

Zeitschrift: Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik
Herausgeber: Verein für wirtschaftshistorische Studien
Band: 68 (1999)

Artikel: Hürlimann : fünf Generationen im Zeichen des Bierbrauens
Autor: Knobel, Paul
Kapitel: Am Anfang war der Durst
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1092379>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Am Anfang war der Durst

Der Durst ist so alt wie die Menschheit selbst. Genaugenommen ist er noch älter, denn schon die Urtiere hatten Durst. Wir können wochenlang fasten, aber wir können nicht mehr als drei Tage ohne Flüssigkeit leben. Trinken ist ein elementares Bedürfnis aller Lebewesen.

Elementare Bedürfnisse und die Sehnsucht nach Freude machen erfinderisch – auch der Durst! Die Entdeckung, dass der Durst etwas sehr Schönes sein kann, ist allerdings noch nicht so alt.

Die Erfindung des Bieres

Vor rund zehn Millionen Jahren begannen sich unsere Vorfahren aufzurichten, wohl darum, weil sie besser sehen als riechen konnten. Nur deshalb können wir heute überhaupt ein Glas Bier in die Hand nehmen.

Vor gut 500 000 Jahren lernten die Menschen mit dem Feuer umzugehen. Das war vielleicht ihre erste wirkliche Innovation. Immerhin machten sie es damit ihren Nachfahren möglich, unter anderem auch Würze zu kochen und Bier zu brauen.

Alle Völker, die das Anbauen von Getreide betrieben haben, sind früher oder später in ihrer Kultur auf die Idee des Suppenkochens und des Fladen- oder Brotbackens gekommen.

Wer das Bier erfunden hat, wissen wir nicht. Wie bei den meisten weltumwälzenden Erfindungen mag der Zufall eine wichtige Rolle gespielt haben. Zum Beispiel so: Bei den Menschen früherer Zeiten herrschte Arbeitsteilung. Der Mann ging auf die Jagd und sammelte Früchte. Die Frau

wirkte am häuslichen Herd und im Garten. Sie bereitete die Speisen für den hungrig heimkehrenden Mann zu. Unter anderem backte sie aus Getreide (es dürften Emmer und Dinkel gewesen sein) auch eine Art Brot. Sie hatte den Teig dafür angesetzt und nutzte die Zeit zu einer Plauderei mit der Nachbarin. Vielleicht hatten die Frauen auch gemeinsam Waschtage. Es begann zu regnen. Sie vergass den angesetzten Brotteig, denn es gab ja so viele Neuigkeiten auszutauschen. Inzwischen fing der Teig an zu gären.

Währenddessen war der müde und hungrige Ehemann von der Jagd nach Hause gekommen. Er fand die Kochstelle verwaist. Vergebens suchte er die Brotfladen, statt dessen fand er die schaumbedeckte Teigschüssel. Fast ein bisschen ärgerlich griff er nach ihr – und da es hineingeregnet hatte, blieb ihm nichts anderes übrig, als den Inhalt zu trinken. Plötzlich verflog sein Ärger, und ein wohlig-angenehmer und zufriedener Zustand erfasste ihn. Er konnte es gar nicht erwarten, bis seine Frau endlich nach Hause kam, um ihr für diese köstliche flüssige Nahrung zu danken und ihr das Versprechen abzunehmen, in Zukunft regelmäßig dieses flüssige Brot zuzubereiten. Das Bier war erfunden und der erste Bierlieferungsvertrag abgeschlossen.

Bei allen Völkern dürfte es sich gleich abgespielt haben: Aus Körnerbrei wurde Suppe, und Suppe, die unter dem Einfluss von wilder Hefe vergor, wurde zu Bier. Als dann die sesshaft gewordenen Menschen das Einweichen, Kochen und Vergären

von Suppen und Fladenbrot aus gekeimter Gerste systematisch betrieben, weil das wässrige Endprodukt so angenehm den Durst löschte und vorher nicht gekannte euphorische Gefühle weckte, war das Bierbrauen erfunden.

10 000 Jahre Bier

Vor mehr als 10 000 Jahren entstanden an den Ufern von Euphrat und Tigris die ersten Siedlungen. Die Ufergebiete waren äusserst fruchtbar und ideal für eine intensive Landwirtschaft. Das Land wurde zeitweise eine riesige Kornkammer.

Die goldenen Ähren von Emmer und Gerste wurden zum Sinnbild der Kultur. Die Menschen verehrten die grosse Muttergöttin Ishtar und lebten von Suppe, Brot und Bier. Sie produzierten mehr Nahrung, als sie essen konnten. Den Überschuss verkauften sie an die benachbarten Völker gegen Silber und Gold. So entstand der Handel mit den Schätzen der Natur. Dafür brauchte man eine straffe staatliche Organisation. Die frühere Urgemeinschaft veränderte sich. Die Siedlungen wurden zu Städten. Diese Städte mussten verwaltet werden. So wurde ein hierarchisches System aufgebaut. Königinnen und Könige regierten das Land mit einer grossen Beamten- und Priesterschaft. Ihr Hofstaat basierte auf der Arbeit von Dienern und Sklaven. Krieger mussten die Gütertransporte vor räuberischen Horden schützen. Damit das Volk die Arbeit für die notwendige Mehrproduktion willig leistete, sorgte man für Unterhaltung. Schenken und Wirtshäuser liessen nicht lange auf sich warten.

Das älteste Volk, das in diesen Städten lebte, ist uns unter dem Namen Sumerer bekannt. Im berühmten Gilgamesch-Epos (um 2000 v. Chr.) wird beschrieben, wie eine Tempeldienerin der Göttin Ishtar den wilden Mann

Enkidu verführte und ihn vom heiligen Rauschtrank, dem Bier, kosten liess. Auf zahlreichen Reliefs und Tontafeln sind Opferszenen dargestellt. An den Festtagen kamen die Menschen bei den Tempeln zusammen, assen Brot und tranken Bier. Genauso taten es die Götter, auch sie sassens zusammen und vergnügten sich. Es hiess, die Götter würden ihre Furcht verlieren, wenn sie vom Bier berauscht seien. Sie könnten dann den Menschen besseren Schutz gewähren. So wurden Bierkrüge als Opfer zu den Altären gebracht.

Bei den Gelagen in Tempeln und Schenken wurden Trinklieder für die Biergöttin gesungen:

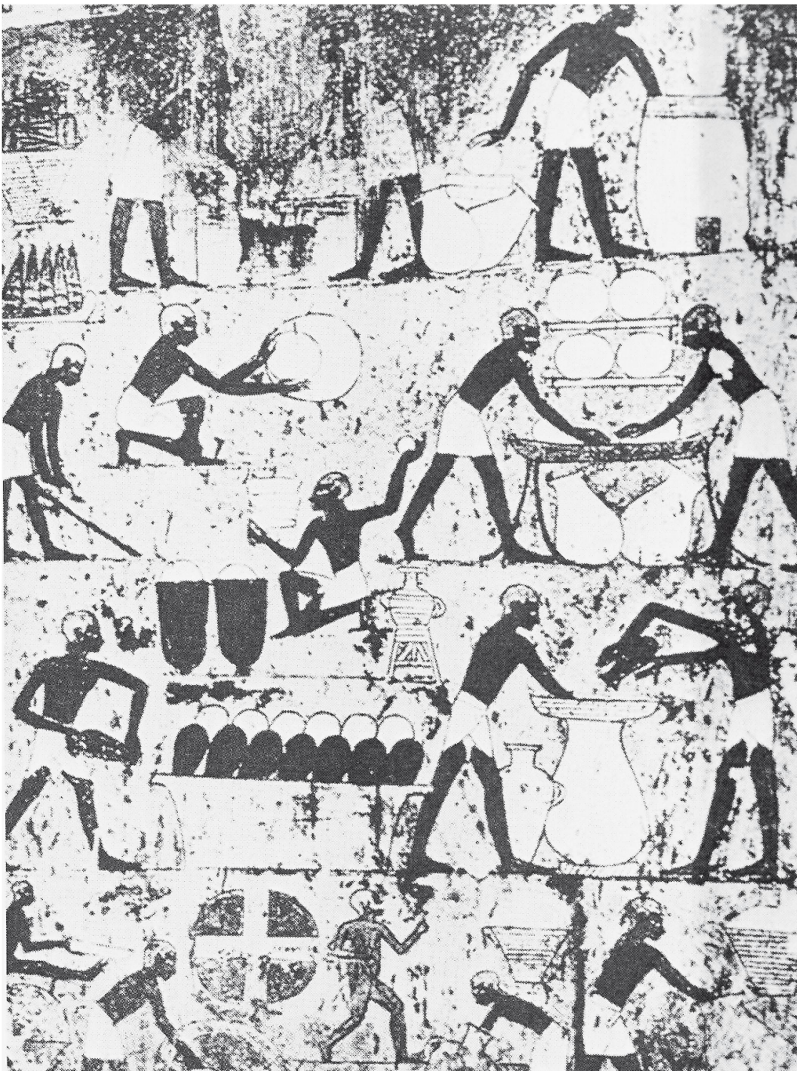
*«Im Buninu-Fass ist süsses Bier!
Mundschenk, Diener und Brauer
sollen herantreten,
während ich mich dem Überfluss an
Bier zuwende,
mich herrlich fühle, mich wundervoll
fühle.
Beim Bier bin ich glücklich,
beim Rauschtrank bin ich froh!
Mein Herz jubelt, meine Leber ist voll
Glück.
Wenn mein Herz voll Freude ist,
trägt meine Leber ein Kleid, einer
Königin würdig!
Das Herz der Ishtar ist wieder froh.»*

*Darstellung des Bierbrauens auf dem
«Monument Blau», ca.
5000 bis 6000 v. Chr.
British Museum,
London*



Das erste Biergesetz

Das erste Biergesetz wurde von König Hammurabi (1728–1686 v. Chr.), dem bedeutendsten Herrscher der altbabylonischen Zeit, verfasst. Er widmete gleich mehrere seiner 282 Paragraphen umfassenden Gesetzesammlung dem Bier. Darin ist auch von Bierweibern die Rede: «Wenn ein Bierweib, also eine Wirtin, den Preis für das Bier nicht in Korn annimmt, sondern in Silber, soll sie ins Wasser geworfen werden.» Ferner: «Wenn eine Priesterin ein Bierhaus eröffnet oder ein solches besucht, um Bier zu trinken, soll sie verbrannt werden.» Kein Wunder, dass bei solchen Strafen nicht jede Frau Bierbrauerin oder Schankwirtin werden wollte, auch wenn die Königin von Kusch ihre Laufbahn als Bierwirtin begann.



Man unterschied übrigens bereits zu jener Zeit an Euphrat und Tigris 16 Sorten Bier: helle und dunkle, leichte und schwere, süsse und feine Biere. Für alle war der Preis behördlich festgelegt.

Bier in Ägypten

Zur Zeit der Pharaonen erlebte das Brauen im alten Ägypten eine weitere Blüte. Es existierten schon regelrechte Gewerbebetriebe, und die Universität Pelusium erfreute sich auch wegen ihres Bieres eines guten Rufes. Gerade im alten Ägypten bestand eine starke Verbindung zwischen Backen und Brauen. Schon zur Zeit Ramses III. (1200–1168 vor Christus) gab es 30 verschiedene Brotsorten. Weil man damals Bier mit Broten herstellte, kann man davon ausgehen, dass auch verschiedene Biersorten bekannt waren.

Die Ägypter liebten Festlichkeiten, und bei diesen Anlässen wurde viel gezecht. Der Römer Dio Cassius schrieb: «Wenn sie den Gerstenwein zu sich nehmen, sind sie lustig, singen und tanzen.» Es muss schon etwas dran gewesen sein, denn die Sittenrichter warnten die Männer eindringlich vor dem berausenden Umgang mit schwachen Mädchen und starken Bieren.

Die ersten Trinkgefäße

Die ersten Trinkgefäße sind auch von Bildern aus Babylon bekannt. Anfänglich wurde das Bier allerdings nicht aus Bechern, sondern mit langen Rohren direkt aus dem grossen Gärkrug getrunken, um zu vermeiden, dass man die Spelzen mitschluckte.

Bierzubereitung im alten Ägypten



In Babylon wurde Bier mit Rohren aus dem Gärkrug getrunken.

Bier in Europa

Von Homer wissen wir, dass die Götter im Olymp keinen Wein zu sich nahmen, sondern Nektar, ein vergorenes Honiggetränk. Die Griechen stellten starke Zytosbiere her, und ihr grosser Philosoph Aristoteles pries Bier als Helfer, um selig in Morpheus' Arme sinken zu können.

Von Dionysos wird behauptet, dass er ursprünglich ein Biergott und kein Weingott gewesen sei. Sogar das Wort «tragos», das man mit Bockgesang übersetzte, hiess vielleicht Biergesang, denn «tragos» ist eine primitive Art Weizen, ein Dinkelweizen.

In Europa findet man am Ende der Steinzeit und zu Beginn der Bronzezeit eine Kultur, die Glockenbecherkultur genannt wird. Diese Becher sind hübsch verziert, und es gibt englische Forscher, welche diesen Glockenbecherleuten auch das Bierbrauen zutrauen. Sicher aber kam es mit den Kelten zur europäischen Verbreitung des Biers und damit zur Bierkultur.

Bei den Germanen gehörten Backen und Brauen zu den Haushaltstätigkeiten. Die Sprüche «Backen und Brauen gerät nicht immer», «Hopfen

und Malz, Gott erhalt's» und der Rumpelstilzchenvers «Heute back ich, morgen brau ich, übermorgen hole ich der Königin ihr Kind...» deuten in diese Richtung.

In den ältesten Lehenurkunden werden Brot und Bier erwähnt. Zu Be-



Der legendäre flandrische König Gambrinus «Jean Primus» (um 700 n. Chr.) ist Schutzpatron der Bierbrauer.

ginn des 8. Jahrhunderts schrieb die «Lex alemannorum» vor, dass das Güterlehen an die Klöster in der Regel eine Fuhr Bier (15 Eimer à 75 Liter = 1125 Liter) enthalten solle.

Schriftliche Quellen über das Bierbrauen

sind in Europa seit dem Jahre 700 aus den Klöstern überliefert. Der berühmte Klosterplan von St. Gallen aus dem Jahre 820 nennt drei Brauereien: Eine braute ein herzhaftes Bier für die Mönche selbst, eine andere ein Dünnbier für die Pilger, Wanderer und Bettler, die an das Grab des heiligen Gallus kamen und an der Klosterpforte nach dem Gastlichkeitsprinzip mit Speis und Trank versorgt wurden.

Bruder Hertel, erstes mittelalterliches Porträt eines Bierbrauers, Miniatur von 1403 aus dem Mendelschen Stiftungsbuch, Stadtbibliothek Nürnberg



Die dritte schliesslich stellte ein besonderes Bier für hohe kirchliche Würdenträger und vornehme königliche Gäste her. Dazu wurden Hafer- und Gerstenmalz, aber auch Weizen verbraut. Man weiss nicht genau, welche Kräuter zum Würzen des Bieres verwendet wurden, nur dass man das vornehme Bier mit Honig verstärkte oder versüsste.

Den französischen Klöstern wurden in jener Zeit Hopfengärten geschenkt, zum Beispiel dem Kloster St-Denis vom Vater Karls des Grossen. Es ist deshalb anzunehmen, dass Hopfen zum Bierbrauen diente. Die frühesten Aufzeichnungen nennen allerdings alle möglichen Zusätze pflanzlicher, tierischer, aber auch mineralischer Herkunft. Sie sollten das Bier stärker und die Wirkung berauscher machen. Man löste in den Bieren Pfefferkörner, Pfefferminzblätter, Bilsenkraut, Haselwurz, Gewürznelken, Petersilie, Salbei, Zimt, Zitronen- oder Orangenblätter, Kardamom, Alraune, Wermut, Zuckerrohrsaft, Honig, Moschus, Hämatit, Grünerde, Salz und Ton auf. Hopfen wurde ausser in den Klosterbrauereien eher selten verwendet. Die Brauwirtschaft erlebte durch die Klöster einen grossen Aufschwung, und die Klosterbiere erfreuten sich einer zunehmenden Wertschätzung.

Die Konkurrenz des Weines

Später flossen die Berichte über die Braukunst spärlicher, der Wein wurde wichtiger. Man begann, Reben im grossen Umfang anzubauen, denn es war der Ehrgeiz jeder christlichen Gemeinde, einen eigenen Messwein zu haben. Die Reben wurden noch nicht von Krankheiten befallen und gediehen gut. Selbst Uri besass früher eigene Weinberge. Das Bier verschwand an vielen Orten – oft wurde das Brauen und Ausschanken von Bier sogar verboten.

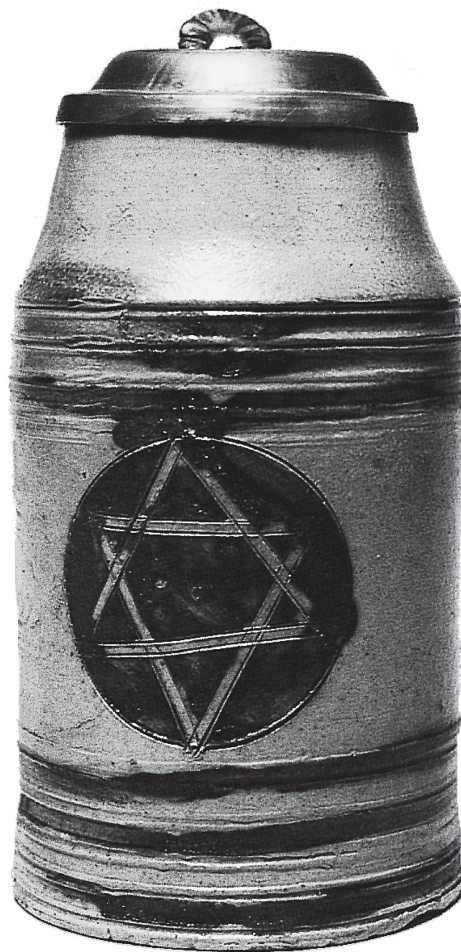
Der Weinhandel wurde zum einträglichem Geschäft und zum Privileg der Städte und Herrscher, die alles Interesse daran hatten, den Wein zum Volksgetränk zu machen. Hinzu kamen immer wieder Missernten und Hungersnöte, welche die Verwendung von Gerste zum Bierbrauen nicht mehr zuließen. Man benötigte das Getreide, um Brot zu backen.

Wiedereinführung im 17. Jahrhundert

Erst im 17. Jahrhundert wurde das Bierbrauen durch deutsche Handwerksburschen, die während des Dreissigjährigen Krieges unser friedliches Land aufsuchten, wieder zu uns gebracht. Das Bier wurde im Gebiet der Schweiz wieder vermehrt heimisch, von wo aus Jahrhunderte früher der gute Ruf des Klosterbieres der Benediktinerabtei St. Gallen ins übrige Europa gedrungen war. Die erste Bewilligung zum gewerbsmässigen Bierbrauen in der Schweiz wurde im Kanton Bern um 1635 erteilt.

Im 18. Jahrhundert war die Bierproduktion stark vom Gerstenpreis abhängig. Eine schlechte Kornernnte verteuerte das Bier, wie einst schon in Babylon. In Jahren mit Getreideüberfluss und daher billiger Gerste entwickelte sich das Bierbrauen zu einem einträglichem Geschäft. Die Bierproduktion und der Bierpreis waren starken Schwankungen unterworfen. Der Preis für eine Mass Bier stieg und sank oft innert weniger Wochen um das Drei- oder Vierfache.

Erst der Import grosser Getreidemengen in Eisenbahnwagen aus Ungarn und in Schiffen aus Übersee brachte einen billigeren Rohstoff für das Bier. Der Wegfall des Zunftzwanges erlaubte zu Beginn des 19. Jahrhunderts den Bau grösserer Bierbrauereien. In den sechziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts nahm der



Steinzeugkrug, Westertal, 18. Jahrhundert. Der sechszackige Stern verkörpert die Kombination der vier Elemente.

Bierkonsum zu. Mehltau und Reblaus zerstörten die Reben. Der Wein wurde teuer, weil resistente Rebsorten mit viel Aufwand und hohen Kosten gepflanzt werden mussten.

Das heutige Mälzen und Bierbrauen wurde erst durch die moderne Forschung ermöglicht. In England stellte man im Jahre 1784 die erste Dampfmaschine in einer Brauerei auf und leitete damit die industrielle Herstellung des Bieres ein. Es war obergäriges Bier, das in grossen Bottichen vergoren und gelagert wurde.

In Deutschland nahm die Spatenbrauerei in München 1821, also fast 40 Jahre später, die erste Dampfmaschine in Betrieb. Aber solange es keine Kühlmaschinen gab, konnte man gutes Bier eigentlich nur im Winterhalbjahr brauen. Alte Brauereien stehen immer an Hügeln. Man baute die

Sudhäuser oben und die Lagerkeller unten in den kühlen Berg hinein, dadurch hielt das Bier länger. Da vor allem dunkles und möglichst stark gebräutes Bier länger haltbar ist, wurden die Biere im Frühjahr meist auf diese Weise hergestellt. So entstanden die Bockbiere, zum Beispiel Märzenbock, Osterbock, Maibock, Doppelbock, und wie sie alle heissen mögen.

Das Bier in der Schweiz

Im 18. und 19. Jahrhundert stellten in Europa vor allem englische, dänische und deutsche Brauereien in den Hafestädten, aber auch österreichische, böhmische und Münchner Brauereien grosse Mengen Bier her und verkauften ihre Erzeugnisse in verschiedene Länder.

Über die Entstehung und die frühe Entwicklung der Brauereien in der Schweiz liegen keine Aufzeichnungen vor. Es sollen freilich, nach mündlichen Überlieferungen, schon Anfang des 19. Jahrhunderts Brauereien bestanden haben. Aber so viel ist sicher: Nur wenige Brauer stellten handwerksmässig Bier her. Die Qualität ihrer Biere dürfte eher zu wünschen übrig gelassen haben. Weil aber die einheimische Bevölkerung dem Genuss des Weines und später des Branntweins zugetan war, bestand auch keine sehr grosse Nachfrage.

Man beschränkte sich auf die Winterproduktion. Wenn die Biervorräte im Laufe des Sommers zu Ende gingen, mussten sich die Biertrinker gedulden, bis die Jahreszeit die neue Sudperiode zulies. Die Liebhaber eines feinen Bieres oder diejenigen Konsumenten, die sich an den Genuss des Gerstensaftes gewöhnt hatten, mussten auf ausländische Biere ausweichen. Ein gutes, gehaltvolles Bier galt deshalb in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts als Luxusgetränk. Fehljahre in der Weinproduktion und

die häufigen Fälschungen von Weinen – die Fabrikation von Kunstwein war zu einem eigentlichen Erwerbszweig geworden – gaben der Bierproduktion mächtig Auftrieb.

Im Jahre 1883 sollen in der Schweiz über 600 Brauereien bestanden haben, von denen aber nur 423 im Handelsregister eingetragen waren. Die anderen brauten wohl nur für ihr eigenes Wirtshaus. Die eingetragenen Brauereien stellten zusammen pro Jahr 920 000 hl Bier her. Nur 32 Betriebe produzierten jährlich mehr als 10 000 hl, 62 zwischen 4000 und 10 000 hl, und 327 Brauereien blieben unter 4000 hl.

Bier und Bierbrauen in Zürich

Es ist anzunehmen, dass auch in Zürich schon in der Steinzeit die verschiedenen Getreidesorten nicht nur zum Suppensieden und Brotbacken verwendet wurden. Man wird auch hier festgestellt haben, dass gekeimtes Getreide süss ist. So wird man auch in der Limmatstadt Speisen mit Malz gesüsst haben. Es ist weiter anzunehmen, dass das zielbewusste Vergären von süsser Suppe zu Bier in der Bronzezeit um 2000 v. Chr. ins Land kam. Bier wird in der Regel dort gebraut, wo Getreide im Überfluss vorhanden ist. War das bei uns so? Das scheint eher nicht der Fall gewesen zu sein, doch wird es auch fette Jahre gegeben haben.

Von den Kelten weiss man, dass sie Bier brauten und es auch genossen. Das lässt darauf schliessen, dass die Helvetier das Bier kannten. In der keltischen Siedlung auf dem Üetliberg (etwa 550 v. Chr.) ist eingeführter Wein getrunken worden, denn man fand dort eine Scherbe eines griechischen Weimischgefässes. Wie stand es mit dem Bier? Gab es genügend Getreide? Die Tatsache, dass die Helvetier 58 v. Chr. auswandern wollten, lässt eher darauf schliessen, dass die Ernährungsmög-

lichkeiten im schweizerischen Mittel- land wesentlich schlechter waren als in Südfrankreich, dem Ziel ihrer Aus- wanderung.

Die Römer richteten um 15 v. Chr. in Zürich eine Zollstation ein. Um diese Zollstation am Fuss des Linden- hofes herum bildete sich eine römi- sche Ortschaft. Trank man da Bier? Von den Römern wissen wir, dass sie in Rom gallisches Bier getrunken ha- ben. Man kann sich deshalb denken, dass in unserer Gegend, wo der Wein- bau erst später begann, auch Bier gebraut wurde. Im deutschen Regens- burg wurden die Überreste einer römi- schen Brauerei gefunden.

Von Karl dem Grossen kennen wir das «Kapitulare de Villis», erlassen um das Jahr 795 und eingeteilt in 70 Artikel. In Artikel 45 heisst es: «Jeder Amtmann soll in seinem Bezirk tüch- tige Handwerker zur Hand haben: Grob-, Gold- und Silberschmiede, Brauer-Leute, die Bier, Apfel- und Birnenmost und andere gute Getränke zuzubereiten verstehen, Bäcker, Netz- maker usw.» In Artikel 61 ist ange- ordnet, dass jeder Amtmann während seines Hofdienstes eine bestimmte Menge von seinem Malz zur Pfalz bringen lassen solle und zugleich ei- nen Bierbrauer mitzuschicken habe, damit man dort ein gutes Bier brauen könne. 60 Jahre später hatte Zürich eine Pfalz.

Im alten Zürich wetterten die Behörden bisweilen gegen übermüssi- gen Wein- oder Schnapskonsum. Vom Bier war selten die Rede. Eindeutige Hinweise, dass Bier bekannt war, stammen aus der Periode des Dreissig- jährigen Krieges; sie sind in den Vor- schriften über die Besteuerung der Ge- tränke zu finden. Das Umgeld, eine Art Umsatzabgabe für Wein, Most, Bier und dergleichen, bestand darin, dass der Wirt von der ausgeschenkten Menge jeden siebten, später jeden

zehnten Eimer der Stadt abliefern musste. Um die Entrichtung dieser Abgabe sicherzustellen, wurden die ankommenden Fässer obrigkeitlich versiegelt und durften nachher nur eines nach dem andern angestochen und aufgebraucht werden. Das in Zürich angebotene Bier stammte wohl meist von auswärts. Das Gesuch eines Martin Pfäffli, sich eine Zeitlang mit Biersieden zu befassen, wurde 1624 abgelehnt. 1686 verlautete, Rittmeis- ter Fries habe viel Bier aus der Frem- de nach Zürich führen lassen, wo er es an verschiedene Abnehmer weiter- gab.

Erst ein Jahrzehnt später, gegen Ende des 17. Jahrhunderts, wurde in Zürich Bier gebraut: Im Unterschrei- bermanual für den 25. August 1698 steht, dass Quartiermeister Felix Tho- mann, Wirt und Gastgeber beim Stor- chen, das Recht habe, einen Maien aufzustecken für den Ausschank von Wein und Bier und kein Schild aus- hängen müsse. Wenn er jedoch selber Bier brauen würde, so müsste er wie Herr Färber Zeller und Herr Haupt- mann Freitag ein besonderes Gemerk und Kennzeichen anschlagen. Dieser Färber Zeller (1652–1717) wohnte seit 1671 im Bierhaus, einem Gebäude- komplex, in welchem er seine Färberei betrieb. Die Familie Zeller braute während sechs Generationen Bier. Sie waren übrigens Vorfahren von Bertha Hürlimann-Hirzel. Möglicherweise hiess das Gebäude Bierhaus, weil man darin einst für das nahegelegene Predi- gerkloster etwas Bier zubereitet hatte. Am 6. Februar 1809 warb ein Johann Conrad Ziegler, ebenfalls im Bierhaus, im «Zürcherischen Wochenblatt» für sein Lagerbier. Da er jedoch ausser- halb der Stadt wohnte – und wohl auch dort braute –, hatte er in Zürich bei Herrn Nabholz zum Roten Gatter ein Depot errichtet, wo man das Bier be- ziehen konnte.

Zu Beginn des 18. Jahrhunderts fand das Bier in Zürich noch immer bloss spärliche Erwähnung. Fest steht nur, dass an einer militärischen Übung der Kollegianten ausser Wein auch Bier getrunken worden ist. Sodann wurde in einem Zünfterverzeichnis ein Bierbrauer aufgeführt.

Bald nach 1730 erschienen die ersten Zeitungsinserte für bayerisches Märzenbier. In der Folge reissen solche Empfehlungen für Bierverkauf im Haus oder über die Gasse kaum mehr ab. Allerdings beschränkten sie sich auf die Sommermonate. Aufgrund der noch vorhandenen Akten lässt sich die Entwicklung des Bieres in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts besser überblicken: Im Zusammenhang mit einer aus Basel eintreffenden Frage über die Besteuerungstechnik wird 1757 amtlich festgehalten, in der Stadt Zürich befasse sich kein Bürger mit Brauen. Lediglich der Kupferschmied Spross pflege seit einigen Jahren auf seinem Gut im Seefeld etwas Weissbier herzustellen.

Im Jahre 1770 wurde in der Stadt Zürich an mindestens sechs Orten Bier verkauft. Es war umsatzsteuerpflichtig, sofern es von auswärts eingeführt worden war und auf Stadtgebiet im Detail ausgeschenkt wurde. Der Umgeldschreiber vereinbarte mit den auswärtigen Bierlieferanten, dass sie ihm jährlich eine Liste der erfolgten Lieferungen zustellen mussten. Gestützt darauf berechnete er, was jeder Abnehmer zu bezahlen hatte.

Man muss sich vor Augen halten, dass damals der Wein etwa halb so teuer war wie das Bier. Mit dem Aufkommen der Eisenbahn in Europa konnte man billiges Getreide aus Ungarn einführen. Die Getreidepreise sanken gewaltig, was das Bier verbilligte. Der Rebbau hingegen hatte in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts ausser mit dem echten noch mit

dem falschen Mehltau und der Reblaus zu kämpfen. Es mussten auf reblausresistente Wurzeln Edelreiser der alten Rebsorten gepfropft und Spritzmittel eingesetzt werden, was den Weinbau verteuerte. Die Preisrelation änderte sich. Plötzlich war der Wein doppelt so teuer wie das Bier.

In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts setzte eine eigentliche Welle von Brauereigründungen ein: In der Stadt Zürich wurde 1801 die Brauerei zum Strohhof gegründet, 1803 die Brauerei Horber, Linde Oberstrass, 1824 die Brauerei auf der Platte in Fluntern, 1825 die Gambrinus-Brauerei in Unterstrass und 1836 die Brauerei Seiler in Oberstrass.

Im Jahre 1836 beginnt auch die Geschichte der Brauerei Hürlimann, allerdings vorerst noch in Feldbach am Zürichsee.



*Zinnkrug mit Deckel,
Zürich, 18. Jahrhundert*

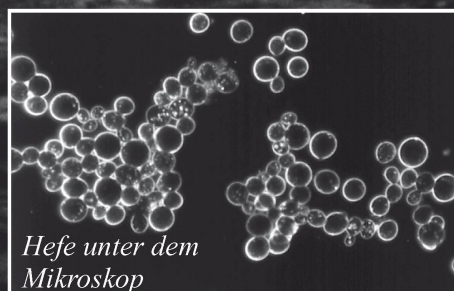
*Ohne Wasser kein Bier.
Gutes Brauwasser besitzt
ganz bestimmte Eigen-
schaften.*



*Zweizeilige
Sommergerste*



*Weibliche Blüte
des Hopfens*



*Hefe unter dem
Mikroskop*