# Geschichtliches ums Schweizer Bier

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **61 (1988)**

Heft 6

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-519372

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

# Geschichtliches ums Schweizer Bier

## Frauen und Klöster als Hüter der Braukunst

Dank seinen natürlichen Aufbaustoffen spielte das Bier ganz allgemein während Jahrhunderten als Nahrung eine bedeutende Rolle. Das Brauen oblag daher meist den Frauen, die auf den Höfen das Brot für die Familie zu backen hatten. Auch in Klöstern, welche schon früh die Braukunst pflegten, diente es zunächst mit Brot zusammen als Nahrung während der Fastenzeit. Zu den ersten, die beispielgebend für die Klosterbrauereien waren, gehörte das Kloster St. Gallen, das – wie aus dem berühmten Klosterplan von 814 ersichtlich – innerhalb seiner Mauern gleich über drei Brauhäuser für drei verschiedene Biersorten verfügte: eines für die Mönche, eines für die Pilger und eines für das Gesinde und die Bettler. Die Klosterinsassen hatten täglich fünf Mass von je etwas mehr als einem Liter zugute. In St. Gallen wurde erstmals in Europa die Bierproduktion in grösserem Maßstab aufgenommen. Über 100 Mönche arbeiteten in den Brauereien, dazu eine grössere Zahl christlicher Schüler. Alte Schriften bezeugen, dass Bier als «christliches Getränk» galt, und nicht selten sollen die Äbte den Klosterbrüdern zugeprostet haben. Es muss damals überhaupt nicht so klösterlich-asketisch zugegangen sein, wie man sich dies allgemein vorstellt. Wie das Stiftskloster Schaffhausen im Jahre 1150 neu Bierwirtschaften in der Stadt unterhielt, hatten auch andere Klöster in ganz Mitteleuropa ihre eigenen Gaststätten.

Mönch am Sudkessel. Der sechszackige Stern war im Mittelalter das Zunftzeichen der Brauer.

### Niedergang des Brauwesens im Spätmittelalter

Aus dem Mittelalter werden die Berichte über die Braukunst aber immer spärlicher. Nicht selten wurde sogar das Brauen und Ausschenken von Bier verboten, weil die Kultivierung der Rebe – sogar Uri hatte seine Weinberge! – stark vorangetrieben wurde. Eigener Messwein war der Ehrgeiz jeder Kirchgemeinde. Der Weinhandel wurde zum Privileg der Städte und Herrschaften, die alles Interesse daran hatten, den Wein zum Volksgetränk zu machen. Hinzu kamen immer wieder Missernten und Hungersnöte, welche die Verwendung von Gerste zu Brauzwecken überhaubt nicht mehr zuliessen und das Bierbrauen vollends in Vergessenheit geraten liessen.

### Erfahrungsaustausch über alle Grenzen hinweg

Erst im 17. Jahrhundert wurde die Braukunst durch deutsche Handwerksburschen, die während des Dreissigjährigen Krieges gerne unser friedliches Land aufsuchten, wieder zu uns gebracht. Damit war der Kreis geschlossen, und das Bier wurde wieder vermehrt im Gebiet der Schweiz heimisch, von wo aus Jahrhunderte früher das weithin bekannte St. Galler Bier eine so starke Ausstrahlung ins übrige Europa entfaltet hatte. Die ersten Bewilligungen zum gewerbsmässigen Herstellen von Bier wurden im Kanton Bern um 1635 erteilt; die Brauer hatten zwar Abgaben zu entrichten, doch Qualitätskontrollen gab es damals nicht. Die Brauereien waren noch kleine gewerbliche Betriebe. Da einheimische Fachkräfte knapp waren, wurden viel-

fach deutsche Brauer und Bierknechte eingestellt. Die Schweizer wiederum begaben sich gerne nach Holland und Bayern, um dort die Braukunst zu vertiefen bzw. von Grund auf zu erlernen.

**Bier als teures Luxusgetränk**

Im 18. Jahrhundert war die Bierproduktion stark abhängig vom Gersten- und Weinpreis. War das Korn schlecht geraten, dann wurde das Bier teuer. Stand aber in Jahren grossen Getreideüberflusses die Gerste billig im Preis, dann wurde auch das Brauen zu einem einträglichen Geschäft. Kam etwa noch ein schlechtes Weinjahr hinzu, war dem Bier ein glatter Absatz sicher. Bierproduktion und Bierpreis waren starken Schwankungen unterworfen; der Preis einer Masseinheit stieg und sank oft innert kurzer Zeit um das Drei- und Vierfache. In guten Jahren entstanden immer neue Brauereien, während in schlechten Zeiten die gegenseitige Konkurrenz erdrückend war, zumal das Bierbrauen als freies Gewerbe galt und von jedermann ausgeübt werden durfte, ohne dass er einer Zunft angehören musste. Die Brauereien konnten sich aber keiner rechten Prosperität erfreuen, denn noch war der Wein das billigere Hauptgetränk der Bevölkerung; Bier galt als Luxusgetränk.

**Siegeszug des Bieres in den letzten 100 Jahren**

In den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts jedoch nahm dann der Bierkonsum als Folge von schlechten Weinjahren, der Verbreitung der Reblaus und Mehltau und darum weitverbreiteten Weinfälschungen einen bedeutenden Umfang an. Zudem war inzwischen ein neues Gärungsverfahren entwickelt worden, das punkto Haltbarkeit und Bekömmlichkeit dem alten Bier weit überlegen war. Dieses Verfahren machten sich auch die Brauereien in der Schweiz zunutze.

Das Braugewerbe war jedoch bis in unser Jahrhundert hinein ein recht beschwerliches Handwerk, wurden doch erst in den letzten Jahrzehnten im grossen Stil und unter Einsatz von viel Kapital arbeitserleichternde technische Hilfsmittel eingesetzt.

## Bier in Retourflaschen bevorzugt!

*Wenn's um Flaschenbier geht, beweist der Schweizer Konsument eine recht umweltfreundliche Einstellung: Er bevorzugt die braunen Retourflaschen (Pfandflaschen). Nach den letzten vom Schweizerischen Bierbrauerverein errechneten Zahlen (Braujahr 1984/85) setzen die Schweizer Brauer mit über 450 Millionen Einheiten bedeutend mehr braune Retourflaschen ab als grüne Einwegflaschen (180 Millionen).*

Spitzenreiter ist die grosse, typisch schweizerische 58 cl Pfandflasche mit über 280 Mio Abfüllungen im Braujahr 1984/85. Bezogen auf die Inhaltsmenge ist bei ihr übrigens auch der Preis bedeutend günstiger als bei den Einwegflaschen. An zweiter Stelle liegen mit rund 165 Mio Abfüllungen die 29/30 cl Pfandflaschen: Aus ihnen geniesst der Bierfreund die Spezialbiere der Schweizer Brauer.

Erfahrungsgemäss zirkuliert jede Retourflasche 8 bis 12 Mal pro Jahr. Bei einer durchschnittlichen Lebensdauer von 4 bis 5 Jahren gelangt sie also 30 bis 60 Mal zum Konsumenten, bevor sie – weil beschädigt oder arg zerkratzt – aus dem Verkehr gezogen wird. Wissenschaftliche Studien des Bundesamtes für Umweltschutz (BUS) bestätigen mit überzeugenden Zahlen und Fakten: Die braune Pfandflasche ist eindeutig die umweltschonendste Verpackung für Bier.

Von den grünen Einwegflaschen der Schweizer Brauereien gelangen laut neuesten Erhebungen rund neunzig Prozent wieder ins Recycling. Die grünen Einwegflaschen gelangen also via Glas-Sammelcontainer in den Gemeinden wieder in die Glashütten, wo sie eingeschmolzen und zu neuen Glasflaschen weiterverarbeitet werden. Die Verwendung von Einwegflaschen – auch wenn sie recycliert werden – bedeutet jedoch eine gegenüber den braunen Pfandflaschen um ein Mehrfaches erhöhte Umweltbelastung.

Am schlechtesten schneidet bei wissenschaftlichen Vergleichen jedoch die Dose ab; insbesondere die Alu-Dose belastet die Umwelt in weit überdurchschnittlichem Mass.

Der Schweizerische Bierbrauerverein empfiehlt deshalb den Konsumenten, beim Biereinkauf wo möglich den braunen Retourflaschen den Vorzug zu geben.