

DAS KLEINE BIER-LEXIKON

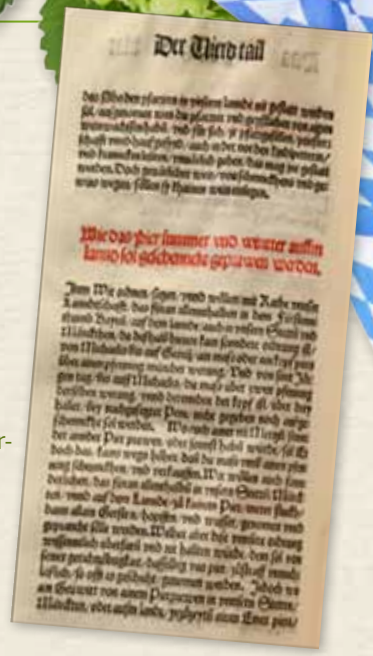
Das Reinheitsgebot sichert seit 500 Jahren die Bier-Qualität

Im April 1516 trat der Bayerische Landstättentag unter Vorsitz von Herzog Wilhelm IV. in Ingolstadt zusammen. Dieses Gremium billigte eine vom Herzog vorgelegte Vorschrift – und machte sie damit für ganz Bayern verbindlich – dass zur Herstellung des Bieres nur Gerste, Hopfen und Wasser verwendet werden dürfen.

Die Klarstellung, dass es sich um Gerstenmalz zu handeln habe, wurde später eingefügt. Von der Rolle der Hefe wusste man noch nichts. Dennoch ist der Grundtext kontinuierlich in neueren Gesetzen fortgeschrieben worden, deren Wirkungsbreite sich immer weiter ausdehnte. Deutsches Bier muss in der Bundesrepublik

Deutschland laut Gesetz auch heute noch ausschließlich aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser hergestellt werden. Damit ist das Reinheitsgebot von 1516 die älteste, noch heute gültige Lebensmittelgesetzgebung der Welt! Mit dieser Vorschrift wurde Verfälschungen vorgebeugt, vor allem aber chemische oder andere Zusätze ausgeschlossen. Denn bevor man Hopfen zur Konservierung und als Aromaspender in der Bierbrauerei einsetzte, wurden alle möglichen anderen Kräuter zum Würzen verwendet. Manche davon waren ausgesprochen giftig und geeignet, Halluzinationen bei den Biertrinkern zu erzeugen. Was alles kam hinein? Ochsen-galle, Wacholder, Gagel, Schlehe, Eichenrinde, Wermut, Kümmel, Anis, Lorbeer, Schafgarbe,

Stechpfeil, Enzian, Rosmarin, Rainfarn, Johanniskraut, Fichtenspähne, Kiefernwurzeln, vor allem aber auch Bilsenkraut. Das Reinheitsgebot von 1516 hat auch heute nichts von seiner Aktualität eingebüßt. Denn es garantiert in einer Zeit, in der andere Lebensmittel oft negative Schlagzeilen machen, einen wirksamen Verbraucherschutz: **Deutsches Bier enthält keine künstlichen Aromen und keine Zusatzstoffe - nur Malz, Hopfen, Hefe und Wasser.**



Kleine Geschichte des Bieres

Die Geschichte des Alkohols begann wahrscheinlich im Gebiet des Zweistromlands vor etwa 7.000 Jahren, als die Menschen sesshaft wurden und neben der Jagd begannen, Getreide anzubauen. Dabei wurde wohl beobachtet, dass Getreidebrei, den man hat einige Tage stehen lassen, zu gären begann. Wahrscheinlich wurde um diese Zeit auch festgestellt, dass Honig und Fruchtsäfte zu ähnlichen Wirkungen führten. Seit dieser Zeit gehört das Bier – neben anderen alkoholischen Getränken – zur Kulturgeschichte des Menschen. Die besten Biere wurden später von den Sumerern und Ägyptern gebraut. Eine der ältesten Zeugnisse der Bierherstellung befindet sich auf einer sumerischen Tontafel aus der Zeit um 5.000 Jahre v. Chr. Die Grundlage bildete ein mit Wasser vermischter Brotteig, der mit Gewürzen wie Kümmel, Ingwer, Muskat, Wacholder und diversen Früchten angereichert wurde. In Ägypten

wurde aus Datteln gewonnener Zucker vergoren. Oft ist dabei keine eindeutige Grenze zum Wein zu ziehen – besonders bei der heutigen Definition des Bieres. Es sei erwähnt, dass man in Ägypten Hinweise auf Bier als Grabbeigabe gefunden hat. Und sogar eine Art Biersteuer ist bei den Sumerern nachgewiesen worden. Erwähnt sei auch die sumerische Göttin des Bieres bzw. des Alkohols - Ninkasi - eine der Töchter des Weltenherrschers Enki. In der Ninkasi-Hymne wird die Bierherstellung der Sumerer beschrieben. Im Verlauf der Spätantike trat aber im Mittelmeerraum immer mehr der Wein anstelle des Biers in den Mittelpunkt. Zum einen wuchs der Wein hier besser als Getreide und zum anderen war die Weinerzeugung weniger anspruchsvoll.



Die vermutlich erste photographische Aufnahme des Biergenusses, festgehalten durch Hill & Adamson (Schottland, etwa 1844).

Infolgedessen verlagerte sich das Bier mehr nach Mittel- und Nordeuropa. Im Verlauf des Mittelalters wurde das Bierbrauen zunehmend eine Domäne der Klöster, nicht zuletzt deswegen, da es sauberer als Trinkwasser war und auch während der Fastenzeit getrunken werden durfte. Der Einsatz von Hopfen beim Bierbrauen geht wahrscheinlich auf das 8. bis 9. Jahrhundert zurück - die erste schriftliche Erwähnung stammt jedoch erst aus dem 12. Jahrhundert. Die Verfasserin war die berühmte Nonne Hildegard von Bingen. Da aber die Qualität des Bieres oft absolut zu wünschen übrig ließ, wurden immer wieder Regeln zum Brauen von den Zünften oder der Obrigkeit erlassen. Die bekannteste Regel ist das „Bayerische Reinheitsgebot“ aus dem Jahr 1516. Aufgrund der Forschungen Louis Pasteurs wurde die Qualität der verwendeten Hefe und die Kenntnisse über ihre Wirkungsweise erheblich verbessert.

Im Laufe der Zeit entwickelten sich kommerzielle Großbrauereien. Ein wichtiger Schritt in der Entwicklung eines guten, schmackhaften und von breiten Schichten der Bevölkerung getrunkenen Bieres war um 1840 die Markteinführung des Bieres aus Pilsen – dem Pils. Zudem wurden zunehmend die Flaschen aus Keramik durch solche aus Glas verdrängt. Aber einen riesigen Sprung machte die Biererzeugung nach der Erfindung einer Kältemaschine durch Carl von Linde im Jahr 1876. Jetzt konnten obergärige wie untergärige Biere zu jeder Jahreszeit gebraut werden und auch über lange Zeit haltbar gemacht werden. Das Bier konnte infolgedessen auch über größere Entfernungen transportiert werden. Obwohl heutzutage die Großbrauereien den Markt weitgehend beherrschen, gibt es eine zunehmende Anzahl kleinerer Brauereien - Brauhäuser - die sich oft in Gaststätten befinden und ihr Bier dort direkt servieren. Natürlich wird heutzutage nur noch gekühltes Bier ausgeschenkt, das mit Hilfe einer Fasskühlung für Fassbiere gekühlt wird und damit besonders lagerfähig und schmackhaft gemacht wird.



Der Bierbrewer (Bierbrauer)
Holzschnitt aus: Jost Ammans Ständebuch (1568)