Zeitschrift: Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald

Herausgeber: Historischer Verein der Region Werdenberg

Band: 23 (2010)

Artikel: Bier : so alt wie die menschliche Kultur : ein Volksgetränk mit grossem kulturgeschichtlichem Hintergrund

Autor: Keller-Giger, Peter

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-893382

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: 24.08.2025

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

Bier – so alt wie die menschliche Kultur

Ein Volksgetränk mit grossem kulturgeschichtlichem Hintergrund

Peter Keller-Giger

Bier ist, entgegen verbreiteter Annahme, keineswegs eine Schöpfung der Germanen. Die Anfänge des Bierbrauens reichen bedeutend weiter zurück und sind im Zusammenhang mit der Neolithischen Revolution zu sehen, dem Übergang vom Wildbeutertum zur Landwirtschaft und zur Sesshaftigkeit mit dem Aufkommen des Getreideanbaus. Dieser bedeutsame Umbruch in der Menschheitsgeschichte hat in verschiedenen Gebieten der Welt unabhängig voneinander mehrmals stattgefunden.[1] Damit wird auch die Beobachtung, dass einige Tage stehengebliebener Brotteig sich in einen Brei von berauschender Wirkung verwandelte, an verschiedenen Orten der Erde gemacht worden sein.

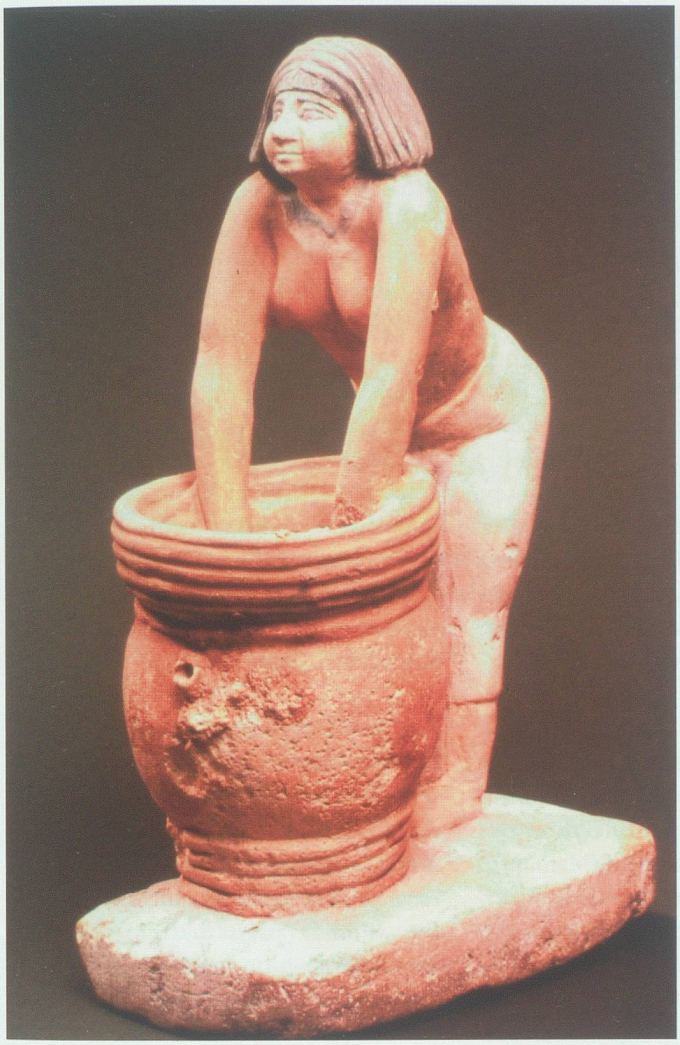
Frühgeschichtliche Bierbrauer

Die Sumerer, eines der ältesten Kulturvölker der Erde, gingen im 4. Jahrtausend v. Chr. nicht nur als Entwickler der Keilschrift und Begründer der Monumentalarchitektur in die Geschichte der Menschheit ein: In Mesopotamien, am Unterlauf der Flüsse Euphrat und Tigris, finden sich auch die frühesten bekannten Nachweise von Bier. Spuren davon wurden in einem Tonkrug entdeckt. Um herauszufinden, welchen Geschmack diese «Ursuppe» aus Südmesopotamien hatte, rekonstruierte man die Zutaten: Das Resultat des «ersten Bierrezepts» ist ein dickflüssig-süsser, leicht verderblicher Trank von rotbrauner Farbe, der im Geschmack an Sherry, Nüsse und Honig erinnern soll.[2]

Ältestes schriftliches Dokument ist eine Tontafel von etwa 3000 v. Chr. Sie stellt eine Opferszene dar, in der mit einer ursprünglichen Getreidesorte Bier gebraut wird. Einen weiteren Beweis dafür, dass die Kenntnisse zur Bierherstellung schon in frühgeschichtlichen Zeiten vorhanden gewesen sein müssen, liefert uns das «Monument bleu», das im Pariser Louvre zu sehen ist. Das sumerische Werk zeigt in Bildern die Enthülsung der Getreidekörner zur Bierbereitung, die Verarbeitung des Getreidemalzes zu Broten, das Aufweichen in Wasser und den Gärungsprozess.

Wie eingangs erwähnt, wird jedes getreideanbauende Volk die Feststellung gemacht haben, dass sich aus angegorenem Mehlbrei Bierbrot und Bier herstellen lassen. Die Entdeckung geschah vermutlich durch zufälliges Kosten von nass gewordenem, bereits gärendem Brotteig. In traditionellen Kulturen zählte neben Wasser auch Bier zu den Standardgetränken. Rohstoffe bildeten stärke- und zuckerhaltige Materialien, in der Hauptsache Hirse, Gerste, Weizen, Reis, Mais, Maniok und andere Wurzel- und Knollenfrüchte. Der Herstellungsprozess war kompliziert, erforderte viel Erfahrung und erfolgte in mehreren Schritten. Beim afrikanischen Hirsebier zum Beispiel wurden die Körner zunächst ins Wasser gelegt, dann herausgenommen und feucht gehalten, dann getrocknet, geschrotet, schliesslich in Wasser zu Maische aufbe-

Babylonische Braumeisterin und zwei Biertrinker (um 2200 v. Chr.). Im alten Babylon wurde Bier nicht aus Bechern, sondern mit langen Trinkrohren aus Tonkrügen getrunken, wodurch sich vermeiden liess, feste Bestandteile des ungefilterten Biers in den Mund zu bekommen.



Statuette einer ägyptischen Bierbrauerin. Die Frau drückt die Gärmasse durch ein Sieb, das auf einem Krug mit kurzer Tülle (Ausgussröhrchen) steht. Bier wurde durch Gärung von angefeuchtetem Gerstenbrot gewonnen. Brauerei und Bäckerei lagen in Ägypten deshalb nahe beieinander.
Ägyptisches Museum Kairo JE 66624. Kalkstein, bemalt, H. 28 cm. Gizeh, aus der Mastaba des Mersuanch. Altes Reich, 5. Dynastie, zirka 2350 v. Chr.

reitet, die man köcheln liess, bis der Gärungsprozess abgeschlossen war. Zur Beschleunigung der Fermentierung setzte man gewöhnlich Speichel und etwas Honig zu. Das Ergebnis bildete zumeist eine dickflüssige bis breiartige Masse von geringem Alkoholgehalt.[3]

Archäologische Nachweise von jungsteinzeitlichem Brot gelangen auch in der Schweiz. So fand man in Twann am Bielersee ein vollständiges gesäuertes Brot, das um etwa 3500 v. Chr. gebacken wurde. Aufgrund dieses Fundes kann man vermuten, dass auf dem Gebiet der heutigen Schweiz zu jener Zeit ebenfalls schon eine Art Bier bekannt war.[4]

Auch die Sumerer verwendeten für die Bierherstellung angebackenes Brot aus Emmer[5] oder Gerste. Sie legten es in Wasser und liessen es gären. Der Anlass dazu ist in allen Kulturen derselbe und denkbar einfach: Bierbrauen ist eine gute Methode, Getreide einerseits geniessbar zu machen und ihm anderseits zugleich eine gewisse Haltbarkeit zu verleihen. Die Gerbstoffe im Bier bieten nämlich einen guten Schutz gegen die meisten schädlichen Mikroorganismen. Die Beigabe von Hopfen, der ein Bier über längere Zeit haltbar macht, kannten die alten Sumerer vermutlich noch nicht. Aber schon bis zu 40 Prozent der Getreideernte sollen als Rohstoff für das Brauen verwendet worden sein – Bier war in Sumer sogar als Zahlungsmittel gebräuchlich.

Das Herrschaftsgebiet der Sumerer zerfiel im 2. Jahrtausend v. Chr. An die Macht kamen die Babylonier. Sie führten Tradition und Kunst der Sumerer fort. Der als Begründer des «positiven Rechts» in die Geschichte eingegangene König Hammurabi erliess unter anderem ein Gesetz für das Brau- und Gaststättengewerbe. Es enthielt Vorschriften über das Brauwesen, über den Besuch der Wirtschaften und die Gestaltung der Bierpreise. Für Hersteller von wässrigem Bier zum Beispiel sah Hammurabi als drakonische Strafe den Tod durch Ersäufen im eigenen Gebräu vor.

Bierproduktion im alten Ägypten

Als Bierwürze verwendeten die Babylonier bereits raffiniertere Zutaten wie Honig, Zimt, Safran, Anis oder Rettich.[6] Sie exportierten das Getränk und brachten wahrscheinlich auch das Wissen darum nach Ägypten, wo man auf den Feldern mit dem Bau von Bewässerungsanlagen begonnen hatte. War Verlass auf die Ernteerträge, so verfügte man unabhängig von Jahreszeiten und Naturkatastrophen jederzeit über Rohstoffe für die Bierproduktion. Durch diese anbautechnische Verbesserung wurde Bier auch in Ägypten zum erschwinglichen Volkstrunk. 900 Flusskilometer südlich von Kairo wurden Überbleibsel einer ganzen Brauerei entdeckt, und man weiss, dass beim Bau der Pyramiden in Giseh jedem Arbeiter pro Tag unter anderem drei bis vier Laib Brot und zwei Krüge Bier zustanden. Die Pyramiden sind also gewissermassen auf Brot und Bier gebaut.

Eine simple Bierherstellung – ihre Erfindung wurde dem Gott Osiris[7] zu-

1 Vgl. Reich 2008, S. 10f.

2 Langenegger 1996.

3 Müller 2009.

4 Währen 1984. – Hürlimann 1992, S. 34.

5 *Emmer* (auch *Zweikorn* genannt): Die häufigste Weizenart in der Stein- und Bronzezeit. Vgl. dazu Schilperoord 2008.

6 Langenegger 1996.

7 *Osiris* 'Sitz des Auges', ägyptischer Gott des Jenseits, der Wiedergeburt und der Toten, auch der Gott der Vegetation, des Nils und der Fruchtbarkeit.

geschrieben – reicht aber auch in Ägypten bis ins vierte Jahrtausend vor Christus zurück. Später wurde die Technik so weit verfeinert, dass sogar Zuchthefe verwendet wurde. Die Maische wurde aus angekeimtem Korn zubereitet, das zu gesäuerten Brotfladen gebacken, zerstückelt, gewässert, unter Zusatz von zum Beispiel Dattelsaft vergoren und schliesslich filtriert und als Bier auf Behälter gezogen wurde.[8] Neben der Klein- und Hausbrauerei gab es staatliche Brauereien, die streng überwacht wurden; zeitweise hielten sie sogar das Monopol.

Wenig geliebtes Bier in der griechisch-römischen Antike

Wahrscheinlich über die Ägypter kamen sowohl die Griechen als auch die Römer mit dem Gebräu in Berührung. So richtig dafür begeistern konnten sie sich jedoch nicht. Die Griechen erzählten sich, ihr Weingott Dionysos sei einst aus dem Zweistromland geflohen, weil die Menschen dem schrecklichen Getreidegesöff ergeben seien. Wie die jüdische war auch die griechisch-römische Kultur eine Kultur des Weins und hielt – spürbar bis in die Gegenwart – fest an der Geringschätzung des Biers. Es fand lediglich als Arznei Verwendung. Berühmte Ausnahme in der Antike war der oströmische Kaiser Valens (328–378 n. Chr.), der wegen seiner Bierliebe zur Zielscheibe des Spotts wurde. Sein Vorgänger Julian hatte über das keltische Bier geurteilt, es bestehe aus Weizen und Bockgestank.[9] Trotzdem ist es die römische Göttin Ceres[10], der das Bier seinen lateinischen Namen verdankt: *Cerevisia.* Und wenn Burschenschafter eine Versicherung «auf Cerevis» bekräftigen, dann heisst das so viel wie «auf Ehrenwort».[11] Überhaupt werden Ackerbau und Braukunst immer wieder als ein «ehrenvolles Geschäft» beschrieben.

Das Bierbrauen verbreitete sich in der Antike im gesamten Mittelmeerraum. Ebenso wie das Kochen und Backen lag auch das Brauen im Verantwortungsbereich der Frau. Bald wurde erkannt, dass nicht unbedingt Brot der Rohstoff sein muss, sondern dass es reicht, Getreide keimen zu lassen und zu trocknen. Die Haushalte stellten ihr eigenes Bier her, und es war als Nebenprodukt beim Backen eine angenehme Abwechslung. «Heute back' ich – morgen brau' ich», sagt das Rumpelstilzchen im gleichnamigen Märchen der Brüder Grimm. Der Spruch versinnbildlicht die jahrtausendelange enge Verbindung zwischen Backen und Brauen. Im frühen Mittelalter gehörte beides zum Alltagsleben, vor allem für die selbstversorgenden Landbewohner. Der Brautag fand nach dem Backtag an derselben Feuerstelle statt.[12] Gelang der Sud besonders gut, so luden die Frauen ihre Nachbarinnen spontan zum «Bierkränzchen» ein.

Dem Biergenuss ergebene Germanen

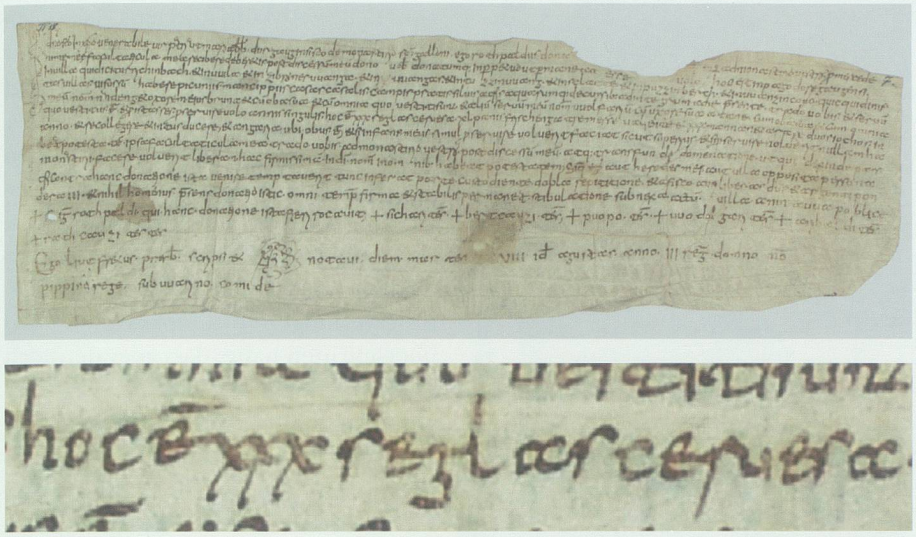
Aus römischen Quellen ist bekannt, dass die Herstellung und der Konsum von Bier bei den Kelten und Germanen um die Zeitenwende schon längst verbreitet waren. Der gärende Mehlbrei, aus Roggen, Gerste, Hafer, Hirse oder Weizen gemacht, aus dem sich Bierbrot und Bier herstellen lassen, hiess altnordisch *braud.* Bier war im germanischen Raum ein wichtiges Getränk und hatte ebenso wie Met[13] vor allem an Festtagen eine starke Bedeutung.

«Über die Beilegung von Fehden, über Heiraten, über die Wahl von Häuptlingen, auch über Krieg und Frieden beraten sie meistens bei Trinkgelagen», berichtet Tacitus (geboren um 58 n. Chr.) über die Germanen. Die wichtigsten Götter waren ihnen zweifellos diejenigen der Entgrenzung, der Ekstase: *Odin* oder südgermanisch *Wodan* 'der Begeisterte', 'der Inspirierte' oder 'der Wütende'. Das Gelage war eine Art von Gottesdienst. Der Rauschtrank erneuerte den Bund des Menschen mit den Göttern und Ahnen und zugleich der Teilnehmer untereinander. Immer galt es auch, die strengen Rituale des Zutrinkens so lange als möglich zu beachten, sie garantierten, dass alle ein gleiches Quantum des berauschenden Getränkes bekamen. Büffelhörner und die Schädel erschlagener Feinde dienten bei den waffenfähigen Germanen als Trinkgefässe; sie wurden auf das Wohl der Vorfahren und Anwesenden geleert. Diese kollektive Entgrenzung aber konnte auch misslingen: Man erschien in Waffen, und Streitigkeiten wurden «selten mit Schimpfreden abgetan», wie Tacitus beobachtete, «vielmehr kam es öfters zu Totschlag und Verwundungen». Und im Beowulf-Epos[14] heisst es: «Dann troff der Trinksaal, wenn der Tag aufging, die Methalle zur Morgenzeit, blutbesudelt die Bänke alle.» So fungierte das Gelage zugleich als Prüfung, als periodisch erneuerte Initiation in den Kreis der Krieger.[15]

Bier wird christlich – die Klöster werden Zentren der Braukunst

Die kriegerisch-religiösen Eigenschaften des Gelages forderten zunehmend den Zorn der christlichen Missionare heraus. Das Bier war ihnen besonders verhasst, preist doch die Bibel die Friedfertigkeit und den Wein. Der heilige Kolumban zum Beispiel zerstörte um das Jahr 600 n. Chr. «mit Hilfe des Herrn» ein riesiges Bierfass, indem er es umblies. Auch der vor allem in Deutschland einflussreiche Missionar Bonifatius brandmarkte die Trunkenheit als Todsünde. Da aber gerade nördlich der Alpen Bier als unentbehrliches Nahrungsmittel galt, musste die Kirche schon bald Friede mit dem heidnischen Getränk schliessen. Bald schon galt «Wassertrinken [...] als Zeichen tiefster Armut oder überspannten Asketentums».[16]

Bald entstanden in den Klöstern Brauereien. Diese Klosterbrauereien übertrafen, was die Qualität des Biers anbelangte, alle andern, weil sie die Rohstoffe auf den eigenen Ländereien anbauen lassen konnten, über zahlreiche praktische Braugeräte und kostenlose Arbeitskräfte verfügten und das Wissen um die Back- und Braukunst über Jahrhunderte schriftlich festhielten.



Die am 6. August 754 in Henau ausgestellte Urkunde enthält die erste bekannte schriftliche Erwähnung von Bier im deutschen Sprachraum: «hoc est xxx seglas cervesa» (nämlich 30 Sickel Bier). Urkunde Bremen 7, Stiftsarchiv St.Gallen

Im 8./9. Jahrhundert etablierte sich die Bierbrauerei als selbständiges Handwerk. Klöster als Zentren von Macht, Landwirtschaft und Bildung waren die Hauptproduzenten. In Germanien, Gallien und Britannien verbesserten die Klosterbrauereien die Qualität so sehr, dass ihnen die Brauwissenschaft wichtige Erkenntnisse verdankt. Zu den ältesten Brauklöstern gehörten Weihenstephan in Bayern und St.Gallen. Die Klöster brauten zunächst für den Eigenbedarf und zur Versorgung der Besucher, die an die Pforte klopften, um Hunger und Durst zu stillen. Erst später begannen die Klöster mit dem gewerblichen Vertrieb des Bieres: Die Klosterschenken begannen wie Pilze aus dem Boden zu schiessen. Die Qualität der Klosterbiere galt als hervorragend, und der Preis dafür war günstig. Der Geschäftssinn der Äbte führte dazu, dass die Einkünfte aus dem Verkauf für die Finanzierung der Orden benützt wurden. Natürlich waren auch die Mönche selbst gut versorgt mit Bier. Nach dem Grundsatz «Flüssiges bricht das Fasten nicht» tranken sie während der Fastenzeit täglich durchschnittlich fünf bis zehn Liter davon, was sie wegen der sättigenden Wirkung nicht hungern liess und zudem in beste Laune versetzte. Auch zur Erinnerung an die Durstqualen und den Kreuzestod Christi tranken sie Bier. Das Wettsaufen aber war den Mönchen ausdrücklich verboten.

Bier trank man warm oder kalt, es war als Sud beim Kochen beliebt und fand auch als Mittel gegen Husten und Würmer Verwendung. Überhaupt wurden Brauereien gerne mit Apotheken gleichgesetzt: Bier als Wundermittel versprach gutes Blut, schöne Haut, tiefen Schlaf und starke Nerven. Wegen seines hohen Vitamingehalts nahm man es auf lange Schiffsreisen mit, damit die Besatzung von Skorbut verschont blieb.[17]

Henauer Urkunde von 754

Die älteste datierte Urkunde aus dem deutschen Sprachraum, in der Bier erwähnt wird, stammt aus dem Kloster St.Gallen und geht in die Zeit des eigentlichen Gründers des Klosters, des 864 heilig gesprochenen Abtes Otmar (719–759) zurück. Es ist darin von einem Bierzins die Rede. Die Urkunde wurde in Henau ausgestellt und ist mit dem 6. August 754 datiert. Ein begüterter Mann namens Rothpald übergab an jenem Tag zur Erlangung des Seelenheils für alle Zeiten seinen Besitz im thurgauischen Rickenbach und dessen näherer Umgebung dem Kloster St.Gallen. Allerdings bedingte sich Rothpald aus, das geschenkte Gut weiterhin selbst zu nutzen, nun aber nicht mehr als freier Eigentümer, sondern gegen einen Zins. Dieser jährlich dem Kloster abzugebende Zins bestand unter anderem aus 30 Sickel Bier (*XXX seglas cervesa*), 40 Broten (*XL panis*), einem jungen Schwein im Wert einer Tremisse (*frischenga tremesse valiente*) und 30 Bündeln Flachs (*et XXX mannas*).[18] Der Sickel war damals ein übliches Hohlmass und entsprach ungefähr 26 Litern. Die von Rothpald jährlich abzuliefernde Menge gebrauten Biers war also ansehnlich – 780 Liter – und lässt auf eine beachtliche Produktion schliessen.

Bobbios Bierwunder

Die früheste Erwähnung von Bier in der klösterlichen Welt überhaupt entnehmen wir der Biografie des heiligen Kolumban (543–615). Der Verfasser Jonas von Bobbio erzählt unter anderem die Geschichte des «Bierwunders»: «Nun will ich ein anderes Wunder erzählen, das sich bald darauf zutrug und vom heiligen Kolumban und seinem Kellermeister gewirkt wurde. Schon war die Stunde der Erholung nahe, und der dafür verantwortliche Diener wollte eben das Bier bereitstel-

8 Spode 1994.

9 Spode 1994.

10 *Ceres*, röm. Göttin des Ackerbaus, der Ehe und des Todes.

11 Seidl 1995, S. 13.

12 Langenegger 1996.

13 *Met*, auch *Honigwein* genannt, ist ein alkoholisches Getränk aus Honig und Wasser.

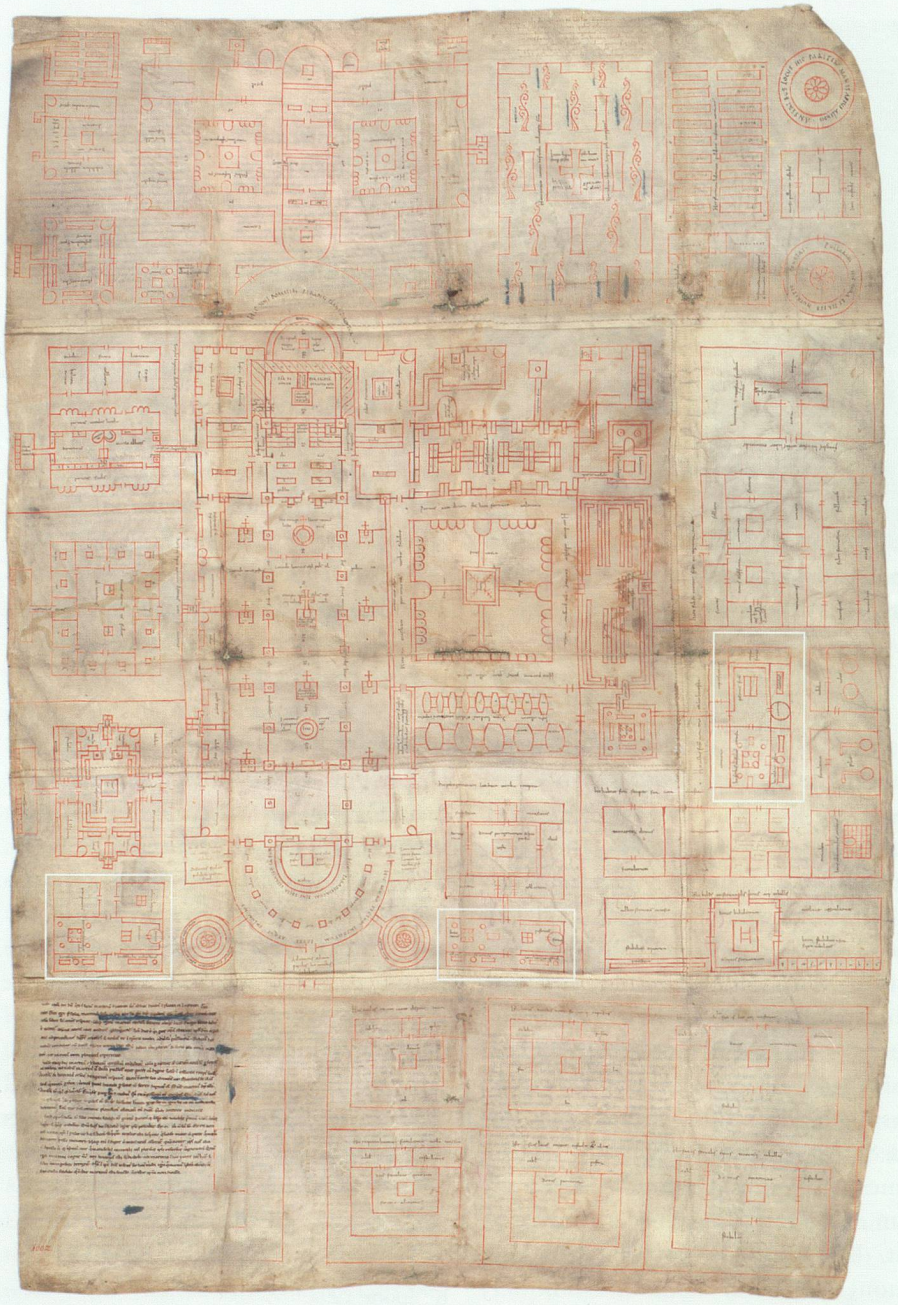
14 Um 700 n. Chr. entstandene, vor 500 n. Chr. handelnde angelsächsische Heldendichtung.

15 Spode 1994.

16 Ebenda.

17 Langenegger 1996.

18 Hollenstein 2004, S. 11ff.



Im karolingischen Klosterplan von St.Gallen aus der ersten Hälfte des 9. Jahrhunderts sind drei Brauereien eingezeichnet (weiss umrandet): Links auf dem Plan jene für die vornehmen Gäste des Klosters, in der Mitte die für die Pilger und die Armen und rechts das Back- und Brauhaus der Mönche. Stiftsbibliothek St.Gallen

len – es wird aus Gerstensaft herausgekocht und steht bei fast allen Völkern der Erde in Verwendung, also in Gallien, Britannien, Hibernien, Germanien und bei allen übrigen, die sich von deren Lebensgewohnheiten nicht unterschieden –, er trug also das Gefäss, das man *tiprus* (Krug) nennt, zum Kellermeister, stellte es vor dem Fass nieder, in dem das Bier aufbewahrt war, zog den kleinen Riegel heraus und liess die Flüssigkeit in den *tiprus* laufen. Da rief ihn ein anderer Bruder ganz unerwartet im Auftrage des Vaters, des heiligen Kolumban, zurück. Jener aber vergass voll des glühenden Eifers, nur ja gehorsam zu sein, den Riegel wieder vorzuschieben, eilte im schnellen Lauf zum heiligen Mann und trug dabei den Riegel [...] in der Hand. Als ihm der Mann Gottes seine Wünsche dargelegt hatte, erinnerte er sich plötzlich seiner Nachlässigkeit und eilte rasch in den Keller zurück. Dort bemerkte er, dass das Fass, aus dem das Bier herausfloss, leer geworden war. Beim näheren Hinblicken sah er, dass das Bier das Fassungsvermögen des *tiprus* zwar weit überschritten hatte, dass aber dennoch nicht der kleinste Tropfen vergossen war. Man hätte glauben können, der *tiprus* sei zu doppelter Höhe emporgewachsen. Wie eine hochgewachsene Esche türmte sich die Flüssigkeit in einer grossen runden Krone von unten aus dem *tiprus* heraus.»[19]

Die Brauereien im karolingischen Klosterplan

Auf dem in der Stiftsbibliothek St.Gallen aufbewahrten, in der ersten Hälfte des 9. Jahrhunderts auf der Insel Reichenau angefertigten weltberühmten karolingischen Klosterplan[20] sind unter den zahlreichen Wirtschaftsgebäuden drei Bierbrauereien an drei verschiedenen Stellen eingezeichnet. Die erste und grösste Brauerei dient den Mönchen, dem Personal und den Schülern selbst. Sie liegt neben der grossen Küche beim Speisesaal und ist durch einen Gang direkt mit der Küche verbunden. Das ganze Gebäude trägt auf dem Plan die lateinische Inschrift «Hier sollen die Lebensmittel für die Brüder mit anständiger Sorgfalt bereitet werden». Die zweite Brauerei befindet sich auf der Westseite der Klosteranlage und hat das Getränk für die ärmeren Pilger zu liefern. Ein Gang führt dort direkt von der Brauerei zur Pilgerherberge. Die dritte Brauerei ist für die vornehmsten Gäste bestimmt, für die auf der Nordseite auch ein grösseres Haus und ein separates Gebäude für ihre Verpflegung geplant ist. Die Fabrikationsstätten liegen also bei allen drei Brauereien unmittelbar neben den Konsumationsstätten. Wie durchdacht der St.Galler Klosterplan war, zeigen weitere Einzelheiten bei den eingezeichneten

Der «Pyrprew Herttel» aus dem Mendelschen Bruderhaus in Nürnberg. Das um 1430 entstandene Bild gilt als älteste Darstellung eines deutschen Bierbrauers. Links oben hängt an einem Auslegearm ein Hexagramm, der Brauerstern, der als Schutzzeichen zu verstehen ist und anzeigt, dass hier Bier ausgeschenkt wird. Stadtbibliothek Nürnberg

Brauereien. Neben jeder Brauerei befindet sich unter demselben Dach eine Bäckerei, weil für beide Betriebe teilweise derselbe Rohstoff Verwendung fand, im Weiteren ein Raum, wo er durchgeseiht wird, sowie auch ein Ruheraum für die Brauer beziehungsweise Bäcker. Zu den beiden Brauereien für die Pilger und für die vornehmen Gäste gehören neben dem eigentlichen Sudhaus zudem auch je ein Kühlraum. Aus dem Plan lässt sich demzufolge ableiten, dass die Bierproduktion bereits auf kommerzielle Art betrieben wurde und es verschiedene Biersorten für unterschiedliche Bedürfnisse gab. Der Plan entwickelte sich infolgedessen zum Idealbild aller Benediktiner Klöster, obwohl sich der Schwerpunkt der Bierentwicklung fortan ins bayerische Weihenstephan verlagerte.[21]

Vorschriften zur Sicherung der Bierqualität

Zu Beginn des 15. Jahrhunderts begannen viele Landesfürsten damit, den Klöstern den öffentlichen Verkauf ihres köstlichen Getränkes einzuschränken oder gar zu verbieten. Es wurde aber auch immer wieder versucht, die Qualität des Biers zu definieren. Dies belegt zum Beispiel ein Hinweis aus der Zeit des Kaisers Barbarossa. Dieser gab im Jahr 1156 der Stadt Augsburg eine neue Rechtsordnung, die *Justitia Civitatis Augustensis*, die als ältestes deutsches Stadtrecht gilt. Schon darin ist Bier ein Thema: «Wenn ein Bierschenker schlechtes Bier macht oder ungerechtes Mass gibt, soll er gestraft werden [...].»[22] Eine weitere Vorschrift ist aus Nürnberg bekannt. Dort wurde beschlossen, dass ab 1393 nur noch Gerste zum Brauen verwendet werden darf. 1447 beauftragten die Regensburger ihren Stadtarzt, das auf dem Stadtgebiet gebraute Bier regelmässig zu begutachten und besonders darauf zu achten, welche Zutaten für das Bier verwendet wurden. Die Erkenntnisse des Stadtarztes zwangen offensichtlich dazu, eine strenge Brauordnung zu verfügen. Auch die Münchner kümmerten sich schon 1363 um die Qualität des Bieres. Sie übertrugen zwölf Mitgliedern des Stadtrates die Bieraufsicht.

19 Ebenda, S. 11–13.

20 Beim um 820/830 für das Kloster St.Gallen angefertigten Plan handelt es sich nicht um einen eigentlichen Bauplan, sondern um einen Idealplan bzw. die Anleitung zu Bau und Einrichtung eines Musterklosters benediktinischer Ausprägung.

21 Schmuki 2004.

22 DBB.

«… allain gersten, hopfen un wasser genommen»

Das vom bayrischen Herzog Wilhelm IV. am 23. April 1516 erlassene Reinheitsgebot für Bier im Wortlaut:

«Wie das Pier Summer vie Winter auf dem Land sol geschenkt und prauen werden

Item wir ordnen, setzen und wollen mit Rathe unnser Lanndtschaft das füran allenthalben in dem Fürstenthumb Bayrn auff dem Lande auch in unsern Stettn vie Märckthen da desáhalb hieuor kain sonndere ordnung gilt von Michaelis bis auff Georij ain mass über ainen pfennig müncher werung un von Sant Jorgentag biß auf Michaelis die mass über zwen pfennig derselben werung und derenden der kopff ist über drey haller bey nachgeferter Pene nicht gegeben noch außgeschenckht sol werden. Wo auch ainer nit Merrzn sonder annder pier prawen oder sonst haben würde sol erd och das kains weg häher dann die maß umb ainen pfennig schenken und verkauffen. Wir wollen auch sonderlichhen dass füran allenthalben in unsern stetten märckthen un auf dem lannde zu kainem pier merer stüchh dan allain gersten, hopfen un wasser genommen un gepraucht solle werdn. Welcher aber dise unsere Ordnung wissendlich überfaren unnd nie hallten wurde den sol von seiner gerichtsobrigkait dasselbig vas pier zustraff unnachläßlich so offt es geschieht genommen werden. jedoch wo ain brüwirt von ainem pierprewen in unnsern stettn märckten oder aufm lande jezuzeitn ainen Emer piers zwen oder drey kauffen und wider unnter den gemaynen pawrfuolck ausschenken würde dem selben allain aber sonstnyemandes soldyemaßs oder der kopffpiers umb ainen haller häher dann oben gesetzt ist zugeben un ausschenken erlaube unnd unuerpotn.»

Transkription

Wie das Bier im Sommer und Winter auf dem Land ausgeschenkt und gebraut werden soll:

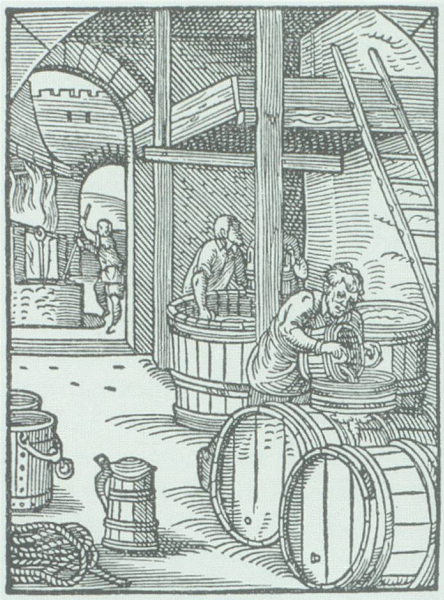
Wir verordnen, setzen und wollen mit dem Rat unserer Landschaft, dass überall im Fürstentum Bayern sowohl auf dem Lande wie auch in unseren Städten und Märkten, die keine besondere Ordnung dafür haben, von Michaeli (29. September) bis Georgi (23. April) eine Mass (1 bayerische Mass entspricht 1,069 Litern) oder ein Kopf (halbkugelförmiges Geschirr für Flüssigkeiten, nicht ganz 1 Mass) Bier für nicht mehr als 1 Pfennig Münchner Währung und von Georgi bis Michaeli die Mass für nicht mehr als 2 Pfennig derselben Währung, der Kopf für nicht mehr als 3 Heller bei Androhung unten angeführter Strafe gegeben und ausgeschenkt werden soll.

Wo aber einer nicht Märzen- sondern anderes Bier brauen oder sonstwie haben würde, soll er es keineswegs höher als um einen Pfennig die Mass ausschenken und verkaufen. Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen.

Wer diese unsere Anordnung wissentlich übertritt und nicht einhält, dem soll von seiner Gerichtsobrigkeit zur Strafe dieses Fass Bier, so oft es vorkommt, unnachsichtig weggenommen werden.

Wo jedoch ein Gastwirt von einem Bierbräu in unseren Städten, Märkten oder auf dem Lande einen, zwei oder drei Eimer (1 Eimer entspricht etwa 60 Litern) Bier kauft und wieder ausschenkt an das gemeine Bauernvolk, soll ihm allein und sonst niemand erlaubt und unverboten sein, die Mass oder den Kopf Bier um einen Heller teurer als oben vorgeschrieben ist, zu geben und auszuschenken.

Originaltext und Transkription zitiert nach Internet-Enzyklopädie Wikipedia, http://de.wikipedia.org/wiki/Reinheitsgebot.



Der Bierbreuwer. Holzschnitt aus Jost Ammans (1539–1591) «Eygentliche Beschreibung aller Stände auff Erden hoher und nidriger, geistlicher und weltlicher, aller Künsten, Handwerken und Händeln», dem sogenannten Ständebuch.

Und 1447 verlangten sie ausdrücklich von den Brauern, dass sie zum Bierbrauen nur Gersten, Hopfen und Wasser verwenden dürfen «und sonst nichts darein oder darunter tun oder man straffe es fuer valsch». Herzog Albrecht IV. bestätigte 40 Jahre später diese Forderung des Münchner Stadtrates, nachdem er erfahren hatte, dass in Norddeutschland das Biergeschäft vor allem deshalb erfolgreich war, weil die dortigen Zünfte dafür sorgten, dass gutes Bier gebraut wurde. Kurz darauf folgte Herzog Georg der Reiche nach und erliess für sein gesamtes Herzogtum Bayern-Landshut folgende Vorschrift: «Die Bierbrauer und andere sollten nichts zum Bier gebrauchen denn allein Malz, Hopfen und Wasser, noch dieselben Brauer, auch die Bierschenken und andere nichts anderes in das Bier tun – bei Vermeidung von Strafe an Leib und Gut.» Selbstverständlich wurden diese Vorschriften auch kontrolliert: Bierbeschauer besuchten regelmässig die Brauer, untersuchten und versuchten

das Bier. Aber auch sie selbst waren harten Anordnungen unterworfen und durften höchstens sechs Prüfungen am Tag durchführen. Zudem durften sie an ihren Arbeitstagen weder Wein trinken noch Gerichte zu sich nehmen, die die Geschmacksnerven hätten beeinflussen können.[23]

Das bayrische Reinheitsgebot von 1516

Somit ist das berühmte Reinheitsgebot, das der Bayernherzog Wilhelm IV. 1516 gegen die gesundheitsschädigende Verfälschung des flüssigen Brotes mit zahllosen Zusatzstoffen erliess, eigentlich nur die logische Folge einer Entwicklung, die sich schon lange um die Qualität des Bieres kümmerte. Es besagt, dass fürs Bier ausschliesslich Gersten, Hopfen und Wasser verwendet werden sollen (vgl. Kasten). Das Reinheitsgebot, das wohl älteste Lebensmittelgesetz der Welt, ist bis zum heutigen Tag gültig. Davor waren Zugaben wie Rüben oder Kastanien nichts Ungewöhnliches. Manchmal wurden aber auch Hirse, Bohnen, Erbsen oder andere stärkehaltige Körner genommen, die sich zur Not vermälzen liessen. Neben einer Qualitätssteigerung des bayrischen Bieres wurde damit vor allem auch verhindert, dass Weizen, den man zur Brotbereitung benötigte, in Brauereien verarbeitet wurde. Andere deutsche Länder erliessen ähnliche Regelungen.

Anfang 1987 hat der Europäische Gerichtshof entschieden, dass das Einfuhrverbot für nicht nach dem Reinheitsgebot gebraute Biere ein Handelshemmnis und folglich unzulässig sei. Seither können also auch Biere nach Deutschland importiert werden, die nicht dem Reinheitsgebot von 1516 entsprechen. Die deutschen Brauer halten aber auch in Zukunft am Reinheitsgebot fest, nicht nur, weil dies für sie weiterhin gesetzlich festgeschrieben ist, sondern auch, weil das Reinheitsgebot seit Jahrhunderten eine Garantie für die hohe Qualität des deutschen Bieres ist. Biere, die nicht der deutschen Bierverordnung entsprechen, können zwar als Bier verkauft werden, wenn sie in ihrem Herstellungsland als Bier bezeichnet werden, die Rohstoffe und Zutaten müssen allerdings angegeben werden.[24]

Rembrandt (1606–1669) in einem Selbstporträt mit seiner Ehefrau Saskia und einem schönen Glas Bier. Die grossen niederländischen Maler sollen durchwegs Bierliebhaber gewesen sein. Staatliche Kunstsammlungen Dresden

Hopfen

Der Hopfen ist eine Kletterpflanze, ein Rebengewächs und gehört zur gleichen Familie wie der Hanf. Er muss als eine Kulturpflanze gewürdigt werden, deren Nutzung sich zwar nicht nur auf das Brauereiwesen beschränkt, hier aber eine besondere Bedeutung erlangte. Er besitzt auch eine äusserst wechselvolle Geschichte in der europäischen Medizin. Gemessen an der Tatsache, dass die meisten europäischen Arzneipflanzen bereits seit mehr als 2000 Jahren in Gebrauch sind, kann der Hopfen als eine verhältnismässig junge Arzneipflanze bezeichnet werden.

Die Mönche erkannten vermutlich als erste die besondere Bedeutung des Hopfens für den Brauprozess. Mit Beginn der klösterlichen Braukunst ver-

23 DBB.

24 Jackson 1995, S. 13 und 33.

besserten sich die Qualität und der Geschmack des Bieres erheblich, der Hopfen gab ihm sein herb-bitteres Aroma und machte es konservierbar. Das gehopfte Bier ist also eine Erfindung der Mönche. Mit der Entwicklung des Braugewerbes und schliesslich durch den Erlass des Reinheitsgebotes 1516, das Hopfen als unverzichtbaren Bestandteil des Bieres vorschrieb, erfuhr der Hopfenanbau einen merklichen Aufschwung.[25]

Extrakte aus den Hopfenzapfen – das sind die zwei bis vier Zentimeter langen, grünlich-gelben weiblichen Blütenstände – bilden heute in Kombination mit der Baldrianwurzel auch die häufigste Darreichungsform pflanzlicher Schlaf- und Beruhigungsmittel. Die schlafförderndde Wirkung des Hopfens ist heute wissenschaftlich anerkannt. Aber Hildegard von Bingen deutete schon im 12. Jahrhundert an, dass der Hopfen müde macht: Die heilkundige Äbtissin meinte, er erzeuge «Melancholie», empfahl Hopfen aber trotzdem als Heilmittel und riet: «Trinkt Bier!» Und im 13. Jahrhundert machte Albertus Magnus, der gelehrte Regensburger Bischof, offenbar die Erfahrung, dass Hopfen einen schweren Kopf mache.[26]

«Die erste Pflicht der Musensöhne ist, dass man sich ans Bier gewöhne», lautet ein Zitat aus Carl Anton Kortums satirischer «Jobsiade» zur studentischen Kneipe. Lithografie von Joseph Friedrich Lentner um 1848 mit dem Titel «Der Fürst von Thoren». Public-Domain-Bild

Schweiz – Verlust und Wiedergewinnung der Braukunst

In der Schweiz wurde ab der frühen Neuzeit stark gegen den «Saufteufel» vorgegangen. Vor allem die von Anhängern Zwinglis und Calvins regierten Städte versuchten, die Säufer unter Bevormundung zu stellen. Der Reformator Zwingli soll einmal gesagt haben: «Wir halten's mit dem Vieh, wir saufen nur, wenn wir Durst haben.» Den Genfern war lange Zeit sogar jeder Wirtshausbesuch verboten. Das Biergewerbe darbte dahin, und die Qualität des Bieres entwickelte sich in der Schweiz nicht stark weiter. Erst im 17. Jahrhundert wurde die Braukunst im Zuge der Industrialisierung, die viele Wanderarbeiter in die Schweiz führte,[27] von deutschen Handwerksburschen wieder zu uns gebracht. Bier wurde nun vor allem im Osten der Schweiz heimisch, von wo aus Jahrhunderte früher das weithin bekannte St.Galler Bier mittels Urkunden, Legenden und dem bekannten Klosterplan eine so starke Ausstrahlung ins übrige Europa entfaltet hatte. Im Kanton Bern wurden um 1635 die ersten Bewilligungen zum gewerbsmässigen Herstellen von Bier erteilt. Die Brauer – vorwiegend kleine Gewerbebetriebe – hatten zwar Abgaben zu entrichten, doch Qualitätskontrollen wie das Reinheitsgebot gab es damals noch nicht. Da einheimische Fachkräfte knapp waren, wurden vielfach deutsche Brauer und Bierknechte eingestellt.[28] Andererseits erlernten

und vertieften viele Schweizer ihre Braukunst in Holland oder Bayern.

Im 18. Jahrhundert wurde der Biermarkt im Wesentlichen von zwei Faktoren bestimmt: den Rohstoffen und den Weinpreisen. War die Gerstenernte schlecht, wurde das Bier teurer; bei Getreideüberfluss hingegen wurde das Brauen zum einträglichen Geschäft. Kam dann noch ein schlechtes Weinjahr hinzu, war dem Bier ein hoher Absatz sicher. Bierproduktion und -preis waren also starken Schwankungen unterworfen; der Preis einer Einheit stieg und sank oft innerhalb kurzer Zeit um das Drei- bis Vierfache.[29] Doch die Brauereien konnten sich noch nicht richtig durchsetzen, denn Wein war immer noch das billigere Hauptgetränk der Bevölkerung – und Bier galt als Luxusgetränk. Erst Mitte des 19. Jahrhunderts nahm der Bierkonsum zulasten des ewigen Konkurrenten stark zu. Reblaus und Mehltau liessen die Weinpreise erheblich ansteigen, und publik gewordene Weinfälschungen führten zu einem Vertrauensverlust bei den Konsumenten. Die Bierproduktion stieg an, und bald war Wein durchschnittlich doppelt so teuer. Die Brauer einigten sich wie in Deutschland auf das Reinheitsgebot, organisierten eine seriöse Ausbildung und übernahmen das bezüglich Haltbarkeit und Bekömmlichkeit optimalere Verfahren der Untergärung[30].

Obwohl der tschechische Schriftsteller Bohumil Hrabal (1914–1997) behauptet hat, dass «fürs Brot und die Butter und das Bier […] der Fortschritt die reinste Pest» sei,[31] entwickelte sich eine eigentliche Brauindustrie erst mit der Nutzung grosser technischer Erfindungen: 1821 wurde in einer Brauerei in München die erste Dampfmaschine eingesetzt. Die Dampfeisenbahn sorgte für kürzere Transportzeiten zwischen Getreideanbauer, Bierbrauer und Händler. Bezeichnenderweise waren 1835 zwei Fässer Bier das erste Frachtgut der ersten Eisenbahnlinie Deutschlands von Nürnberg nach Fürth. Einschneidend aber war die in den 1870er Jahren erfundene Kühlmaschine, die es den Brauern ermöglichte, während des ganzen Jahres eine gleichbleibende Bierqualität zu gewährleisten. Zur Bereitung des untergärigen Bieres muss die Würze vor der Vergärung nämlich auf eine niedrige Temperatur gebracht werden. Vor dieser wichtigen Erfindung waren die Brauer in der warmen Jahreszeit gezwungen, Natureis zu verwenden, das im Winter auf Seen und Weihern gebrochen und in tiefen Kellern gelagert wurde. Eine Brauerei aus Zürich besorgte sich einen Teil des erforderlichen Eises sogar von einem Gletscher bei Grindelwald.

Typische Gasthausbrauerei der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts: die Bierbrauerei zur Sonne in Lienz von Johann Heeb, eröffnet 1869, aufgegeben 1916. Rechts neben dem Gasthaus ist die Hopfenpflanzung zu erkennen. Bier-Museum «Zum alten Bock», Rüthi SG

Harter Konkurrenzkampf

Die steigende Nachfrage und die verbesserte Brautechnik führten in der Schweiz zwischen 1850 und 1885 zu einem deutlichen Anstieg der Brauereien von 150 auf 530 Betriebe. Der Gesamtausstoss erhöhte sich in der gleichen Periode von 120 000 auf 1 Million Hektoliter, was einer Zunahme des Pro-Kopf-Verbrauchs von 4,8 Litern auf 36 Liter entspricht. Zwischen 1885 und 1890 mussten jedoch wiederum 60 Brauereien ihren Betrieb einstellen, und bis zur Jahrhundertwende waren es 210 weitere Brauereien, die das gleiche Schicksal erlitten.[32] Die Produktion hingegen nahm weiterhin zu.

Der Grund ist rasch erklärt: Von den 530 Brauereien, die es 1885 in der Schweiz gab, handelte es sich bei den meisten um Hausbrauereien, die ihr Bier fast ausschliesslich im eigenen Restaurationsbetrieb verkauften. Gegenüber den zunehmend rationeller arbeitenden Grossbrauereien hatten diese Kleinbetriebe, aber auch die mittleren Brauereien einen schweren Stand. Eis-

25 CMA, S. 1. – Zum Hopfenanbau vgl. Hans Jakob Reich, «An den orten, da nicht wein wechst, in den gärten und äckern gepflanzt zů dem bier», im vorliegenden Band.

26 Windhaber 2006.

27 Hürlimann 1992, S. 40.

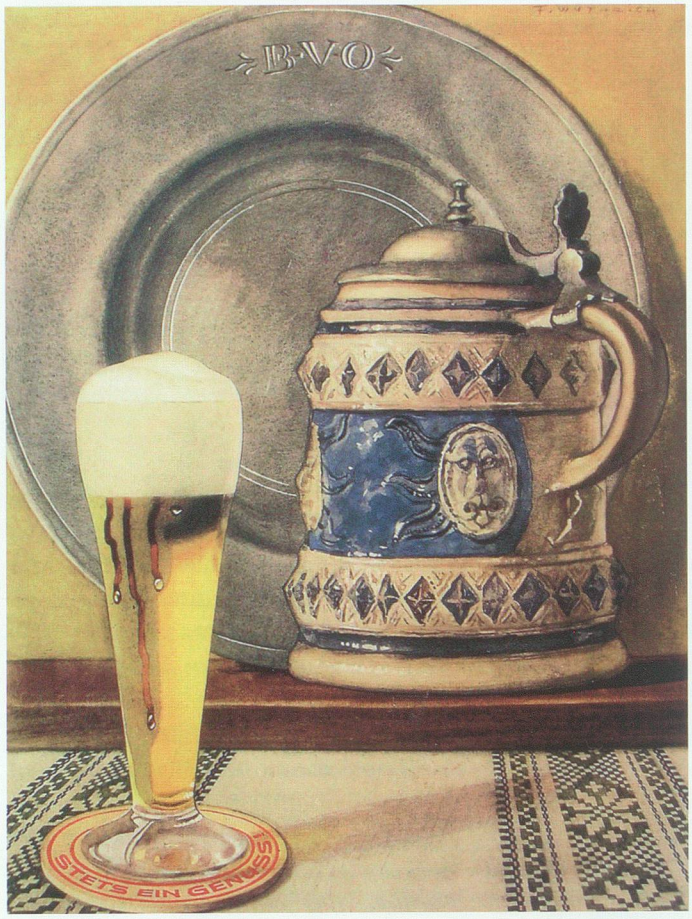
28 SBV 2005.

29 Ebenda.

30 Art der Gärung des Biers: Die Hefe befindet sich am Boden des Gärbottichs, die Vergärung verläuft bei 5–10 °C. Der Gegensatz dazu ist die Obergärung mit obenauf schwimmender Hefe. – Zur Bierherstellung vgl. auch Peter Keller-Giger, «Was eigentlich ist Bier?», im vorliegenden Band.

31 HRABAL, BOHUMIL, *Tanzstunden für Erwachsene und Fortgeschrittene,* Frankfurt am Main 1997.

32 SBV 2005.



Bierreklame um 1930, Brauerei Schützengarten.
Buff 2004, S. 50

maschinen und andere wichtige Infrastrukturinvestitionen, zum Beispiel in ein Sudhaus, einen Keller und in Lagerräume, kosteten viel Geld und rentierten nur bei entsprechendem Umsatz. Mit der Anschaffung neuer technischer Vorrichtungen war es zudem nicht getan. Diese Investitionen mussten auch verzinst und amortisiert werden.

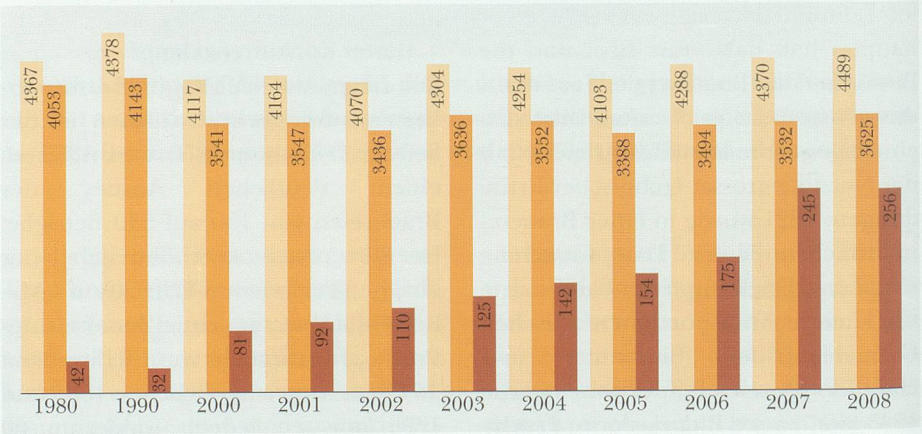
Für die meisten Brauereien wurde der Druck zur Absatzerhöhung zu einer Existenzfrage. 1884 produzierten 423 Betriebe durchschnittlich 2300 Hektoliter. Für eine Brauerei, die sich mit den neuesten Errungenschaften der Technik ausstatten wollte, war ein solcher Absatz aber ungenügend. Ein harter Konkurrenzkampf, der unter dem Begriff «Hektoliterjagd» in die Brauereigeschichte der Schweiz eingegangen ist, entbrannte. Zudem machte sich die ausländische Konkurrenz immer stärker bemerkbar. Diese verfünffachte zwischen 1867 und 1874 ihre Importe auf 69 000 Hektoliter. In den 1870er Jahren betrug der Anteil der Importbiere verglichen mit dem Gesamtkonsum gegen 8 Prozent. Vor allem kleinere Brauereien konnten in diesem harten Kampf nicht mithalten.[33]

Über den Bierbrauerverein zum Bierkartell

Aus diesem Grund schlossen sich 1877 die Brauereien zum Schweizerischen Bierbrauerverein zusammen. Zu dessen Aufgaben gehören die Rationalisierung im Braugewerbe, die Verbesserung der Bierqualität, die Durchführung von Kollektivaktionen, Ausstellungen, Weiterbildung, Erfahrungsaustausch und Förderung der Forschung. Ziel der Vereinigung war es auch, die Bevölkerung von der Qualität der Schweizer Biere gegenüber jenen des Auslandes zu überzeugen. Einen nützlichen Erfolg brachte vor allem aber eine 1895 erkämpfte Zollerhöhung auf Importbiere.

Im Jahr 1907 brachte der «Kundenschutzvertrag» die seit langem ersehnte gesamtschweizerische Besserung bezüglich der Zusammenarbeit und Konkurrenz unter den Brauereien. Dieser Vertrag hatte eine Minderung der Verkaufsspesen und eine Vereinbarung der Bierpreise zur Folge.

Mit dem Ausbruch des Ersten Weltkriegs im Jahr 1914 wurde die Beschaffung der Rohstoffe zur Bierherstellung enorm schwierig, da auch in den Ländern, die Braugerste und Hopfen produzierten, Krieg und damit Knappheit herrschte. Eine Kontingentierung der Bierproduktion und strenge Verkaufsregelungen waren die Folge. Der



Entwicklung seit 1980: Bierausstoss inklusive Importe in 1000 Hektolitern; Inland-Bierausstoss in 1000 Hektolitern; Anzahl Inlandbrauereien.
Grafik Mustafa Tutel. Quelle: Eidg. Zollverwaltung

Stammwürzegehalt, der normalerweise etwa 12 Prozent betrug, wurde allmählich bis auf 5,5 Prozent reduziert.[34]

Vielfalt zeigt Wirkung

In der für die Bierbesteuerung zuständigen Eidg. Zollverwaltung sieht man für die Entwicklung in den letzten Jahren folgende Hauptgründe und Wirkungen:

- Die Biervielfalt und -kultur hat sich positiv entwickelt, so werden in der Schweiz heute schätzungsweise rund 1800 verschiedene Biere gebraut.
- Die vielen Gasthaus-, Haus- und Kleinstbrauereien fallen bezüglich Bierausstoss nicht stark ins Gewicht. Ihre Funktion als Promoter des Biergenusses und die von ihnen angebotenen Qualitäten haben aber die Bierlandschaft bereichert. Nicht zuletzt dank ihnen wissen heute die meisten Bierfreunde, wie beispielsweise unpasteurisiertes und unfiltriertes Bier schmeckt.
- Einen gewissen Sympathiebonus erfahren die regionalen Brauereien. Viele Biertrinker haben diese wieder entdeckt und schätzen das «eigene» regionale Bier. Lokalbrauereien stellen auch vermehrt Nischenprodukte her.
- Bier ist wieder salonfähig geworden. So wird beispielsweise in «In-Restaurants» Bier – auch im Offenausschank – häufiger verlangt als noch vor einigen Jahren.
- Bier ist ein emotionales Volksgetränk, das stark an Traditionen gebunden ist.
- Im Zuge all der Gründungen von Kleinst- und vor allem Gasthausbrauereien haben auch die Grossbrauereien nachgezogen und bieten heute innovative und saisonale Bierspezialitäten an.

E-Mail von Andreas Kehrli, Adjunkt Oberzolldirektion, vom 15. 6. 2009 an Gian Ehrenzeller, Redaktion «Werdenberger & Obertoggenburger», als Antwort auf Fragen zur Biermarktentwicklung.

Für die schweizerische Brauwirtschaft waren die Folgen des Krieges verheerend: Direkt nach dem Krieg war der Bierverkauf auf rund einen Drittel des Vorkriegsdurchschnitts gesunken, und von 132 Brauereien, die 1914 aktiv waren, bestanden 1920 lediglich noch 93. Auch von der schweren Wirtschaftskrise in der Zwischenkriegszeit blieb die schweizerische Brauindustrie nicht verschont. Die am 1. März 1935 in Kraft getretene Konvention, in deren Mittelpunkt die «vernünftige Rationalisierung im Braugewerbe durch die Beseitigung ungesunder Wettbewerbsformen»[35] stand, verhinderte, dass es nicht noch schlimmer kam. Dieses Bierkartell, das erst Anfang der 1990er Jahre verschwand, hatte bewirkt, dass das Bier in der Schweiz qualitativ zwar sehr gut war, dafür aber in der gesamten Schweiz mehr oder weniger gleich schmeckte.

Auch der Zweite Weltkrieg 1939–1945 brachte eine bedeutende Verminderung des Bierausstosses auf mehr als die Hälfte des Vorkriegsniveaus. Aufgrund der Erfahrungen aus dem letzten Krieg hatte man zwar Malzvorräte angelegt, aber die ungenügende Malzeinfuhr zwang wiederum zur Produktion schwächerer Biere.

Nach 1945 erfolgte der Wiederaufstieg im schweizerischen Brauereigewerbe nur stockend. Erst 1955/56 wurde mit einem Ausstoss von zirka 2,6 Millionen Hektolitern der Stand von 1930/31 wieder erreicht. Zudem zeichnete sich in dieser Zeit mehr und mehr eine Verlagerung vom Fassbier zum Flaschenbier ab, ebenso eine deutliche Verschiebung des Absatzes von den Gaststätten in den Heimkonsum.[36]

Und heute?

Das Bierkartell ist ein Beispiel dafür, wie ein Kartell einen Industriezweig in einer ersten Phase geschützt, im Endeffekt aber zerstört hat. Der Kartellschutz mit Gebiets- und Preisabsprachen schaltete den zu Innovationen zwingenden Wettbewerb weitestgehend aus. Die Brauereien entwickelten keine neuen Ideen mehr, bis das Kartell schliesslich in sich selbst zusammenbrach. Darauf drangen die ausländischen Konzerne in den Markt und beherrschen ihn heute noch: die jüngere Brauereigeschichte der Schweiz ist geprägt von Übernahmen. Zurzeit dominieren die beiden Grosskonzerne Carlsberg und Heineken den Markt. Die beiden grössten Brauereien in der Schweiz gehören je einem ausländischen Brauereikonzern: Feldschlösschen zur Carlsberg-Gruppe und Calanda-Haldengut zur Heineken-Gruppe. Beide Gruppen sind ähnlich gross und produzieren je rund 100 Millionen Hektoliter Bier pro Jahr. Eine dieser Grossbrauereien braucht lediglich zwölf Stunden, um die Jahresmenge Bier aller Schweizer Kleinbrauereien herzustellen.[37]

Kleine beleben den Markt

Gerade diese Kleinbrauereien aber sind es, die in den letzten Jahren den Markt immer mehr beleben. Die grossen beiden haben zwar einen festen Stand – und trotzdem Sorgen: Grössere Brauereistandorte mussten geschlossen werden, und den beiden Marktführern macht wohl auch zu schaffen, dass immer mehr neue Brauereien gegründet werden. Zwischen 2005 und 2007 nämlich ist die Zahl der Kleinst-, Klein- und Mittelbrauereien in der Schweiz um einen Drittel auf 170 gestiegen. Aus Gründen der Qualitätssicherung müssen diese jährlich mindestens 1000 Hektoliter Bier absetzen und einen vollberuflichen Braumeister beschäftigen.[38] Aus der Region des Alpenrheintals sind die Brauerei Sonnenbräu AG in Rebstein (gegründet 1891) und die Liechtensteiner Brauhaus AG in Schaan (gegründet 2007) Mitglieder der Interessengemeinschaft unabhängiger Klein- und Mittelbrauereien, der

33 SBV 2005.

34 SBV 2005.

35 SBV 2005.

36 Ebenda.

37 IG bierig.

38 Kistler 2008.

Ausdruck der in der Schweiz neu entdeckten Bierkultur ist nebst den in den letzten Jahren in grosser Zahl entstandenen Gasthaus-, Haus- und Kleinstbrauereien zum Beispiel auch das 2007 eröffnete, von Pierre Cobbioni liebevoll aufgebaute Bier-Museum «Zum alten Bock» in Rüthi SG. Fotos Hans Jakob Reich, Salez, und Hansjakob Gabathuler, Buchs

insgesamt 23 Betriebe angehören (Stand Juli 2009).

Die Zahl der Brauereien wächst weiter: Im Jahr 2007 waren in der Schweiz 218 steuerpflichtige Inlandbrauereien gemeldet (gegenüber nur 39 im Jahr 1997). Mitte 2009 (Stand 30. Mai) waren es 256. Sie verteilten sich auf rund 30 gewerbliche Gross-, Mittel- und Kleinbetriebe und 30 Gasthausbrauereien, der Rest – also gegen 200 – sind Kleinst- oder Hausbrauereien.[39] Hinter diesen Zahlen verbirgt sich die «heimliche» Wiedergeburt, die die Brauerzunft seit etwa zehn Jahren erlebt (vgl. Kasten «Vielfalt zeigt Wirkung»). In Küchen und Kellern wird wieder Bier gebraut. Eine Szene von schöpferischen und unkonventionellen Brauern, viele von ihnen sind schon lange keine Hobby-Brauer mehr, experimentiert und braut um die Wette. Die Kleinbrauerei Sevibräu GmbH von Andrea und Dominik De Gregorio in Sevelen ist nur ein Beispiel dafür. Die erforderlichen Zutaten und Rezepte stammen je nach Ausrichtung aus der Region oder aber aus der ganzen Welt.

Parallel zu diesen zunehmend professionell agierenden Brauern hat sich auch eine neue Konsumentenschicht entwickelt, die sich getreu dem Motto «Think global, drink local» über die neue Biervielfalt freut.

39 Angaben der Eidg. Zollverwaltung, Oberzolldirektion, Sektion Tabak- und Bierbesteuerung. – Steuerpflichtig sind Betriebe mit einer Produktion von jährlich mehr als 400 Litern.

Quellen und Literatur

Buff 2004: BUFF, THÉO, *Bierbrauereien in der Stadt St. Gallen*. In: *Bier in St. Gallen – 1250 Jahre St. Galler Brautradition*, St.Gallen 2004.

CMA: Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH (Hg.), *Die Seele des Bieres – Hopfen aus Deutschland*, Bonn [2005].

DBB: Website des Deutschen Brauer-Bundes e.V., Verband der Fach- und Regionalverbände: www.brauer-bund.de

Hollenstein 2004: HOLLENSTEIN, LORENZ, *Das Bier im frühmittelalterlichen Kloster St. Gallen*. In: *Bier in St. Gallen – 1250 Jahre St. Galler Brautradition*, St.Gallen 2004, S. 10–24.

Hürlimann 1992: HÜRLIMANN, MARTIN, *Die Biergeschichte der Schweiz*. In: Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens e.V. (Hg.), *Jahrbuch 1991/92*, Berlin 1992, S. 32ff.

IG bierig: Website der Interessengemeinschaft unabhängiger Klein- und Mittelbrauereien: www.bierig.ch

Jackson 1995: JACKSON, MICHAEL, *Bier – Über 1000 Marken aus aller Welt*, Bern und Stuttgart 1995.

Kistler 2008: KISTLER, LUKAS, *Wer schluckt was und wen? Biermarkt Schweiz*. In: *WOZ Die Wochenzeitung*, 11. 9. 2008.

Langenegger 1996: LANGENEGGER, JULIA, *Eine kleine Geschichte des Biers*. In: *Die Weltwoche*, 25. 4. 1996.

Müller 2009: MÜLLER, KLAUS E., *Kleine Geschichte des Essens und Trinkens – Vom offenen Feuer zur Haute Cuisine*, München 2009.

Reich 2008: REICH, HANS JAKOB, *Der Hunger am Weg nach Schlaraffia. Aus der Ernährungsgeschichte Europas*. In: *Werdenberger Jahrbuch 2008*, 21. Jg., S. 9–17.

SBV 2005: Broschüre des Schweizer Brauerei-Verbandes, Zürich 2005.

Schilperoord 2008: SCHILPEROORD, PEER, *Von der Gerste bis zur Kartoffel. Aus der über sechstausendjährigen Geschichte der alpinen Kulturpflanzen*. In: *Werdenberger Jahrbuch 2008*, 21. Jg., S. 19–25.

Schmucki 2004: SCHMUCKI, KARL, *Cervesa als Zins*. In: *St. Galler Tagblatt*, 6. 8. 2004.

Seidl 1995: SEIDL, CONRAD, *Hopfen & Malz – Pils, Bock, Ale und Co.*, Wien 1995.

Spode 1994: SPODE, HASSO, *Vom Archaischen des Gelages*. In: *NZZ-Folio*, August 1994.

Währen 1984: WÄHREN, MAX, *Brot und Getreidebrei von Twann aus dem 4. Jahrtausend vor Christus*. In: *Archäologie der Schweiz*, 7/1984-1.

Windhaber 2006: WINDHABER, RALF, *Hopfen ist Arzneipflanze des Jahres 2007*. URL: http://www.uni-wuerzburg.de/sonstiges/meldungen/single/artikel/hopfen-ist-1/