gewesen sind. Mit Blick auf die USA und ihre über 4000 Brauereien, würde ich wetten, dass die Mehrzahl von ihnen den Reinheitsgebot-Test bestehen würde. Nur: sie verwenden das Reinheitsgebot nicht als Verkaufsargument.

Aber es gibt auch viele Craft Bier-Brauer, die das Reinheitsgebot freimütig ablehnen. Zum Beispiel die Brauer von Dogfish Head, einer preisgekrönten Brauerei aus Delaware in den USA. Für alle zu lesen steht auf ihrer Webseite, dass sie seit 20 Jahren dem Reinheitsgebot eine Absage erteilen.

Die weltweiten Craft Bier-Brauer sind eine heterogene und streitlustige Truppe. Aber sie haben etwas in den vergangenen fünf Jahren

erreicht: sie stießen eine hitzige und leidenschaftliche Debatte darüber an, wodurch sich ein „besseres Bier“ auszeichnet. Es scheint, als hätten die Großbrauer erkannt, dass ihnen in dieser Auseinandersetzung die Deutungshoheit über das Bier abhandengekommen ist – wenngleich nicht die Absatzmengen (Ausnahme: USA). Oder warum haben sie angefangen, Craft Bier-Brauer aufzukaufen? Allein im vergangenen Jahr stieg Heineken in den USA bei Lagunitas ein, während sich SABMiller die Londoner Meantime Brauerei schnappte und AB-InBev mit sechs Übernahmen von Craft Bier-Brauern (vier in den USA und zwei in Lateinamerika) einen neuen Rekord aufstellte.

Vielleicht wurden diese Akquisitionen ja mit Blick auf die jungen Verbraucher getätigt. Zu Beginn dieses Jahrzehnts war mehr als die Hälfte der Bevölkerung in den Schwellen- und Entwicklungsländern unter 30 Jahre alt, sagt das Marktforschungsunternehmen Euromonitor. In den reifen Märkten lag der Anteil dieser Altersgruppe bei nur 36 Prozent. Hinzu kommt, dass zum ersten Mal in der Geschichte die jungen Menschen rund um den Globus eine gemeinsame Kultur bilden, so die Zeitschrift *The Economist* (23. Januar 2016). In dieser Kultur hat Tradition keinen hohen Stellenwert. Tradition ist bestenfalls irrelevant; im schlimmsten Fall ist sie so uncool wie Mundgeruch. Für die jüngeren Verbraucher zählt das Hier und Jetzt. Und zwar deshalb, weil sie nichts wissen. Ich meine das durchaus im positiven Sinne. Sie sind unbelastet von der Vergangenheit. Das mag einer der Gründe sein, warum sie erfolgreiche Start-ups wie Facebook, Google, Apple so bewundern. Auf diese Liste gehören auch die Craft Bier-Brauer, die ihren eigenen Regeln folgten

und damit zum Ziel kamen. Wer die weltweite Debatte um das „bessere Bier“ verfolgt hat, wird zugeben, dass die Craft Bier-Brauer diese Debatte für sich entscheiden konnten. Dabei kann man noch nicht einmal klar sagen, was ein „besseres Bier“ ausmacht. Sicher ist, man kann es nicht auf eine Zutatenliste (Reinheitsgebot) beschränken, weil Craft Bier-Brauer auf die Freiheit pochen, mit allem zu experimentieren, was ihnen in den Sinn kommt – und sei es Kaffeesatz oder Chilischoten. Man kann es auch nicht auf bestimmte Größenklassen beschränken, da einige US-Craft Bier-Brauer bereits über 1 Mio hl Bier produzieren. In den USA hat zumindest eine Nielsen-Umfrage (2015) gezeigt, dass für die Verbraucher die Attribute „unabhängig“ (d. h. in Privatbesitz) in Verbindung mit „authentisch“ bei der Kaufentscheidung für ein Bier eine große Rolle spielen. Dahinter steht die Überzeugung, dass es den Craft Bier-Brauern vor allem ums Bier geht, während es den Großbrauereien, zumindest in den Augen vieler Verbraucher, nur ums Geld geht. „Wir machen zuerst einmal ein gutes Bier. Das Geld folgt dann schon“, so bringt es *Steve Hindy*, der Gründer der erfolgreichen Brooklyn Brewery, auf den Punkt.

„Authentizität“ ist ja ein so gewichtiges Schlagwort bei jüngeren Konsumenten, dass keiner mehr weiß, was es eigentlich bedeutet. Wenn es etwas bedeutet, dann dies: Ehrlichkeit in Bezug auf die Herkunft. Im Falle von Bier kann das nur heißen: herauszustellen, woher es kommt. Wenn die deutschen Brauer das Beste aus ihrem Erbe und ihrer Tradition herausholen möchten, dann ist „Made in Germany“ ihr größtes Pfund.

All das macht das Reinheitsgebot nicht zu einer Nebensächlichkei. Für die deutschen Brauer ist es ein Credo und als solches zu respektieren. Wenn sie das Reinheitsgebot wirklich als Alleinstellungsmerkmal für den Rest der Welt verwenden möchten, dann sollten sie es modernisieren. Warum also nicht den Umweltaspekt herausstellen? Der deutsche Brauer Oettinger etwa verkauft sein Bier seit einigen Jahren mit dem Zusatz „ohne Gentechnik“ – offensichtlich mit einigem Erfolg. Was Oettinger insgeheim betrübt: Bislang ist keine andere deutsche Brauerei dem Beispiel gefolgt. Wenn die Reinheitsgebot-Feierlichkeiten vorbei sind, werden sich die deutschen Brauer vielleicht hinsetzen und darüber nachdenken, wie sie das Reinheitsgebot moderner und zukunftsfruchtig ausgestalten können. Es wäre ein Anfang. *Dr. Ina Verstl*

# Alles, was ein Bier braucht – der Deutsche und sein Reinheitsgebot

**GENERATIONENWECHSEL** | Assoziativ wird deutsches Bier stets mit dem Bayerischen („deutschen“) Reinheitsgebot von 1516 verknüpft: „Alles, was gut ist, kommt ins Bier“, meint der Volksmund. Die Bestandteile Hopfen, Malz und Wasser sind gelernt, Hintergründe und Hinterfragen eher die Seltenheit. Konsumenten suchen nach schnellen, einfachen Lösungen. Das betrifft nicht nur „unser Bier“, sondern auch viele andere Konsumgüter: Nur wenig Zeit verplempern wir in der Regel bei Entscheidungen am Point of Sale.

**HALBWISSEN** und Halbwahrheiten reichen „uns Konsumenten“ vollkommen aus, um für uns schnelle, passable Entscheidungen zu treffen. Das Gedankenmodell, dass wir für alle Entscheidungen die besten Lösungen für uns suchen, wurde sowohl von Psychologen (z. B. *Gerd Gigerenzer*) als auch namhaften, forschenden Marketeers (z. B. *Byron Sharp*) über den Haufen geworden. Zu langes Überlegen würde im Zeitalter von „information overload“ und Überangebot zu keinen oder viel zu wenigen Entschei-

dungen führen. Wir verhalten uns frei nach dem alten, deutschen Sprichwort: „Lieber den Spatz in der Hand als die Taube auf dem Dach“. Heuristisches, pragmatisches Verhalten anstelle von wissensgeleitetem Abwägen. Und das tagtäglich für mehr als 95 Prozent aller unserer Entscheidungen.

**Was der Bauer nicht kennt, ...**

... frisst er nicht. Genauso (oder ziemlich ähnlich) verhält es sich mit dem deutschen Reinheitsgebot für Bier. Das Reinheitsgebot ist gelernt, wird wenig hinterfragt. Deshalb ist es auch nicht verwunderlich, dass 85 Prozent der Konsumenten hinter dem Reinheitsgebot und der Limitierung der Zutaten stehen, wie eine Forsa-Umfrage im Frühjahr 2014 analysierte. Das Ergebnis ist aber nicht anders zu bewerten, als würden Verbraucher befragt, ob sie für Umweltschutz oder Nachhaltigkeit sind: Die Mehrheit wird positiv antworten mangels Alternativen und/oder aufgrund sozialer Erwünschtheit. Gutes Bier aus Deutschland wird nach dem Reinheitsgebot gebraut. So war es früher – nun aber nicht mehr zwingend, seitdem die Craft Beer-Szene auch Deutschland erfasste. Der Verbraucher erlebt neue Bierkultur „anders“, bewertet die Craft-Brauer für sich als innovativ, in-



**Autoren:** Dr. Uwe Lebok, Vorstand (CMO, li.), und Andreas Putz, Brand Consultant, beide K&A BrandResearch AG, Röthenbach bei Nürnberg

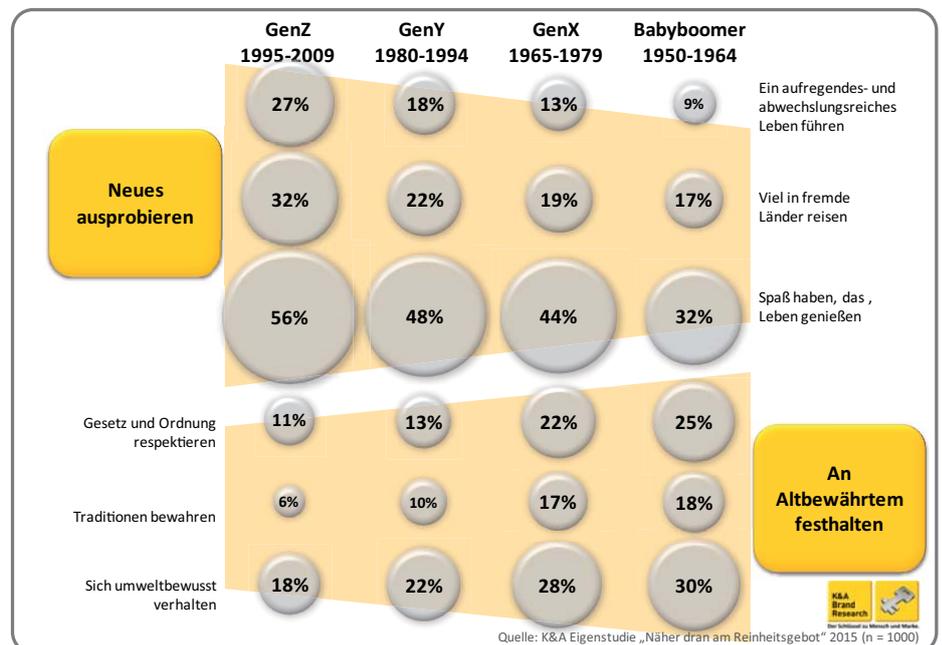


Abb. 1 Veränderte Einstellungsmuster zwischen den Generationen

dividuell, authentisch und lernt, dass „gutes Bier“ aus Deutschland nicht zwingend nach dem Reinheitsgebot gebraut werden muss. Je jünger und gegenüber Verhaltensroutinen unvoreingenommener der Konsument ist, desto leichter lässt er sich auf „Andersdenken“, Querdenken und Umdenken ein. Schema F gerät ins Wanken. Nicht nur beim Reinheitsgebot, sondern auch beim grundsätzlichen Einkaufen von Bier. Die Generation „Kastenschlepper“ (20 x 0,5 l) wird immer älter, betritt allmählich die Bühne der demografischen Absterbeordnung und wird von den nachwachsenden Bierkonsumenten nicht mehr in ausreichend großer Zahl ersetzt. Neue Konsumgenerationen wachsen heran, und mit ihnen beginnt die Loyalität zum Reinheitsgebot zu schwinden.

## GenYZ: Revolution auf leisen Sohlen

Mit der sogenannten „Ypsilonisierung“ durchdringen nachwachsende Käufer-Generationen immer stärker die Gesellschaft und führen zu tiefgreifenden Veränderungen im Konsumverhalten. Das gilt auch für Bier. Nicht nur, dass die nach 1980 geborene Generation Y insgesamt weniger pro Kopf an Bier konsumiert, sie findet auch immer weniger den traditionellen Zugang zu Bier. Erlebnisreichere (auch alkoholfreie) Alternativen werden oftmals bevorzugt, was u.a. auch daran liegt, dass sich kulturell vieles verschiebt: Die Generation Boateng, Bellarabi, Gündoğan wird eben nicht automatisch zum gestandenen Biertrinker – und das in vielen deutschen Großstädten.

Zudem verändern sich zwischen den Generationen Ernährungsgewohnheiten. Während früher das Frühstück und zubereitete Mahlzeiten zentrale Bestandteile der täglichen Essenskultur waren, dominiert laut K&A Food-Trend-Studie 2016 in der

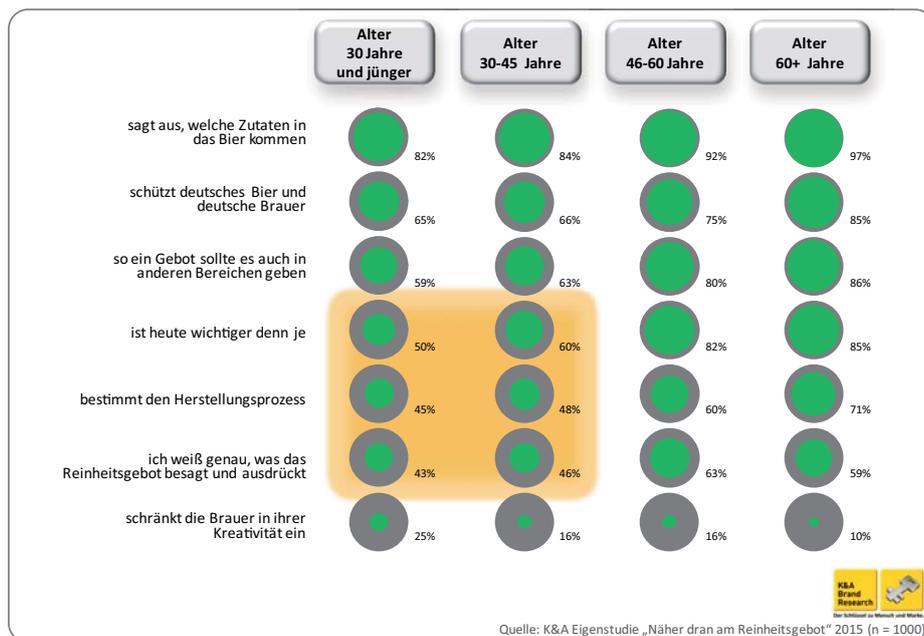


Abb. 2 Gestützte Attraktivität des Deutschen Reinheitsgebots von 1516 nach Vorlage der in der Verordnung enthaltenen Informationen

Generation Y unter der Woche Essen „To Go“: In kurzer Zeit etwas in den Magen zu bekommen und schnell Energiereserven aufzuladen steht im Vordergrund. Auch bei der Auswahl der Nahrungsmittel ergibt sich ein deutlicher Trend: Unter 1000 Befragten im Alter zwischen 16-40 Jahren hat der Konsum von Fleisch (37%), Wurst (35%) und Bier (28%) deutlich abgenommen, wohingegen Obst (40%), Gemüse (39%) und Käse (26%) deutlich relevanter geworden sind. Der Trend zu „Grün“ (Rohkost, Vegetarier, Flexitarier, glutenfrei, usw.) ist dabei aber weniger ein Produkt einer intensiven Auseinandersetzung mit biochemischen Zusammenhängen als vielmehr Ausdruck eines Lifestyles, „gefühl“ gesündere Produkte häufiger zu konsumieren.

Die generellen Verschiebungen im Ernährungsverhalten haben genauso Auswirkungen auf Einstellungen zu Bier wie Veränderungen in den Werten (Abb. 1).

Während für Babyboomer und Generation X die Erhaltung des Status Quo ein wichtiger Antrieb ist, steht bei den Generationen Y und Z die Lust auf Neues und Spaß im Vordergrund: Abwechslungsreiche Erlebniskultur schlägt festgefahrene Traditionen.

Übertragen auf werbliche Ansprache bedeutet das, dass GenY weniger stark auf plakative und normative Ansagen reagiert, sondern vielmehr auf authentische Erlebnisse, die gern mit Gleichgesinnten geteilt werden. Craft Beer-Events, unkonventionelle Fun-Veranstaltungen, aber auch neo-traditionelle Volksfeste berühren GenY mehr und nachhaltiger als Werbebotschaften über das „Einzig Wahre“ etc. – Wahrheiten werden heute erlebt, gelebt, geteilt und weniger gebetsmühlenartig nachgebetet.

## Gut, besser, deutsches Bier?

Das Reinheitsgebot ist immer noch gelernt, es beginnt aber an Glanz zu verlieren.

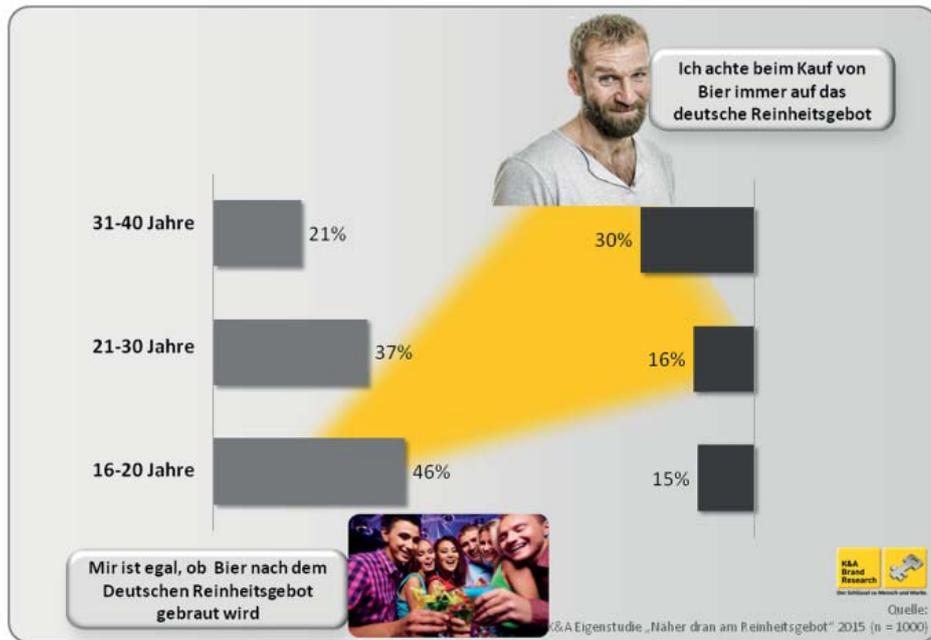


Abb. 3 Relevanz des deutschen Reinheitsgebots in jüngeren Generationen

Aktuell ist das Reinheitsgebot für die meisten Verbraucher nur ein seelenloser Abbinde, der auf nahezu jeder Bierflasche „Made in Germany“ geschrieben steht. Eine Konstante wie ein Straßenschild. Gelernt und nicht hinterfragt. Ein Signal zwar, aber bislang leblos und ohne Emotionen.

Im Rahmen einer repräsentativen Studie über Einstellungen zum Reinheitsgebot im Frühjahr 2015 konnte K&A BrandResearch feststellen, dass die Bindungsbereitschaft drastisch sinken würde, wenn den Verbrauchern die historischen, politischen und wirtschaftlichen Hintergründe vermittelt würden, die zum Reinheitsgebot in seiner Reinform von 1516 geführt hatten. Spätere Änderungen bezüglich der Malzherstellung und der zum Teil willkürlichen Zulassung von Getreidesorten aus oftmals kolonialistischen Erwägungen heraus zu Zeiten des Deutschen Reiches wurde dabei nicht einmal thematisiert. Über alle Altersgruppen würde dennoch die Bedeutung des Reinheitsgebotes für Kaufentscheidungen deutlich sinken (Abb. 2). Besonders stark bei den jungen Zielgruppen setzt sich die „Wahrheit“ des Reinheitsgebotes von 1516 negativ durch: Quantitative Glaubwürdigkeit sieht anders aus.

Im Rahmen der K&A Food-Trend-Studie (n= 1000, Januar 2016) wurden junge Erwachsene der Generationen Y und Z besonders unter die Lupe genommen und u.a. auch deren Einstellungen zum Reinheitsgebot untersucht. Gerade einmal 39 Prozent aller Männer zwischen 16 und 40 Jahren sind überhaupt noch regelmä-

ßige Biertrinker (mehrmals im Monat und häufiger) – ein Indiz dafür, dass tradierte Getränke und deutsches Kulturgut wie Bier keine Selbstläufer sind. Zumal das Vorurteil „Bier macht dick“ bei jüngeren Konsumenten zunimmt. Andere traditionelle Lebensmittel wie Dosengerichte, Sherry, Cognac, Limburger, Pressack oder Malzbier leben es aktuell vor, was im „worst case“ passieren kann, wenn sich in jungen Generationen das Sprichwort bewahrheitet: „Aus den Augen, aus dem Sinn!“

Tatsächlich spielt für GenY das Reinheitsgebot immer weniger „die“ zentrale Bedeutung bei der Auswahl von Bieren. Fast die Hälfte der unter 20-jährigen Verbraucher (Generation Z) behauptet, dass ihnen das Reinheitsgebot egal sei (Abb. 3). Es wird folglich immer weniger auf das Reinheitsgebot an sich geachtet, wenn es um eine Kaufentscheidung für Bier geht. Gerade die jüngeren Konsumenten erleben

immer mehr, dass es für sie interessantere Alternativen zum klassischen deutschen Bier gibt. Das bedeutet nicht, dass klassische Biere weniger gut schmecken müssen; das Produkterlebnis fällt aber deutlich langweiliger und festgefahrener aus als modernere Interpretationen.

### Ausblick

Gestorben ist es noch lange nicht, das deutsche Reinheitsgebot für Bier. Aber intergenerativ beginnt der Glanz vergangener Tage zu verblassen: Andere Biererlebnisse, die „kleiner“, authentischer, lebendiger daherkommen, berühren die nachwachsende Generation stärker. Ist das Produkterlebnis positiv, spielt es weniger eine Rolle, ob das Bier nach dem Reinheitsgebot gebraut wurde oder nicht. Der wenig wissende Standardkonsument würde es ohnehin nicht verstehen, wenn argumentiert würde, dass geliebte Craft Biere ohne Reinheitsgebot qualitativ „schlechtere“ Biere seien als die normalen Standardbiere.

Es zeigt sich aber einmal mehr, dass etwas getan werden muss, sollte das deutsche Reinheitsgebot auch in Zukunft noch eine wichtige Rolle beim Verbraucher spielen. Nur so zu tun, als würde man die Verbraucher verstehen, und dann aber so weiterzumachen wie bisher, wird nicht zu einer Emotionalisierung des Reinheitsgebotes führen. „Tage des Deutschen Bieres“ mit teilbarer Erlebniskultur und konzertierten Aktionen aller Brauereien in Deutschland könnten aber durchaus dazu beitragen, aus einem seelenlosen Reinheitsgebot eine Tugend zu machen. Alles, was glaubwürdig erlebbar ist, und den Food-kritischen Verbrauchergenerationen ein unumstößliches, nachvollziehbares Leistungsversprechen liefert, stilisiert Produkte zu „wahren Ikonen“. Auch das Reinheitsgebot hätte dazu als gelebtes Siegel noch Chancen. Aber allzu lange schlafen darf man nicht mehr. ■

# Die Wächter des Reinheitsgebotes

**ORIGINELL PORTRÄTIERT** | Mit der Fotoausstellung „Die Wächter des Reinheitsgebotes“ läutete der Bayerische Brauerbund e.V. den Reigen der Festveranstaltungen anlässlich des 500. Geburtstages des Bayerischen Reinheitsgebotes ein. Nach der feierlichen Vernissage wurde die Ausstellung vom 12. bis 18. Februar 2016 in der Alten Kongresshalle in München der Öffentlichkeit präsentiert.

**DIE RESONANZ**, auf die die Einladung des Bayerischen Brauerbundes stieß, war groß. 100 Brauer und Persönlichkeiten aus der Brauwirtschaft des Freistaates hatten sich in den vergangenen zwei Jahren von dem Fotografen *Dr. Sead Husic* ablichten lassen. Das Ergebnis ist eine ausdrucksstarke, abwechslungsreiche Folge aufwendig inszenierter Motive, die den Betrachter zum Schmunzeln, Staunen und Schwärmen bringen sollen.

Die überlebensgroßen, hinterleuchteten Bilder der Ausstellung zeigen die Menschen hinter dem Bayerischen Bier einmal in einem anderen Licht. Die „Wächter“ sind ein Bekenntnis der bayerischen Brauwirtschaft zur Bierproduktion ausschließlich aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe und geben dem bayerischen Volksgetränk ein Gesicht, so Brauerpräsident *Friedrich Düll*, der zur Eröffnung der Ausstellung nicht nur den Bayerischen Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten *Helmut*

*Brunner* sowie den zweiten Bürgermeister der Landeshauptstadt München, *Josef Schmidt*, sondern fast 400 Gäste begrüßen durfte. Jedes Foto stehe für Menschen, die mit voller Überzeugung für das Bayerische Reinheitsgebot, für überlieferte Werte eintreten, für die „Bayerisches Bier“ ein Qualitätsversprechen sei, so Düll. Weitere Stationen der Wanderausstellung im Laufe des Jubiläumsjahres sind Andechs, Ingolstadt, Nürnberg, Straubing und Traunstein.

## ■ Aufwendiger Bildband

Im Rahmen der Ausstellung wurde ein hochwertiger Bildband produziert, der alle Motive des Projekts enthält. Eingeleitet wird das großformatige Hardcover-Buch von Grußworten des bayerischen Ministerpräsidenten *Horst Seehofer*, dem Präsidenten des Bayerischen Brauerbundes *Friedrich Düll* und *Prof. Dr. Ludwig Narziß*. Der anschließende Beitrag des Kunsthistorikers und Journalisten *Axel Effner* gibt einen



„Hopfenengel“, Cover des Bildbandes

Einblick in die Entstehung dieser außergewöhnlichen Porträts. Inspiriert von großen Werken der Kunstgeschichte, alten Fotografien, TV-Serien und Werbemotiven schuf der Fotograf *Dr. Sead Husic* eine originelle Mischung aus klassischen und modernen Porträtbildern, welche die Vielfalt an Traditionen, Herstellungsprozessen, Landschaften und Charakteren der bayerischen Brauer verdeutlicht. Vor jedem Fotoshooting recherchierte *Husic* gründlich die Firmenhistorie und suchte nach Besonder-



„Wos sogst?“, Hofbräuhaus Traunstein



„Die Bierprobe“, Regensburger Spitalbrauerei

Fotos: *Dr. Sead Husic*

heiten der jeweiligen Brauerei, die er in das Motiv einfließen lassen konnte.

„Die Brauer zeigten sich von ihrer besten Seite. Sie verstanden sofort, worauf ich hinauswollte und dass die Porträts ein bisschen mehr zu bieten haben müssten als gewöhnliche Aufnahmen“, erklärt Husic zufrieden, nachdem er anfangs ein wenig Bedenken bezüglich der Kooperationsbereitschaft der Teilnehmer hatte. Doch seine Sorgen wurden zerstreut, denn die teilnehmenden Brauer(-familien) und ihre Mitarbeiter waren allesamt Feuer und Flamme für das spannende Projekt, begaben sich bereitwillig in die fähigen Hände des Fotokünstlers, der sie bat, stets „ernst wie ein Wächter“ in

die Kamera zu blicken, und entwickelten sogar eigene Motivideen. Das Ergebnis ist eine Sammlung sowohl optisch als auch thematisch sehr unterschiedlicher Porträts, denen jedoch alle derselbe Gedanke inneohnt: der Stolz auf das Brauerhandwerk und das bayerische Reinheitsgebot, über das sie wachen.

Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit Bayerisches Bier e.V. (Hrsg.): Die Wächter des Reinheitsgebotes, Verlag Hans Schiler, Berlin, 2016, 223 Seiten, gebunden, 29,90 EUR. Erhältlich ist das Buch über den Bayerischen Brauerbund e.V., Oskar-von-Miller-Ring 1, 80333 München. E-Mail: brauerbund@bayerisches-bier.de.

### Termine der Wanderausstellung

**Ingolstadt:** Exerzierhalle **20.-24. April 2016**

#### **Traunstein:**

Alte Klosterkirche **6.-22. Mai 2016**

**Freising:** Asamsaal **1.-8. Juni 2016**

**Straubing:** Hubertushalle **11.-22. Juni 2016**

**Andechs:** Florianstadel, Kloster Andechs **16.-30. September 2016**

**Nürnberg:** Messezentrum **8.-10. November 2016**

**Bayerischer Brauerbund e.V., München**

### FESTIVAL „500 JAHRE BAYERISCHES REINHEITSGEBOT“

Der Bayerische Brauerbund und die Privaten Brauereien Bayern veranstalten im Sommer gemeinsam das Festival „500 Jahre Bayerisches Reinheitsgebot“: Mitten in München zeigen vom 22. bis 24. Juli 2016 rund 100 bayerische Brauereien, was wahre Braukunst bedeutet und traditionelles Brauhandwerk bewirkt. Vom Odeonsplatz bis zum Wittelsbacherplatz, von der Briener Straße bis zur Ludwigstraße dreht sich bei dem Festival alles um traditionelle, aber auch neu interpretierte Bierspezialitäten, alle gebraut nach der Maßgabe des Bayerischen Reinheitsgebotes.

Drei Tage lang stehen der Genuss und das Erleben bayerischer Lebensart im Mittelpunkt. Typische Speisen aus allen Regionen Bayerns nach alten Rezepten unter modernen Aspekten mit viel Liebe gekocht runden zusammen mit der gebotenen Biervielfalt das Erleben bayerischer Lebensart ab. Auf drei Bühnen führen bekannte Moderatoren durch ein unterhaltsames Programm mit vielfältigen Show-Einlagen und musikalischen Schmankelein. Mitfeiern, Mittanzen und Mitgenießen ist das Motto der drei Tage für die ganze Familie.

**Veranstaltungstermin:**  
**22. - 24. Juli 2016**

#### **Öffnungszeiten:**

Freitag 12.00 - 23.00 Uhr,  
Samstag 10.00 - 24.00 Uhr,  
Sonntag 11.00 - 20.00 Uhr

**Veranstaltungsort:** Odeonsplatz vor der Feldherrnhalle und Ludwigstraße bis zur Von-der-Tann-Straße, Wittelsbacherplatz und Briener Straße

Weitere Informationen:

[www.500jahre-reinheitsgebot.com](http://www.500jahre-reinheitsgebot.com)

**Festival**  
**500 Jahre Bayerisches Reinheitsgebot**  
**München**  
**22. bis 24.7.2016**

Freitag, 12-23 Uhr  
Samstag, 10-24 Uhr  
Sonntag, 11-20 Uhr

Wittelsbacher Platz,  
Brienerstraße,  
Odeonsplatz

1516-2016  
500  
Bayerisches Reinheitsgebot

Bayrisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Bayerischer Brauerbund e.V.  
Private Brauereien Bayern