

Das deutsche Reinheitsgebot für Bier – Ein Mythos des 20. Jahrhunderts ?

von Dipl.-Braumeister Günther Thömmes

Das Reinheitsgebot von 1516 ist in seinen Grundzügen wohl jedem bekannt, ob Biertrinker oder nicht. Nicht erst seit den Querelen mit der EU in den letzten 20 Jahren ist es ein Thema, das in der Öffentlichkeit immer wieder gerne diskutiert wird. Mal muss es als „älteste noch gültige Lebensmittelverordnung der Welt“ erhalten, mal als Fossil aus den Zeiten des anti-europäischen Protektionismus. Das Reinheitsgebot ist vom Europäischen Gerichtshof 1987 eigentlich gekippt worden, dennoch haben sich die deutschen Brauer verpflichtet, weiterhin danach zu brauen. Entsprechend deklarierte Biere aus dem Ausland mit anderen Rohstoffen dürfen zwar seither in Deutschland verkauft werden, die Begeisterung hält sich indes in Grenzen. Gewissermaßen als Gegenleistung für die Öffnung des deutschen Biermarktes hat die EU das Bayerische Reinheitsgebot als Gütezeichen und das deutsche Bier als geschütztes „traditionelles Lebensmittel“ anerkannt. Die Bedeutung des Reinheitsgebotes für die erstklassige Qualität der deutschen Biere und der Ruf deutscher Brauer in aller Welt sind in jedem Falle unbestritten. Interessant ist aber die Fragestellung, in wie weit sich die deutschen Brauer in den letzten 500 Jahren an diese Regeln gehalten haben, die ihnen ja anscheinend von einer vorausschauenden, Verbraucher schützenden Obrigkeit auferlegt wurden.

Was ist das Reinheitsgebot ?

Zuerst wäre einmal die Frage zu klären, was das Reinheitsgebot überhaupt aussagt. Schon dabei scheiden sich die Geister, besonders wenn man den Originaltext von 1516 mit späteren Gesetzen, z.B. dem aktuellen Biersteuergesetz vergleicht. Von Hefe ist im Originaltext keine Rede, konnte ja auch nicht, war Hefe doch als „Rohstoff“ unbekannt und halt „einfach da“. Hefe wurde erst nach der Erfindung des Mikroskops als Rohstoff identifiziert. Andererseits ist in heutigen Gesetzen, in denen ja angeblich das Reinheitsgebot verankert ist, auch von anderen Zutaten die Rede, etwa Weizenmalz, Invertzucker, Stärkezucker oder aus Zucker hergestellte Färbemittel. Hierbei wird jedoch eine klare Trennlinie zwischen ober- und untergärigen Bieren gezogen, obwohl diese Kenntnisse den alten Bayernherzog Wilhelm IV. wohl reichlich überfordert hätten. Ebenso die Gliederung in verschiedene Stammwürzebereiche. Beim Hopfen dürfen auch ausdrücklich Hopfenauszüge verwendet werden, wobei hier aber wenigstens noch verlangt wird, dass deren Bestandteile identisch mit Naturhopfen sein müssen und nur vor oder während dem Kochprozess beigegeben werden dürfen. Wasserzugabe im Gärkeller ist in Ausnahmefällen gestattet. Klärmittel sind erlaubt, müssen jedoch „bis auf gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenkliche, technisch unvermeidbare Anteile wieder ausgeschieden werden“. Insgesamt befassen sich im Biersteuergesetz mehr Artikel mit Ausnahmen als mit Regeln. Und ziemlich am Ende findet sich als Krönung noch der schöne Satz im Zusammenhang mit der Vermischung verschiedener Biere: „Der Bundesminister der Finanzen kann Ausnahmen erlassen.“ Besser kann man die Motivation, die hinter dem Reinheitsgebot steht, nicht anschaulich machen. Warum ist für das Reinheitsgebot der Finanz- und nicht der Gesundheits- oder Landwirtschaftsminister zuständig?

Die Geschichte des Reinheitsgebotes

Die Geschichte der Reinheitsgebotes hat viele interessante Facetten. Die große Anzahl verschiedener Verordnungen, die von etwa 1150 an, besonders in Bayern, regelmäßig erlassen und geändert wurden (1156 Augsburg, 1393 Nürnberg, 1434

Weißensee/Thüringen, 1447 Regensburg, 1363 München, 1493 Landshut und schließlich 1516 Ingolstadt), bezeugt eindeutig, dass es nicht um reines Bier ging. Mal ging es um Nutzung minderwertigen Getreides, da das gute zum Brotbacken gebraucht wurde, mal um die Stellung der Zünfte zueinander und manchmal schlichtweg nur ums liebe Geld. Eine Sichtung der Archive in Bayern, die Frau Dr. Hackel-Stehr in mühsamer Arbeit für ihr sehr interessantes Buch gemacht hat, verstärkt den Eindruck, dass die ersten Gesetze dringend notwendig waren. Die Brauer waren eine Gemeinschaft von Halunken, die vor nichts zurückschreckten, um den schnellen Heller zu machen. Zuviel Wasser und schlechtes Getreide waren gängige Zutaten. Bestrafungen wegen Unregelmäßigkeiten waren trotz feierlicher Brauer-Eide und zahlreicher Verordnungen an der Tagesordnung. Dennoch setzte sich Bier als Volksgetränk in Bayern durch, der Weinbau wurde fast völlig aufgegeben.

Während in Bayern die Landesherren direkt Einfluss aufs Bier nahmen, regelten im Norden die Zünfte alles Erforderliche selbst. Die Qualität litt nicht unter den liberaleren Regeln, ganz im Gegenteil. Bis auf die bisweilen zitierte Hamburger Brauordnung von 1695 findet sich ab 1516 praktisch kein Hinweis auf gesetzliche Initiativen.

Die norddeutschen Brauer waren für lange Zeit führend in Quantität und Qualität, auch ohne Reinheitsgebot. Strenge Zunftordnungen ohne exakte Bierverordnungen hielten auch so die Konkurrenz fern. Erlaubt war alles, was ankam. Auch Bayern bediente sich der Hilfe aus dem Norden, z.B. aus Einbeck. Der Niedergang der Hanse zum Ende des 17. Jahrhunderts sowie der beginnende Import neuer Modegetränke wie Kaffee, Tee und Schokolade ließen den Bedarf nach Bier drastisch zurückgehen.

Die Verfechter des Reinheitsgebotes führen gerne an, dass es ja schließlich auch sukzessive im gesamten deutschen Reichsgebiet eingeführt wurde, weil es so gut war. In Wahrheit war die reichsweite Einführung des Reinheitsgebotes der Beginn eines Gleichmach-Prozesses, der bis heute in der deutschen Bierlandschaft andauert. Dies geschah jedoch erst im Jahre 1871.

Was aber passierte in den Jahren zwischen 1516 und 1871? Diese 355 Jahre werden in der Diskussion ums Reinheitsgebot häufig unterschlagen. Durch die vielen Kriege und Revolutionen sowie der Zersplitterung Deutschlands war Konkurrenz aus anderen Städten oder gar Ländern ausgeschaltet. Jeder braute das, was er wollte oder verkaufen konnte. Bier wurde überwiegend in Klöstern und Haushalten gebraut. Kontrolle fand nicht oder nur selten statt. Seltsame Rezepturen wurden von Generation zu Generation weitergegeben und fanden Eingang in die Lehrbücher. Es ist überliefert, dass regelmäßig Blitz und Donner oder auch Hexen für verdorbene Biere verantwortlich gemacht wurden. Diese für das Reinheitsgebot eigentlich dunkle Zeit erstreckte sich über einen Zeitraum, der allgemein „Neuzeit“ genannt wird. Die Vielfalt der Biere in Deutschland erreichte einen vorher und nachher nie da gewesenen Höhepunkt. Mit der Säkularisation im frühen 19. Jahrhundert kam dann aber auch die klösterliche Braukunst zu einem vorläufigen Ende. Und gerade zu einer Zeit, als in Deutschland die ersten Großbrauereien entstanden und Bier zum ersten Mal in größeren Mengen professionell exportiert werden konnte, erinnerte man sich der alten Gesetze. Zufall ?

Das Reinheitsgebot in der Praxis

Papier ist geduldig, heißt es. Gesetzespapier erst recht. Werfen wir mal einen Blick in die Lehrbücher der damaligen Zeit. Denn was man lernt, praktiziert man auch. Besonders kreativ waren die Brauer jederzeit beim „Reparieren“ sauren Bieres. Wenn man keine Hexe fand, die man haftbar machen konnte, wurden sehr zwielichtige Kräuter beigemischt, um den sauren Geschmack zu kaschieren. Alles war besser, als einen ganzen Sud Bier weg zu schütten.

Das älteste Fachbuch, das den Autoren vorliegt, trägt eigentlich schon alles im Titel, was zum damaligen Verständnis des Reinheitsgebotes zu sagen ist: „Der vollkommene

Bierbrauer oder kurzer Unterricht alle Arten Biere zu brauen wie auch verdorbene Biere wieder gut zu machen, auch alle Arten von Kräuterbieren. Nebst einem Anhang von Methsieden.“ Gedruckt in Frankfurt und Leipzig im Jahre des Herrn 1784. Interessant ist hierbei der ständige Hinweis auf gutes Malz, gutes Wasser und guten Hopfen. Nach damaligem Verständnis reichte dies anscheinend aus, um der Reinheit des Bieres Genüge zu tun. Denn neben einer haarsträubenden Historie des Bieres werden Rezepturen für folgende Biere vorgestellt: Wermutbier, Wacholderbier, Rosmarinbier, Beyfußbier, Krauseminzbier, Citronenbier, Lorbeerbier, Lavendelbier, Hirschzungenbier, Majoran-bier, Melissenbier, Haferwurzelbier, Ochsenzungen-bier, Anisbier, Fenchelbier, Nelkenbier, Ehrenpreis-bier, Kirschenbier, Schlehenbier, Himbeerbier, Wohlgeruthbier und, gewissermaßen als Prophylaxe, ein „Kräuterbier, bei Pestzeiten sehr nützlich“. Dies ist nur eine Auswahl. Es folgt noch eine Reihe Anwendungen, mit welchen Kräutern man welchen Fehlgeschmack kaschieren kann, und welches Kräuterbier welche Krankheit heilt. Einige Tipps sind analytisch einwandfrei, wie die Zugabe von Pottasche – heute würde man „Aktivkohle“ sagen, nur halt nicht ganz konform mit dem Reinheitsgebot. Für die ganz Pfiffigen gibt es sogar Tipps, wie man dem Biere einen Weingeschmack geben kann. In einer späteren Ausgabe, gedruckt in Altona, werden diese Rezepte exakt wiederholt.

Mit dem nächsten Werk gehen wir weiter südlich: „Das Bamberger Bier“ von Johann Seifert, gedruckt in Bamberg 1818. Auch hier ein pragmatischer Untertitel: „Praktische, auf chemische Grundsätze gestützte Verfahrungsweise, Handgriffe und Gewerbs-Vortheile beim Brauen des Bamberger Biers mit einem Anhang, enthaltend verschiedene erprobte Mittel, trübes Bier hell zu machen, saures Bier zu verbessern u.u. nebst zwei Tabellen.“ Über das ganze Buch zieht sich Lob und Preis des Bamberger Biers, der guten Rohstoffe, alles im Rahmen des Reinheitsgebots – bis zum Anhang: Salz, Ingwer, Branntwein und Pfeffer sind harmlose kleine Helferlein, auch Kreide wird empfohlen. Dann aber wird es tierisch: Gekochte Hausenblase (Fischblase) hilft gegen Trübung – diese Technik wird im Prinzip auch heute noch in einigen Ländern angewendet - und bei einem Bier, welches fertig ist, dessen Gärung aber nicht aufhören will, sollen zerkochte Kalbsfüße, als Gallert zugegeben, Wunder wirken. Obwohl heutzutage Gelatine ein übliches Mittel zur Weinklärung ist: Wohl bekomm's!

A.F. Zimmermann schrieb im Oktober 1842 ein umfangreiches „Lehrbuch der Bier-Brauerei“, die zweite Auflage wurde 1852 gedruckt in Berlin. Dies ist ein erster Versuch von etwas, das wirklich den Namen „Lehrbuch“ verdient. Neben den klassischen Rohstoffen gibt es hier ausführliche Kapitel über Klärungsmittel u. a. das von deutschen Brauern heutzutage so verpönte „Caragheen-Moos“ sowie wieder die Hausenblase. Ein großes Kapitel behandelt „Auszüge aus der Botanik oder Pflanzenkunde, soweit das Braugewerbe davon Nutzen ziehen kann.“ Nutzen ziehen konnte man anscheinend aus der Enzian-Wurzel, dem Bitterklee, der Schafgarbe, dem Wermutkraut, der Wacholderbeere und etwa 25 anderen Pflanzen. Weiterhin gibt es Abschnitte mit dem Titel „Der Stärke-Sirup als Malz-Surrogat“, über die Herstellung von „Champagner-Bier“, aus Zucker gebaut, oder ein ungehopftes „Broyhan-Bier“, eine Art süßsaureres Weizenbier aus dem Raum Hannover.

Am Ende gerät der Autor vollends auf die schiefe Bahn. Der letzte Teil, über 50 Seiten, beschäftigt sich ausschließlich mit der Herstellung von „Kartoffel-Bier“, mit ansonsten sehr traditioneller Rezeptur, nur halt mit Kartoffeln anstatt Malz. Und das nur 19 Jahre, bevor das Reinheitsgebot im Deutschen Reich eingeführt wurde! Von da an ging es bergauf mit der Reinheit des Bieres, wollte man doch den Engländern und anderen Bierländern voraus sein. Ab 1906 galt das Reinheitsgebot dann im ganzen Gebiet des Deutschen Reichs. Auch die Weimarer Republik und die BRD übernahmen es in den ihnen genehmen Versionen. Im 20. Jahrhundert wurde das Reinheitsgebot nie ernsthaft in Frage gestellt, aus den schon vorab erwähnten Gründen. Die Vielfalt litt zweifelsohne, aber solange die Konkurrenz aus dem Ausland außen vor war, war es egal. In deutschen Lehrbüchern des 20. Jahrhunderts wird

dann auch immer fein säuberlich getrennt zwischen „erlaubten“ und „unerlaubten“ Zutaten. Die Kenntnis allein der „unerlaubten“ ist ja nicht strafbar, oder?

Die deutschen Brauer haben im Laufe der Zeit gelernt, sich im Rahmen des Reinheitsgebotes mit technischen oder wirtschaftlichen Notwendigkeiten zu arrangieren, wenn die Mehrheit es so will. Dennoch hat so manches einen heuchlerischen Beigeschmack. Zum Beispiel wurde bei der Zugabe von Milchsäure zur Bierwürze sehr schnell Einigung erzielt, wie man diese quasi nach dem Reinheitsgebot erzeugen kann. Interessant ist auch die Tatsache, wie schnell sich die deutschen Brauer nach anfänglichem Gezeter mit Biermischgetränken angefreundet haben. Und warum schmeckt das Lieblingsbier im sonnigen Süden eigentlich anders als zuhause? Das wird wahrscheinlich am Anti-Oxidans Ascorbinsäure liegen, reines Vitamin C, welches das Bier haltbarer macht. In Deutschland natürlich verboten, aber eigentlich nur im Bier. Aber wenn in Deutschland ein Brauer sein Produkt „Öko-Bier“ nennt, ist der Rest der Brauer verschnupft ob der unterschwelligeren Unterstellung, ihre Produkte wären nicht „Öko“. Noch ein Beispiel gefällig: Ein kleiner Hausbrauer in Berlin setzt Hanfsamen zu (gibt einen tollen Schaum und ist ansonsten völlig unbedenklich). Er darf sein Produkt nicht Bier nennen, da sei der Brauerbund vor, aber Biersteuer bezahlen, das darf er! Und die juristische Schlacht, der so genannte „brandenburger Bierkrieg“, der Klosterbrauerei Neuzelle um Zucker als Bierzutat ist ja bereits jetzt Legende.

Ein Art Fazit

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass die Motivation, die hinter den diversen Reinheitsgeboten steht und stand, sich über die Jahrhunderte wenig verändert hat. Sie dienten immer in erster Linie dem Fernhalten unerwünschter Konkurrenz und größeren Profiten, egal ob für die Herrschenden oder die Brauer. Häufig mussten die Brauer mit diversen Gesetzen auch vor sich selbst geschützt werden. Den spätmittelalterlichen Herrschern jedoch Verbraucherschutz oder Gesundheitsbewusstsein zu unterstellen, ist genauso absurd wie die Behauptung, dass man sich beim Genuss einer Flasche Corona oder US-Budweiser an den darin enthaltenen Mais- oder Reisbestandteilen vergiften und einen qualvollen Tod sterben könnte. Letzten Endes sind Fachkenntnis und gute Rohstoffe, egal ob Gerste oder Mais, wichtiger als Reinheitsgebote. Jede Brauerei der Welt könnte nach dem Reinheitsgebot ein schlechtes Bier brauen, ebenso fast jede Brauerei ohne Reinheitsgebot ein gutes. Das Reinheitsgebot wird und wurde von den deutschen Brauern immer gerne als politisches Instrument genutzt, wenn es gerade opportun ist. Daran gehalten hat man sich selbst aber nur, wenn es nicht zu vermeiden war.

Verwendete Lehrbücher:

Der vollkommene Bierbrauer, Frankfurt und Leipzig 1784

Das Bamberger Bier, Johann Albert Joseph Seifert, Bamberg 1818

Der vollkommene Bierbrauer, Johann Heinrich Kaven, Altona und Leipzig 1795

Lehrbuch der Bier-Brauerei, A.F. Zimmermann, Berlin 1852

Abriss der Bierbrauerei, L. Narziss, Stuttgart 1980

Technologie Brauer und Mälzer, W. Kunze, Berlin 1994

Der Artikel ist aus dem Buch:

„Jetzt gibt es kein Bier, sondern Kölsch“

- Das etwas andere Lexikon vom Bier -

von Günther Thömmes

ISBN 3-200-00363-4

zum Preis von 7,95 € erhältlich beim Autoren