Hexenfurz und Teufelshoden

Schwefel, Kröten, Fledermausblut und Urin – im Bier war einst alles, was stark, schön oder Lust auf Liebe machen sollte. *Prosit* (lat.): Möge es nützen!

Aus urheberrechtlichen Gründen können wir Ihnen die Bilder leider nicht online zeigen.

Von Joachim Schüring

Kaum hatte sich der Mensch im Neolithikum niedergelassen und die Landwirtschaft erfunden, erkannte er, dass sich aus Getreide mehr machen ließ als Brot: ein berauschendes Getränk. Die geheimnisvolle Entstehung und die seltsame Wirkung des Alkohols machten das Bier zu einem mystischen Getränk, das Kranke heilte, Unheil abwehrte und Kontakt zu den Göttern schuf.

Vermutlich war die Mutter aller Biere der gegorene Sud eines alten aufgeweichten Brots. Durch die Zubereitung des Getreides hatte sich ein Teil der im Korn gespeicherten Stärke in Zucker umgewandelt, der seinerseits bei der Gärung zu Alkohol wurde. Allerdings förderte dieser jungsteinzeitliche Trunk wohl eher die Verdauung als die Stimmung. Richtiges Bier brauchte nämlich richtigen Alkohol – und so fanden schon die findigen Trinker des Zweistromlands, dass sich mit der Zutat von Honig oder Datteln ein weitaus erfreulicheres Ergebnis erzielen ließ. Ungewiss ist übrigens, ob es wirklich die Sumerer waren, die das Bier erfanden. Aber von ihnen stammen nun einmal die ältesten schriftlichen Zeugnisse der Menschheit – und in denen ging es bereits ums Bierbrauen.

Im Bier ertränkt

Richtig professionell wurde das Handwerk, als die Brauer Mesopotamiens und Ägyptens ihre Brote mit zuvor gekeimter Gerste buken – dem Malz. Denn Mutter Natur speichert die Energie für den Keimling nicht in Form von Zucker, sondern als wasserunlösliche Stärke. Erst wenn die Keimung beginnt, entstehen Enzyme, die ihrerseits beim Einweichen des Malzes in Wasser die Stärke in Zucker wandeln.

Je süßer diese Maische war, desto höher stieg in ein paar Tagen der Alkoholgehalt. Damals wusste natürlich niemand, dass allgegenwärtige Wildhefen aus dem Zucker den berauschenden Stoff machten. Allerdings erkannten die Brauerinnen zwischen Euphrat und Tigris schon vor 7000 Jahren – Frauen waren schon immer die besseren Braumeister –, dass ihr Bier, das Kasch, reiner schmeckte, wenn sie zum frischen Sud den weißlich gelben Boden-

Die Ägypter waren passionierte Bierbrauer. Sie ließen die Gerste zunächst keimen und buken aus dem Malz Brote (Bildmitte), die sie zu dem berauschenden Trunk vergoren (Grabbeigabe aus Holz um 2000 v. Chr.)

Das »flüssige Brot« half den Mönchen einst über die lange Fastenzeit, denn *liquida non frangunt ieiunium:* Flüssiges bricht das Fasten nicht.

Aus urheberrechtlichen Gründen können wir Ihnen die Bilder leider nicht online zeigen.

satz eines alten Krugs hinzugaben. Ohne es zu wissen, kultivierten sie die erste Hefe und brauten alsbald eine ganze Reihe recht ausgefeilter Biersorten. Die Männer tranken meist Herbes aus Gerste, die Frauen hingegen ein »Light« aus Emmer, einer Weizenart – ganz so, wie es der Liebesgöttin Ischtar gefiel, die im Gilgamesch-Epos (3. Jahrtausend v. Chr.) forderte, der Mensch solle Bier trinken und ihre Gottheit preisen. Die Babylonier entwickelten bald eine ziemlich ausgefeilte Trinkkultur – mit drakonischen Strafen für alle, die gegen die Gesetze des Königs Hammurabi verstießen. Panscher wurden genauso ertränkt – durchaus im Bier! – wie Wirtinnen, die in ihren Gasthäusern politische Diskussionen duldeten.

Da die süße Maische aber nicht nur die guten Hefen einlud, sondern auch Bakterien und anderes Getier, dürfte der weitaus größte Teil des Biers sauer und untrinkbar geworden sein. Obschon auf die Hefe nicht immer Verlass war, sicherte sie mit ihrem undurchschaubaren Tun dem vergärenden Gewerbe lange Zeit die Bewunderung der Mitmenschen. Bis ins 17. Jahrhundert genossen die Brauer – und die Bäcker – den Ruf, über magische Kräfte zu verfügen. Erst vor rund 150 Jahren identifizierte der Bierfreund und Begründer der Mikrobiologie Louis Pasteur unter seinem Mikroskop die Hefe als Alkoholproduzenten. In Belgien gibt es übrigens bis heute Brauereien, die allein auf Wildhefen setzen und damit ihr leckeres Lambic produzieren.

Aus urheberrechtlichen Gründen können wir Ihnen die Bilder leider nicht online zeigen.

Gekochte Därme

Denkwürdige Rituale, um die Gärung durch Wildhefen in Gang zu setzen, gab es so viele wie Völker auf der Erde. Die Germaninnen etwa – auch bei ihnen war Brauen Frauensache – spuckten einfach in den Sud, auf dass sich die Hefe, der »Speichel des Bären«, möglichst reichlich bilde. Kein Wunder also, dass die vom Wein verwöhnten Römer dem »schauerlichen Saft« (Tacitus, 1. Jahrhundert n. Chr.) der Germanen nichts abgewinnen konnten. Das Gemisch von schlechten Säften schade den Muskeln, beschrieb ein Zeitgenosse seine Erfahrungen mit dem Germanengesöff.

War die Hefe für das Biermachen von Beginn an unverzichtbar, so kam der Hopfen erst im 7. Jahrhundert n. Chr. ins Bier. Seinen Ursprung hatte er im feuchtwarmen Vorderasien. Vermutlich gelangte er mit der Völkerwanderung in unsere Breiten – wo er zu den harmloseren Zutaten der mittelalterlichen Alchemisten gehörte. Denn in jener Zeit standen menstruationsfördernde Haselwurz, Lust machender Koriander oder abführender Kümmel genauso in den Rezepturen wie halluzinogene Tollkirschen oder die Blätter der Raute, die Launenhaftigkeit und Wankelmut bekämpfen sollten. Fast alles, was Wurzeln, Beeren oder auch Beine hatte, wurde vergoren: »Viel Schändliches war geschüttet ins Bier, vieler Bäume Laub, verbrannte Eckern, der Küche Ruß, gekochte Därme, des Hausschweins Leber, die Hass beschwichtigt.« (Völsunga Saga, um 1000 n.Chr.)

Reine Frauensache war vielerorts das Bierbrauen. Martin Engelbrecht (1648 – 1756) zeigte die »Bierpreüin« mit ihrem Rüstzeug.

Der Obrigkeit wurde hier zu Lande angesichts der obskuren Mixturen bald unwohl, woraufhin sie sich genötigt sah, den Drogenkonsum zu kontrollieren, und Reinheitsgebote ersann. Das bis heute gültige, wenngleich nicht älteste Gesetz dieser Art wurde am 24. April 1516 vom Bayern-Herzog Wilhelm IV. in Kraft gesetzt und verbannte aus dem Bier alle heidnischen Zutaten wie giftigen Hexenfurz (Herbstzeitlose) gegen Gicht oder aphrosidierenden Teufelshoden (Alraune). Es befahl, dass »füran allenthalben in unsern stetten märckthen un auf dem lannde zu kainem pier merer stückh dan allain gersten, hopfen un wasser genommen un gepraucht solle werdn«. Hopfen, immerhin ein Cannabisgewächs, war über jeden Verdacht erhaben, von unchristlicher Wirkung zu sein. Er kam per Gesetz ins Bier, weil er einschläfernd wirkte und des Fleisches Lust dämpfte. ◀