

MIKA RISSANEN

JUHA TAHVANAINEN



DIE  
**GESCHICHTE  
EUROPAS**  
IN  
VIERUNDZWANZIG

**BIEREN**



# Inhalt

Cover

Über die Autoren

Impressum

Titel

An den Leser

Damit die Geschichte nicht zu trocken wird

Das Bündnis von Kirche und Bier

St-Feuillien Triple

Das Geheimnis des prachtvollen Bogens

Cantillon Gueuze 100 % Lambic Bio

Die Hopfen-Reformation

Einbecker Ur-Bock Dunkel

Maler von Bauern und Tavernen

Lindemans Faro

Der Siegtrunk von Krostitz

Ur-Krostitzer Feinherbes Pilsner

Der Durst nach Europäischem in Russland

Baltika No 6 Porter

Bier zum Wohle der Waisen

A. Le Coq Porter

Offizier und Feinschmecker

Olvi Sandels

Fässer auf die Schienen

Lederer Premium Pils

Die Bierforschungen des Louis Pasteur

Whitbread Best Bitter

Die Bier-Medici von Kopenhagen

Carlsberg

Eisgekühlt im Nordpolarmeer

Ringnes Imperial Polaris

Nicht schießen! Wir bringen Bier

Grain d'Orge Cuvée 1898

Der Bierkelleragitator

Löwenbräu Original

Außenpolitik nach den Lehren des Bierhandels

Berliner Kindl Weisse

Tour de Bière

Kronenbourg 1664

Die fantastischste Pub-Clique von Oxford

Gravitas

Die Bierschlacht um England

Spitfire Premium Kentish Ale

Der amerikanische Traum in Italien

Peroni Nastro Azzurro

Aus dem Brauereikeller auf die Prager Burg

Krakonoš Světlý Ležák

Die Partei der Bierfreunde Polens

Żywiec

Der Retter von Sarajevo

Sarajevsko Pivo

Die Bauchlandung des keltischen Tigers

Guinness Draught

FC Heineken gegen AB InBev United

Heineken

DANKE!

BILDRECHTENACHWEIS

QUELLEN UND LITERATUR

REGISTER

# Über die Autoren

Mika Rissanen und Juha Tahvanainen sind Historiker mit einem Faible für Sport und andere Skurrilitäten. Ihr Buch SPORTS IN ANTIQUITY wurde mit dem größten Non-Fiction-Preis in Finnland, dem Fact Finlandia, sowie als Sportbuch des Jahres ausgezeichnet; außerdem veröffentlichten sie ein viel beachtetes Sachbuch zum Thema HISTORY OF DESTRUCTION.

# BASTEI ENTERTAINMENT

Vollständige E-Book-Ausgabe  
des in der Bastei Lübbe AG erschienenen Werkes

Bastei Entertainment in der Bastei Lübbe AG

Titel der finnischen Originalausgabe:  
»Kuohuvaa Historiaa«

Für die Originalausgabe:  
Copyright © 2014 by Mika Rissanen/Juha Tahvanainen.  
First published by Atena Kustannus, Finnland, 2014  
Published by arrangement with Kontext Agency, Sweden

Für die deutschsprachige Ausgabe:  
Copyright © 2016 by Bastei Lübbe AG, Köln  
Textredaktion: Wolfgang Seidel, München  
Umschlaggestaltung: Massimo Peter  
Datenkonvertierung E-Book:  
hanseatenSatz-bremen, Bremen

ISBN 978-3-7325-3034-2

[www.bastei-entertainment.de](http://www.bastei-entertainment.de)

[www.lesejury.de](http://www.lesejury.de)

Mika Rissanen  
Juha Tahvanainen

**DIE  
GESCHICHTE  
EUROPAS  
IN  
VIERUNDZWANZIG  
BIEREN**

Aus dem Finnischen von  
Gabriele Schrey-Vasara

BASTEI ENTERTAINMENT 

## Wie das Bier summer vñ winter auf dem Land sol geschenckt vnd prauen werden

Item Wir ordnen/setzen/vñnd wollen/ mit Rathe vnnsrer Landttschafft / das für an allenthalben in dem Fürstenthumb Bayern/auff dem lande/ auch in vnsern Stetten vñ Märckchen/da deßhalb hievor kein sonnder e ordnung ist / von Michaelis biß auff Georg/ ain mass oder Kopffpiers über ainen pfenning Müncher werung/ vñ von sanct Jorgen tag/biß auff Michaelis / die mass über zwen pfenning derselben werung / vñd derenden der kopff ist / über drey haller/beynachgesetzter Pene/nicht gegeben noch aufgeschenckt sol werden. Wo auch ainer nit Metzen / sonder ander Bier prauen/oder sonst haben würde/sol Er d och das/keins wegs höher/dann die mass vmb ainen pfenning schencken/vñd verkauffen. Wir wollen auch sonderlichen/ das für an allenthalben in vnsern Stetten/Märckchen/vñ auff dem Lande/zü keinem Bier/merer stückh / dan allain Gersten /Hopffen/vñ wasser/genomen vñ gepraucht solle werdñ. Welcher aber dise vnser e Ordnung wissentlich überfaren vñnd nit halten wurde / dem sol von seiner gerichtsbriqkeit / dasselbig vas Bier / züstraff vñnachlässlich / so offe es geschicht / genommen werden. Jedoch wo ain G üwirt von ainem Bierprouen in vnsern Stetten/Märckchen/oder aufm lande/yezüzeitñ ainen Eimer piers/zwen oder drey/kauffen/ vñd wider vñnter den gemaynen Pauer/solet ausschenncken würde/dem selben allain/aber sonnst nyemandes/sol dye mass / oder der kopffpiers/vmb ainen haller höher dann oben gesetz ist/zegeben/ vñ/ aufzschencken erlaube vñnd vnuerpotñ .

Wilhelmus Vñnd  
Bavaria dux

Gegeben von Wilhelm IV. Herzog zu Bayern  
am Georgstag zu Ingolstadt Anno 1516.



Das Reinheitsgebot, mit Siegel

# An den Leser

Die Europäer haben sich das Bier schmecken lassen – so gut sogar, dass die Staatsgewalt es von jeher für richtig befunden hat, nicht nur Steuern auf Bier zu erheben, sondern auch die Herstellung zu regulieren. Das *Reinheitsgebot*, das am 23. April 1516 im bayerischen Ingolstadt erstmals gesetzlich verankert und seither viele Male bestätigt wurde, legt fest, dass Bier ausschließlich aus gemalzter Gerste, Wasser und Hopfen gebraut werden darf, doch hinter dieser Regel steht eine alte Tradition, und die Geschichte des Biers reicht weit über die Grenzen Europas hinaus.

Schon früh merkten die Menschen, dass gekeimtes Getreide süß wird und zum Gären neigt. Die Geschichte des Biers ist so alt wie die Fähigkeit des Menschen, Ackerbau zu treiben. Im iranischen Hochland wurden Tongefäße aus der Steinzeit gefunden, die, wie man mit modernen Untersuchungsmethoden nachweisen kann, gekeimtes und gegorenes Getreide enthielten. Auch wenn die ersten Malzungen und Gärungen vermutlich unbeabsichtigt eintraten, weil die Getreideschüssel feucht geworden war, stellten die Menschen bald fest, dass die Ergebnisse des Gärens erfreulich waren, und lernten, sie zu genießen. Dass die meisten der gefundenen Gefäße in voller Absicht und mit reiflicher Überlegung hergestelltes Bier enthielten und keine zufällig gegorene Malzpampe, darüber sind sich die Archäologen einig.

Es ist sogar die Hypothese aufgestellt worden, dass die Kunst, Getreide in Malz zu verwandeln und daraus Bier zu brauen, dem Menschen die Hefe einbrachte, mit der man



Brot backen konnte. Wenn dies zutrifft, ist das Bier ein älteres Nahrungsmittel als Brot.

Bereits viertausend Jahre vor Beginn unserer Zeitrechnung schilderten die Sumerer das Biertrinken, und aus dem 4. Jahrtausend v. Chr. stammen die ältesten Anweisungen, Bier aus gemalztem Getreide und sauberem Wasser zu brauen. Die Bauern, die die fruchtbaren, mit kunstvollen Bewässerungssystemen versehenen Felder des Zweistromlandes bestellten, brauten und konsumierten große Mengen Bier, das schon früh zu einer wichtigen Handelsware wurde. Aus demselben Land stammen auch die ältesten bekannten Regeln über den Ausschank von Bier und die Preisgestaltung sowie Hinweise auf die beflügelnde Rolle, die das Bier bei vielen wichtigen Projekten spielte.

Paragraf 108 des Codex Hammurabi aus dem 18. Jahrhundert v. Chr. legt fest, dass der Preis des Biers sich nach dem Getreidepreis richten und dass ein Wirt, der überhöhte Preise, also mehr Geld als für die entsprechende Menge Getreide, forderte, ertränkt werden sollte. Während beim Wein gedichtet und philosophiert wurde, entstanden beim Bier große Pläne. Der nächste Paragraf des Codex Hammurabi verfügt nämlich, dass ein Wirt, der Verschwörern erlaubt, sich unter seinem Dach zu versammeln, und sie nicht verhaften und vor Gericht bringen lässt, zum Tode verurteilt werden soll.

Im Ägypten der Pharaonen, wo dereinst die Weinrebe gedieh, galt Bier als Getränk der Säufer. In zahlreichen erhaltenen Papyri finden sich Klagen über den Lärm der Biertrinker auf den Straßen und über den Gestank, den sie in den engen Gassen hinterließen.

Als die Zivilisation aus Ägypten nach Griechenland gelangte, betrachteten die Hellenen Bier als schlechterdings barbarisch. Ebenso verhielt es sich bei den Römern, wo die Weinreben unter der milden Sonne Italiens seit jeher reiche Ernte trugen. Schon die Tatsache, dass

Bier aus Gerste zubereitet wurde, die bei den Römern als Tierfutter galt, ließ das Getränk höchst fragwürdig erscheinen. In den römischen Legionen erhielten Soldaten, die aufsässig waren oder ihre Aufgaben nicht sorgfältig genug erledigten, ihre Getreideration zur Strafe in Gerste statt in Weizen. Es ist also nicht verwunderlich, dass die Römer die keltischen Stämme Galliens und später die Germanen, die gern Gerstenbier tranken, für unzivilisierte Wilde hielten.

Im 1. Jahrhundert n. Chr. berichtet der römische Historiker Tacitus in seinem Werk *Germania*, dass die Germanen, wenn sie über wichtige Angelegenheiten wie Krieg und Frieden entscheiden oder über ein Mitglied ihres Stammes das Todesurteil verhängen mussten, reichlich Bier tranken und sich am nächsten Tag versammelten, um noch einmal über den Beschluss zu sprechen. Wenn er ihnen auch dann noch richtig erschien, wurde er verwirklicht. Indem Tacitus seine Leser noch darüber aufklärte, Bier sei *quodammodo corruptum*, »gewissermaßen verdorbener« Gerstensaft, verstärkte er das Fundament der im südeuropäischen Kulturkreis lange vorherrschenden Auffassung, Bier sei kein salonfähiges Getränk.

In den turbulenten Zeiten der Völkerwanderungen und Hungersnöte, die auf den Untergang des Römischen Reiches folgten, reduzierte sich die Ess- und Trinkkultur für viele auf die Hoffnung, überhaupt etwas in den Magen zu bekommen. Im Frühmittelalter hielt die römische Kirche, die im lateinischen Westen nicht nur einen Großteil des Prestiges des ehemaligen Kaiserreiches geerbt, sondern auch in ganz Europa ihren eigenen Amtsapparat aufgebaut hatte, viele Traditionen der Römer verdienstvoll aufrecht. So blieb auch die Vorstellung, Bier sei ein ordinäres und geradezu barbarisches Getränk, jahrhundertlang lebendig. In gewisser Weise ist die auf uralte Zeiten zurückgehende Trennung in ein Wein- und ein

Bier-Europa immer noch sichtbar. Die Kerngebiete des alten Römischen Reiches sind weiterhin Weinländer, und diejenigen, die schon Julius Cäsar und Tacitus als Biertrinker bezeichneten – Briten, Belgier, Germanen und Nordmänner –, trinken immer noch Bier.

Auch heute wird Bier mitunter als Massenprodukt abgestempelt, das nur dazu taugt, sich einen Rausch anzutrinken. Wer diese Meinung vertritt, vergisst allerdings die Vielfältigkeit der Bierwelt und gründet seine Auffassung auf die billigen und leichten Lagerbiere, die kistenweise aus dem Supermarkt in den Kofferraum geschleppt werden.

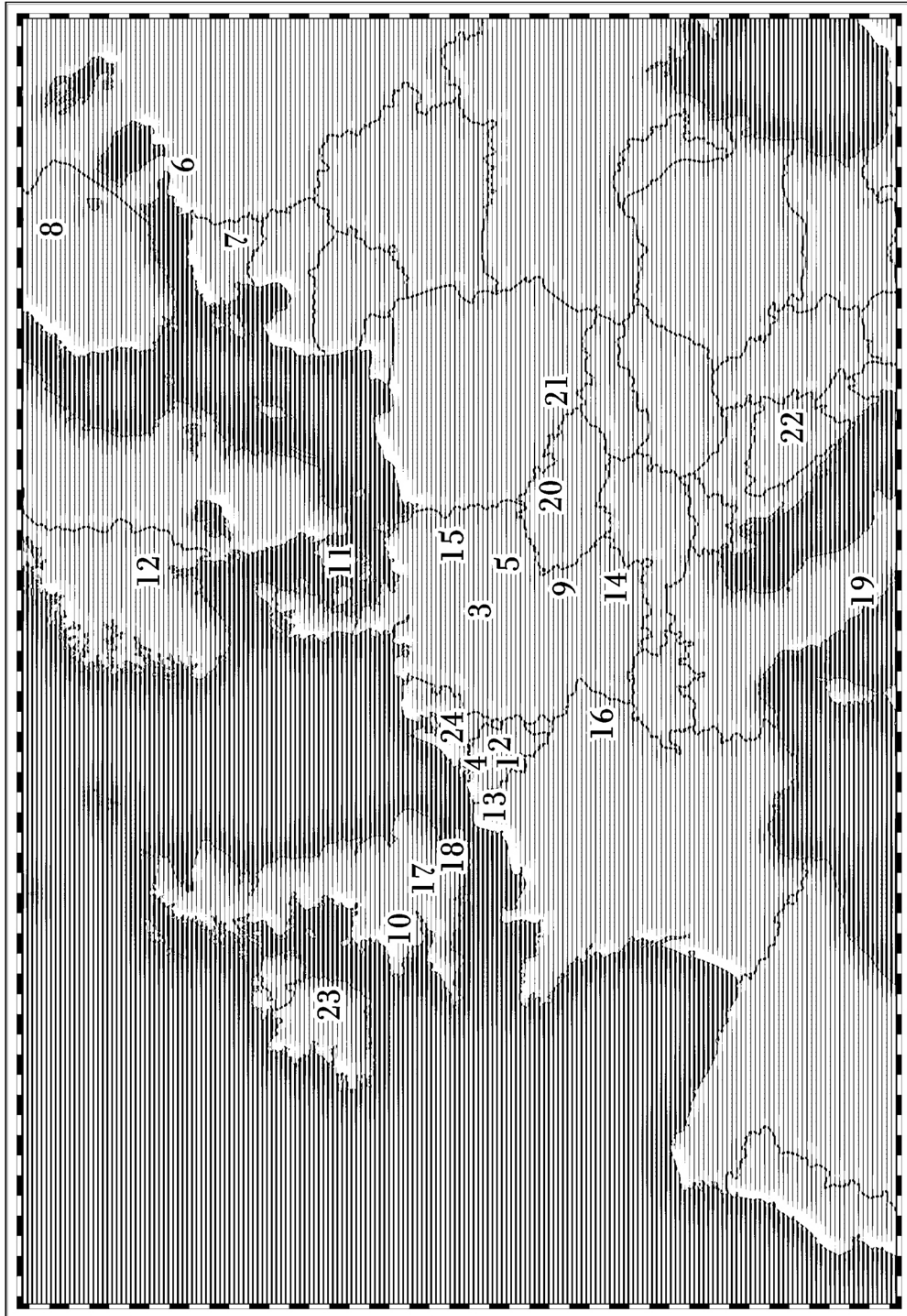
Bier ist jedoch viel mehr. In unserem Buch schildern wir Episoden aus verschiedenen Zeiten, bei denen Bier den Lauf der Geschichte beeinflusste; darüber hinaus möchten wir auch die Rolle des Biers als wesentliches Element der europäischen Speisen- und Brauchtumskultur, als Inspirationsquelle und sogar als Grundlage der Völkerfreundschaft hervorheben.

In den vierundzwanzig Kapiteln dieses Buches beleuchten wir die Verbindungen zwischen dem Bier und der Kultur, den Ideen, gesellschaftlichen Umwälzungen oder dem Wirtschaftsleben verschiedener Epochen. Aufgeführt werden Fallbeispiele aus verschiedenen Gegenden Europas. Zeitlich bewegen wir uns in der Spanne vom Frühmittelalter bis zum 21. Jahrhundert. Zum Abschluss jedes Kapitels gehen wir genauer auf eine mit den Ereignissen verknüpfte Biermarke ein. Die meisten sind fast überall erhältlich; wer will, kann die schäumende Geschichte Europas also auch über seinen Geschmacks- und Geruchssinn kennenlernen.

Wir heben unsere Bierkrüge und laden unsere Leser ein zu einer vergnüglichen Bierfahrt!

Im Lokal »Seiska« in Valtimo, 21. 4. 2014

*Die Verfasser*



»Vierundzwanzig Biere aus 18 Ländern«

# Damit die Geschichte nicht zu trocken wird

Im Zusammenhang mit den im Buch vorgestellten Bieren kommen die Geschichte der jeweiligen Biersorte, ihre Verbindung zu den im Kapitel geschilderten Ereignissen sowie ihre Art und ihre Besonderheiten zur Sprache.

**Alkohol:** Alkoholgehalt des Biers in Volumenprozenten.

**Stammwürze:** Der Anteil des beim Maischen aus dem gekeimten Getreide, also dem Malz, im Wasser gelösten Zuckers an der Gesamtmasse der Bierwürze. Der Zucker der Würze gärt mithilfe von Hefe zu Alkohol, eine stärkere Stammwürze erzeugt in der Praxis einen höheren Alkoholgehalt. Angabe in Grad Plato (zum Beispiel bedeutet 10 °P, dass der Anteil des Zuckers an der Gesamtmasse der Würze 10 Prozent beträgt).

**Bittereinheit:** Die durch den Hopfen eingebrachte Menge an Bitterstoffen nach der europäischen Skala (EBU = *European Bitterness Units*). Je höher der Wert, desto stärker ist die Hopfung und desto größer die Bitterkeit.

**Farbe:** Die Farbe des Biers nach der europäischen Skala (EBC = *European Brewing Convention*). Je höher der Wert, desto dunkler das Bier.

Um den Vergleich zu erleichtern, wurden in der folgenden Tabelle Beispielwerte für vier verschiedene bekannte Biere zusammengestellt.

<b>Bitburger Premium</b> (Bitburg)	<b>Aecht Schlenkerla</b> (Bamberg)	<b>Paulaner Hefe-Weißbier</b> (München)	<b>Guinness</b> (Dublin)
---------------------------------------	---------------------------------------	--	-----------------------------

Biertyp	Lager	Rauchbier	Weizen	Stout
Alkohol	4,8 %	6,5 %	5,5 %	4,2 %
Stammwürze	11,1 °P	17,6 °P	12,5 °P	9,6 °P
Bittereinheit	28,3 EBU	31,6 EBU	11 EBU	22 EBU
Farbe	6,1 EBC	74,7 EBC	20,1 EBC	108 EBC



*Ein Mönch beim Kosten im Bierkeller. Illustration einer Handschrift aus dem 13. Jahrhundert.*

|

## **Das Bündnis von Kirche und Bier**

Die heiligen Schriften des Christentums wurden in einer Region zusammengestellt, in der wenig Braugerste angebaut wurde. Das spiegelt sich auch in der Bibel wider. Bei der Hochzeit zu Kana wurde kein Bier gezapft, und beim letzten Abendmahl machte kein Bierkrug die Runde. Die frühe Christenheit folgte dem Vorbild der Heiligen Schrift und trank Wein.

Schon vor der Ankunft der jüdisch-christlichen Auffassungen konnte die Antipathie gegen Bier in Südeuropa auf eine lange Tradition zurückblicken. Die ältesten bekannten Erwähnungen des Biertrinkens in Europa stammen aus dem 7. Jahrhundert v. Chr. Der frühgriechische Dichter Archilochos berichtete von den Thrakern, die »Gerstenwein« tranken. Die Einstellung der Griechen gegenüber anderen Völkern war, gelinde gesagt, hochmütig, was auch das Urteil über die Bräuche dieser Barbaren prägte - einschließlich der Esskultur und der Getränke. Den Griechen galt Wein als Geschenk des Gottes Dionysos an die Menschheit. Über das Bier, dieses Getränk der Barbaren, findet sich dagegen in der griechischen Literatur kaum ein positives Wort.

Das kritische Urteil der Griechen über den Geschmack und die angeblich gesundheitsschädliche Wirkung von Malzgetränken wurde auch von den Römern übernommen, die es vor und nach dem Beginn unserer Zeitrechnung in den Gebieten verbreiteten, die sie eroberten, vom Nahen Osten bis nach Britannien. Die nördliche Grenze des



Römischen Reiches bildete jedoch nicht unmittelbar eine scharfe Grenze zwischen Bier- und Weinkulturen. In den von den Römern unterworfenen Provinzen, wie Gallien (heute Frankreich und Belgien), Hispanien (heute Spanien und Portugal) und Britannien, blieben die Biertraditionen der Kelten im Volk erhalten. Die Oberschicht dagegen schenkte sich lieber Wein ein. Je weiter die Romanisierung der Provinzen voranschritt, desto weniger Bier wurde gebraut.

Der Aufstieg des christlichen Glaubens zur Staatsreligion im Römischen Reich im 4. Jahrhundert intensivierte diesen Wandel. Der Wein hatte sowohl in der jüdisch-christlichen als auch in der griechisch-römischen Tradition Fürsprecher. Der heilige Kyrill von Alexandria beschrieb im 5. Jahrhundert das Bier als »kaltes und trübes Getränk der Ägypter, das unheilbare Krankheiten verursacht«. Wein dagegen erfreute den Worten eines Psalms zufolge »des Menschen Herz«. Nebenbei sei erwähnt, dass der besagte Kyrill unter anderem die Juden aus Alexandria vertrieb, die namhafte Philosophin Hypatia ermorden ließ und einen Teil der Bibliothek von Alexandria vernichtete – über die Urteilsfähigkeit des Kirchenvaters mag jeder seine eigenen Schlüsse ziehen.

Die Völkerwanderungen führten im 4. und 5. Jahrhundert scharenweise Germanen über den Rhein und die Donau; sie waren von alters her gewohnt, ihren Durst mit Bier zu löschen. Schon bald bekehrten sich die Germanen zum Christentum und nahmen die Bräuche ihrer neuen Siedlungsgebiete an. Zwar gaben sie das Biertrinken nicht völlig auf, doch die herrschende Klasse und die Gottesgelehrten meinten, Wein sei ihrer Würde angemessener. Diese Aufspaltung in Getränke der Herrschenden und des Volkes verbreitete sich weithin im von den Germanen besiedelten Mitteleuropa. Wo keine Weintrauben wuchsen, beschafften sich die Adligen den Wein als begehrte Importware aus dem Süden. Das Bier

wurde auf dem europäischen Festland allmählich zu einem Getränk zweiter Klasse, bis die wackeren Iren Rettung brachten.

Die römischen Legionen hatten seit den Zeiten von Gaius Julius Cäsar von Gallien aus gelegentlich Kriegs- und Erkundungsexpeditionen über den Kanal nach Britannien unternommen. Schließlich wurden im Jahre 43 n. Chr. die südlichen und mittleren Teile der Insel dem Römischen Reich angegliedert. Den Eroberungsdrang der Römer weckten vor allem die begehrten Metallvorkommen in Britannien, die letztlich jedoch kleiner waren als erhofft. Die Angriffe der Römer reichten bis in das schottische Hochland, doch die Nachbarinsel Irland blieb unbehelligt.

Die Kelten durften auf ihrer Insel am Rand der bekannten Welt bis ins 5. Jahrhundert in Frieden leben; dann traf der in Britannien geborene Missionar Patrick (ca. 387-460) ein, um den christlichen Glauben unter den Iren zu verbreiten. Über die geschmacklichen Vorlieben des heiligen Patrick ist nichts bekannt, aber seine Schüler verbanden die irische Biertradition mühelos mit der soeben auf die Insel gelangten christlichen Lehre. Der heilige Dónairt (gest. 507) braute in jedem Frühjahr ein Fass Bier, das er am Dienstag nach Ostern den Kirchgängern in Rath Muirbuilc anzubieten pflegte. Die zu den Nationalheiligen Irlands zählende Brigida von Kildare (451-525) war dem Bier noch mehr zugetan. Die Heiligenlegenden preisen ihre Gastfreundschaft. Als ein durstiger Reisender nach Kildare kam und die Getränke ausgegangen waren, verwandelte Brigida ihr Badewasser in Bier. Und das Bierfass, das sie an eine Gemeinde schickte, vervielfältigte sich unterwegs, sodass die Fässer schließlich für achtzehn Kirchen reichten. Den überzeugendsten Beweis für die Gutwilligkeit der Heiligen liefert jedoch ihr Gebet: »Ich würde dem König der Könige gern einen großen See voller Bier geben. Ich würde gern sehen, wie die himmlische Familie in alle Ewigkeit daraus trinken kann.«

Der christliche Glaube schlug in Irland rasch feste Wurzeln. Schon einige Generationen nach Patrick war Irland eines der Länder in Europa, die die meisten Missionare entsandten. Die Männer der Kirche verbreiteten den Glauben vor allem in den entlegensten Winkeln der britischen Inseln, aber auch auf dem europäischen Festland. Gleichzeitig verbreitete sich die bodenständige Auffassung der Iren, ein Leben im Glauben lasse sich durchaus mit dem Biertrinken verbinden.

Der heilige Columban wurde um 540 in Ostirland geboren, diente in zahlreichen Klöstern seiner Heimatinsel und zog im Alter von neunundvierzig Jahren als Missionar auf das Festland. Die religiösen Zustände in Gallien, das unter der Herrschaft der Franken stand, erschütterten Columban; er machte es sich zur Aufgabe, sowohl am Hof von Burgund als auch im Volk die Reinheit der Lehre wiederherzustellen. Er gründete das Kloster Annegray, dessen Klosterregel im Frühmittelalter zum Vorbild für viele Klöster nördlich der Alpen wurde. Zwar gab es auch in seiner irischen Heimat Klöster, die den Fratres jeglichen Alkohol untersagten, doch der Missionar selbst war kein Anhänger der Prohibition. Im Gegenteil. Columban befürwortete Askese im Klosterleben, doch das Bier stand bei ihm in hohem Ansehen. Dass Bier verschüttet wurde, duldete der heilige Abt nicht, und die Klosterregel von Annegray führt detailliert die Strafen an, die einem Mönch auferlegt wurden, wenn er Bier vergeudete. Ein derart unachtsamer Mönch bekam statt seiner Bierration so lange nur Wasser, bis die verschüttete Menge ersetzt war. Die zentrale Stellung des Biers in Columbans Klosterleben spiegelt sich auch in der Fülle malzhaltiger Heiligenlegenden wider.

Als die Mönche sich einmal zum Abendessen versammelt hatten, ging ein Diener in den Keller, um Bier zu holen. Er zog den Zapfen aus dem Fass und war gerade dabei, die Kanne zu füllen, als Columban nach ihm rief. Die

Bierkanne in der einen und den Zapfen in der anderen Hand, eilte der Diener nach oben. Als einer der Mönche am Tisch auf den Zapfen deutete, hatte der Diener es plötzlich eilig. Er hatte vergessen, das Fass zu schließen, und lief besorgt in den Keller. Dort erwartete ihn ein Wunder. Kein Tropfen Bier war auf den Boden gelaufen, das Fass war immer noch randvoll. Erleichtert dankte der Diener dem Herrgott. Die erfreuten Mönche führten das Ereignis darauf zurück, dass Gott dem treuen Diener des Abtes die in der Klosterregel festgesetzte Strafe ersparen wollte. Auch der heilige Columban erhielt seinen Anteil an der Ehre, die dieses Wunder bedeutete. Der Glaube der Mönche an die Vorsehung wurde gefestigt, und das Abendessen konnte in fröhlicher Stimmung fortgesetzt werden.

Columban wurde weithin als frommer Mann bekannt und gründete neue Klöster in Burgund. Im Kloster Fontaines vollbrachte er ein weiteres Bierwunder, das Jonas von Bobbio in seiner Biografie des Heiligen schildert: »Columban ging zum Kloster Fontaines und sah sechzig Mönche bei der Feldarbeit. Als diese mit ihrer harten Arbeit fertig waren, sagte er: ›Meine Brüder, möge der Herr euch eine reichliche Mahlzeit geben.‹ Da er dies hörte, sagte der Gehilfe des Abtes: ›Vater, glaubt mir. Wir haben nur zwei Brote und einen Rest Bier.‹ – ›Bringt sie mir‹, antwortete der Abt. Der Gehilfe brachte die Brote und das Bier zu Columban, der den Blick gen Himmel hob und sprach: ›Jesus Christus, Erlöser der Welt, der du mit fünf Broten fünftausend Menschen speitest, mache diese Brote und dieses Bier ebenso reichhaltig!‹ Das Wunder geschah. Alle konnten sich satt essen und so viel trinken, wie sie wollten. Der Diener trug doppelt so viel Brot und Bier hinaus, als ursprünglich da gewesen war.«

Freilich war nicht jedes Bier gutzuheißen. Im Jahre 611 hörte Columban auf einer Reise in Brigantia (das heutige Bregenz am Bodensee in Österreich) von einem riesigen

Bierzuber, den die Stadtbewohner ihrem heidnischen Gott Wodan opfern wollten. Er begab sich auf den Marktplatz, wo der Zuber stand, und stieß wütend alle Luft aus der Lunge. Der Zuber sprang in Stücke, und das Bier floss auf die Erde. Es wird berichtet, dass die Einwohner der Stadt sich nach diesem Vorfall scharenweise zum Christentum bekehrten. Von da an wussten sie, in wessen Namen das Bier zu segnen war.

Columban machte das Bier salonfähig, doch der heilige Gallus (ca. 550-646), ein Mönch, der ihm aus Irland gefolgt war, hat ebenfalls seinen Platz in der Geschichte des Gerstensafts. Gallus begleitete Columban auf der Reise nach Brigantia, erkrankte jedoch unterwegs und musste zur Genesung im Norden der heutigen Schweiz zurückbleiben. Er fand so großen Gefallen an der Gegend, dass er sich dort niederließ. Nach Gallus' Tod wurde zu seinem Gedenken eine Kapelle errichtet, aus der sich später das Kloster St. Gallen entwickelte. Die Klosterbrüder hielten die Traditionen der Iren in Ehren. St. Gallen zog im Lauf der Jahrzehnte immer wieder neue Mönche an, wurde reich und wuchs. Der berühmte St. Gallener Klosterplan, ein Grundriss des Klosterkomplexes, der um 820 entstand, wurde zum Vorbild für den Klosterbau in Europa im Früh- und Hochmittelalter.

Natürlich wurde in St. Gallen auch dem Bierbrauen die gebotene Aufmerksamkeit gewidmet. Auf dem Klosterplan ist die Anordnung der Getreidespeicher, der Darre, der Mühle, der Behälter für gemalztes und ungemalztes Getreide sowie natürlich der Brauerei detailliert angegeben. Für die Lagerung des Biers waren die Keller vorgesehen. Tatsächlich gab es sogar drei Brauereien, eine Praxis, die sich durch den Klosterplan in vielen Klöstern einbürgerte. Die Hauptbrauerei lieferte Bier für den Eigenbedarf des Klosters, die zweite für hohe Gäste. Die dritte stillte den Durst von Pilgern und Bettlern. Es ist nicht genau bekannt, worin sich die Biere der drei Brauereien

unterschieden. Dem Grundriss zufolge war die Hauptbrauerei die einzige, die mit einem eigenen Raum zum Filtern ausgestattet war. Offenbar waren die Mönche der Ansicht, das beste Bier stehe ihnen selbst zu. Auch auf der Synode von Aachen wurde im August 816 festgelegt, die Tagesration eines Mönches sei ein Sextarius (0,55 l) gutes Bier.

Die Verbindung zwischen Klöstern und Bierbrauereien war langlebig und fruchtbar. Im Mittelalter herrschte kein Mangel an Bewerbern, Postulanten genannt, was nicht zuletzt daran lag, dass die materielle Versorgung in der religiösen Gemeinschaft gesicherter war als außerhalb der Klostermauern. Ein Teil der Klosterinsassen spezialisierte sich auf das Bierbrauen und bildete einen angesehenen Berufsstand. Dadurch wuchs im Lauf der Jahrzehnte die Kenntnis des Gärungsprozesses, und die Qualität der Klosterbiere verbesserte sich. Besonders viele Klosterbrauereien gab es im Fränkischen Reich, das Anfang des 9. Jahrhunderts von der Atlantikküste bis weit nach Deutschland reichte. Doch auch in Britannien wurden Brauereien nach dem Vorbild von St. Gallen gegründet. In den irischen Klöstern wusste man ohnehin bereits, wie Bier gebraut wurde, dorthin brauchte das Modell vom Festland also nicht exportiert zu werden.

Die Stabilisierung der politischen Verhältnisse schuf im Spätmittelalter die Voraussetzungen für die Entstehung kommerzieller Brauereien. Die Anzahl der Klosterbrauereien ging allmählich zurück; sie verringerte sich insbesondere im Lauf des 19. und 20. Jahrhunderts. Einerseits wurde die industrielle Bierherstellung der kommerziellen Brauereien in größeren Dimensionen und profitabler betrieben als zuvor. Andererseits hatten die Klöster weniger Zustrom und konzentrierten sich, um einen betriebswirtschaftlichen Begriff zu verwenden, auf das Kerngeschäft. Man hielt Beten und geistiges Leben für wichtiger als das Bierbrauen.

Neben der Schließung hatten die Klosterbrauereien zwei weitere Möglichkeiten. Einige setzten ihre Tätigkeit als Hobby in geringem Umfang fort und brauten Bier nur für den Eigenbedarf. Andere machten sich das neuartige Geschäftsmodell zu eigen und industrialisierten und kommerzialisierten die Produktion. Klosterbier weckt intensive Assoziationen, die sich bei der Vermarktung nutzen lassen. Teilweise führte dies zu krasser Effekthascherei, wenn Brauereien ihre Produkte als Erzeugnisse geschlossener oder nicht existierender Klöster ausgaben. Doch eine unsichtbare Hand scheint die betrügerischsten Falschspieler vom Markt zu ziehen. Für seine Klosterbiere ist heute vor allem Belgien bekannt, wo die Verwendung dieser Bezeichnung strenger kontrolliert wird als in vielen anderen Ländern. Die authentischste Tradition repräsentieren die Biere aus sechs Trappistenklöstern, die von den Mönchen innerhalb des Klosters gebraut werden. Eine größere Gruppe bilden die zertifizierten Klosterbiere, die in Zusammenarbeit von kommerziellen Brauereien und Klöstern hergestellt werden. Rund zwanzig Brauerei-Kloster-Kombinationen sind in Belgien autorisiert, ihre Produkte als Klosterbier zu bezeichnen.

## **Gesegnetes Bier**

Auch wenn Gambrinus nicht zu den offiziellen Heiligen der katholischen Kirche gehört, gilt dieser mythische »König des Bieres« in ganz Europa als Schutzheiliger der Bierkultur insgesamt, sowohl der Biertrinker als auch der Brauereien. Legenden wissen unter anderem zu berichten, er habe die Kunst des Bierbrauens von der ägyptischen Göttin Isis erlernt, die Hopfung erfunden und, beflügelt vom Bier, viele Schlachten gewonnen. Worauf diese

Geschichten sich gründen, ist nicht mit Sicherheit festzustellen. Möglicherweise geht der Name der mythischen Gestalt auf das keltisch-lateinische Wort *cambarius*, »Bierbrauer«, zurück oder auf den lateinischen Terminus *ganae birrinus*, »in der Kneipe saufend«. Als wahrscheinlicher gilt jedoch die Annahme, dass es sich um eine Verballhornung des holländisch-lateinischen Herrschernamens *Jan Primus*, Johann der Erste, handelt. Dieser Name bezieht sich entweder auf Herzog Johann I. von Brabant (1252-1294) oder auf Johann Ohnefurcht, den Herzog von Burgund (1371-1419).

Und damit das Bier nicht zu weltlich erscheint, kann man auf die Schutzheiligen der Bierbrauer, Hopfenpflücker und dergleichen mehr anstoßen, von denen es Dutzende gibt – hier die berühmtesten:

<b>Heilige</b>	<b>Wer?</b>	<b>Schutzbereich</b>	<b>Gedenktag</b>
Amandus	Bischof von Maastricht (ca. 584-675)	Bierbrauer, Wirte	6. 2.
Arnold	Bischof von Soissons (ca. 1040-1087)	Hopfenpflücker, belgische Brauer	8. 6. und 14. 8.
Arnulf	Bischof von Metz (ca. 582-640)	Bierbrauer	18.7.
Bonifatius	Missionar (gest. 754)	deutsche Brauer	5. 6.
Brigida v. Kildare	irische Äbtissin (451-525)	Bierbrauer	1. 2.
Columban	Missionar (ca. 540-615)	belgische Brauer	23. 11.
Dorothea	Märtyrerin (gest. 311)	Bierbrauer	6. 2.
Gambrinus	Johann I. (1252-1294)	Bierbrauer	11. 4.
Hildegard von Bingen	deutsche Äbtissin (1098-1179)	Hopfenzüchter	17. 9.
Martin	Bischof von Tours (ca. 317-397)	Wirte, maßvolles Trinken	11. 11.
Urban	Bischof von Langres (ca. 327-390)	Fassbinder	2. 4.



Wenzel Herzog von Böhmen tschechische Brauer 28. 11.  
(tsch. Václav) (ca. 907-935)

# St-Feuillien Triple

*Le Roeulx, Belgien*



Typ: Ale  
Alkohol: 8,5 %  
Stammwürze: 18,5 °P  
Bittereinheit: 22 EBU  
Farbe: 12 EBC

Der heilige Foillan (frz. *St. Feuillien*) war einer der zahlreichen irischen Mönche, die im Frühmittelalter nach Mitteleuropa kamen, um das Evangelium zu verkünden. Er starb 655 den Märtyrertod, als er und seine Begleiter im Wald von Soignes von Räufern überfallen wurden. Foillans Leiche wurde in die heute belgische Stadt Le Roeulx gebracht, wo im Lauf der Jahrhunderte ein nach ihm benanntes Kloster entstand: *Abbaye St-Feuillien*. Die Geschichte des Klosters endete im ausgehenden 18. Jahrhundert in den Stürmen der Französischen Revolution, doch Bier wurde weiterhin gebraut. Seit 1873 wird die Brauerei unter dem Namen des Klosters von der Familie Friart betrieben. Das Familienunternehmen wird heute bereits von der vierten Generation geleitet.

*St-Feuillien Triple* ist ein strohgelbes Kloster-Ale mit dichtem Schaum. Im Geschmack, der sich bei der zweiten Gärung auf der Flasche bildet, treten Aromahopfen,

Würzigkeit und ein fruchtbetontes Bukett hervor, das auch den Alkoholgeschmack überdeckt. Triple erhielt 2009 eine Auszeichnung in der Klasse der hellen Klosterbiere beim Wettbewerb *World Beer Awards*.



*Manneken Pis versprüht seit Jahrhunderten in Brüssel sein Wasser. Gravur von Jacques Harrewyn aus den ersten Jahren des 18. Jahrhunderts.*

II

## **Das Geheimnis des prachtvollen Bogens**

Manneken Pis, die Statue eines pinkelnden kleinen Jungen an der Ecke der Rue de l'Étuve und der Rue du Chêne, ist eine der berühmtesten Sehenswürdigkeiten von Brüssel. Die erste Statue wurde an dieser Stelle bereits im 14. Jahrhundert errichtet, und eine der heutigen ähnliche Gestalt schlug seit 1619 im Zentrum von Brüssel ihr Wasser ab.

Einer Legende zufolge ist das Geheimnis des prachtvollen Strahls des kleinen Jungen das örtliche Lambic-Bier.

Für ein öffentliches Denkmal ist Manneken Pis klein, er misst nur einundsechzig Zentimeter. Das entspricht nicht ganz der natürlichen Größe, denn der grinsende kleine Junge steht bereits fest auf den Beinen und dürfte sich mindestens im zweiten Lebensjahr befinden. Seine leicht nach hinten geneigte Haltung ist entspannt, aber standhaft. An Wangen und Beinen lässt sich die für Kleinkinder typische Rundlichkeit erkennen. Der Name der Figur bedeutet in dem flämischen Dialekt, der in der Umgebung von Brüssel gesprochen wird, »pinkelndes Männchen«. Die von Jérôme Duquesnoy geschaffene Bronzestatue ersetzte im 17. Jahrhundert ein dreihundert Jahre altes Denkmal aus Stein. Im Lauf ihrer Geschichte wurde die kleine Statue mehrmals gestohlen; das Original befindet sich heute geschützt im Stadtmuseum von Brüssel an der Grand-