



Im Fluidum monastischer Ökonomie vor und nach der Säkularisation

Sabine Wüst im Gespräch mit Wolfgang Wüst

Vertiefung des Themas von Seite 24–29

Wein und Bier aus Klöstern

Sabine Wüst: Die wohl älteste beziehungsweise erste Klosterbrauerei sei die Schweizer Fürstabtei St. Gallen, wie man aus einer Chronik um 820 erfährt. 818 bekommt Abt Gozbert von Kaiser Ludwig dem Frommen das Immunitätsprivileg, weshalb St. Gallen zum reichunmittelbaren Kloster wird. Daran lässt sich ja bereits die äußerst lange Brautradition der Klöster abschätzen. Aus einem karolingischen Grundriss dieses Klosters lässt sich ein regelrechter Ökonomieplan ablesen. Zu sehen sind: Die Kirche, der Kreuzgang, Schlafsäle, Küchen, Waschräume, eine Schule, ein Hospital und eben auch drei Räume zur Bierherstellung. Aus dem gut ausgestatteten Getreidespeicher entstehen schließlich drei verschiedene Biersorten: „*Celia*“ – für vornehme Gäste oder den Abt – ein kräftiges Starkbier, „*Cerevisia*“ – ein alltägliches Haferbier für Mönche und Pilger und „*Conventus-Bier*“ – ein Dünnbier für Laienbrüder oder Bettler/Arme. Gibt es ein vergleichbares Modell auch für unser Fallbeispiel Kloster Michelsberg in Bamberg?

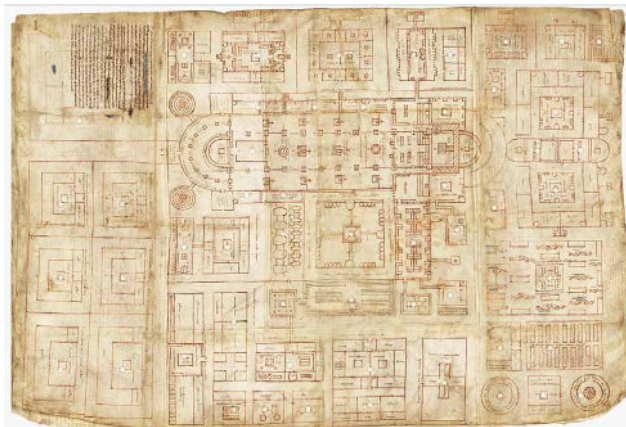


Foto: Wikipedia / Public domain

Der St. Galler Klosterplan gilt als die früheste Darstellung eines Klosterbezirks. Er ist im Kloster auf der Reichenau um 820 entstanden.

Wolfgang Wüst: Der St. Galler Klosterplan von ca. 820 stammt offenbar aus Reichenauer Quelle und entstand unter dem konkreten Anlass, den Abt in St. Gallen beim Bau einer neuen Kirche zu unterstützen. Die Pergamente wurden Abt Gozbert sozusagen als Bauplan ausgehändigt. Enttäuschend war für ihn, dass dieser Plan doch relativ allgemein gehalten war, und so ist die Frage berechtigt, ob wir daraus für den weiteren Fortgang der Klöster, ihrer Bauten, aber insbesondere auch der genannten Braueinheiten, ein europäisches Modell am Bodensee erkennen dürfen. Wurde es auch in Franken, in Schwaben, in Ober- und Niederbayern oder in der Oberpfalz sogar eins zu eins rezipiert? Das Überlieferungsproblem des St. Galler Plans, der ja weltweite Bedeutung erfuhr, ist die Tatsache, dass er sehr alt ist. Fand er tatsächlich auch über die iro-schottischen Missionare und die Korrespondenz St. Gallens mit anderen Ordensgemeinschaften eine Verbreitung, die uns bis heute im Einzelnen unbekannt blieb?

Viel wichtiger ist stets, so glaube ich, der örtliche Befund. Man kann eine Brauerei nicht an jedem Ort nach dem St. Galler Klosterplan errichten. So spielt im Bamberger Beispiel auf dem Michelsberg die Enge des Bergrückens eine große Rolle für den Ausbau der Klostergebäude. Die Brauerei ist dort zwar vorhanden, aber eben anders zugeordnet. Wir können deshalb das Ganze als eine Norm erkennen, die nicht überall praktiziert wurde.

Der Hinweis auf unterschiedliche Biere ist wichtig; das kann ich durchaus bestätigen. Es gibt in allen Klöstern, mit Ausnahme der Mendikantenklöster, unterschiedliche Biersorten. Braun- und Weißbiere: Braunbier ist kostengünstiger, Weißbier ist vor allem in der frühen Neuzeit die teure Variante. Es gibt Mundweine für den Abt und die externen Gäste. Es gibt den Konvent-Wein und das Konvent-Bier für die Priester und die Elite im Kloster. Und es gibt günstigere Biersorten für die handwerklich Tätigen, die Fratres, und für die weltlichen Klosterbediensteten. Also, wir haben eine soziale Abstufung, die wir beim Bier preislich gut voneinander trennen können.

Sabine Wüst: Eine Regel besagt: „*Liquidum non frangit jejunum!*“ – „Was flüssig ist, bricht kein Fasten!“ Dennoch spielt übermäßiges Trinken immer eine Rolle in der Reglementierung. So etwa im Kapitel 40 der Regeln des Heiligen Benedikts von Nursia; dort lesen wir vom „Maß des Getränkes“. Darüber hinaus werden in den Aachener Synoden von 816 und 817 Wein- und Bierrationen festgeschrieben: „*Jeder Mönch bekam einen sextarius Bier*“, also eine 1/6 Kanne, 540 ml oder – wie heut üblich beim Ausschank – eine „Halbe“. Außerdem ein „*Hemina*“ Wein, was so viel ist wie ein „Viertel“. Wie würdest Du nun die österliche Bußzeit landeshistorisch einordnen?

Wolfgang Wüst: Im kirchenkritischen 19. Jahrhundert sind die Quellen voll mit Zeugnissen klösterlicher Misswirtschaft. Danach wurde dort viel zu viel getrunken und die Mönche vergaßen, die Liturgie ernst zu nehmen und die Gebete richtig zu sprechen. Das war die Polemik der Zeit nach der Säkularisation; das dürfen wir heute nicht mehr ernst nehmen. Die Frage, ob nun die Fastenzeit für das „Flüssige“ die beste Zeit war, ist natürlich interessant. Man könnte den Bierverbrauch eben an den Fastentagen messen und vergleichen mit dem Konsum in der übrigen Jahreszeit. Da würden wir sicher einen Anstieg feststellen können. Tatsache ist auf jeden Fall, dass Dünnbiere, die rings um das Jahr die häufigsten trinkbaren Biere waren, für die Fastentage nochmals stärker gebraut wurden.

Im 16. und 17. Jahrhundert entstanden viele neue Bockbiere, die Sie kennen, wie Salvator, Triumphator, Maximator. Sie waren speziell im März und der vorösterlichen Zeit nicht nur für das Kloster selbst, sondern auch für die Bevölkerung eine willkommene Exquisitität. Man kostete die teilweise bis zu 19 Prozent Stammwürze haltenden Biere. Das Starkbier hatte überdies den Vorteil, dass es lager- und transportfähig war. Wir haben beim Bier ja generell das Problem der kurzen Haltbarkeit in der Zeit, bevor der Hopfen zu den Brauern kam. Bier braute man für den Tag oder allenfalls für die Woche. Ungekühlt kippen sie leicht um und können nur in einem relativ kleinen Bezirk vertrieben werden. Eine Ausnahme bildeten eben die Bockbiere, die noch im Mittelalter weniger aus Bayern kamen, sondern aus Norddeutschland. Bekannt waren die Einbecker Bockbiere aus Niedersachsen. Sie fanden auch in Österreich und im südlichen Bayern ihren Absatz, speziell in der Fastenzeit.

Sabine Wüst: Das Benediktinerkloster und frühere Stift der Säkularkanoniker in Weihenstephan erhielt bereits 1040 das Recht, in der Stadt Freising Bier zu brauen. Mit dieser umstrittenen Jahreszahl wirbt die „älteste Brauerei der Welt“ heute noch. Wenngleich diese Urkunde im 18. Jahrhundert gefälscht wurde. Verunechtungen von Originalen verwundern nicht, wenn man bedenkt, dass im Investiturstreit und im Dreißigjährigen Krieg Klosterarchive wiederholt geplündert wurden. Jedenfalls verfügte 1146 der Bischof Otto von Freising über das Brau- und Schankrecht von Weihen-

stephan. Vergleicht man das mit den akribisch erforschten Policy-Ordnungen, würde man zu Rechten und Pflichten Ähnliches feststellen können?

Wolfgang Wüst: Die Konzessionierung von Bier spielt eine große Rolle. Viele können Bier brauen, aber erst die Konzession führt zu einem legalen Betrieb, egal, ob für die Weinkelereien oder für die Bierbetriebe. Deshalb spielen frühe Konzessionen, wie wir sie aus dem 11. Jahrhundert schon kennen, eine Rolle, weil sie vor allem für die Diplomaten, die Urkunden prüfen, ob sie echt oder verunächtet sind, eine besondere Funktion haben. Für Weihenstephan, aber auch für andere Klöster, die diese ganz frühen Nennungen von Konzessionsfreigaben haben, ist Quellenkritik angesagt.

Aber, wie wir wissen, spielt das Alter, egal ob die Urkunde echt oder manipuliert war, immer eine große Rolle, denn der Grundsatz galt, je älter man war, desto größer die Freiheit gegenüber einem übergeordneten Herrschaftsfunktionsträger. Das Alter war entscheidend, und wenn man dann noch eine Urkunde vorlegen konnte, galt das fast zeitlos. Wir müssen wissen, dass Urkunden natürlich in den Klöstern wesentlich früher als in fürstlichen Kanzleien entstanden. Dort saßen professionelle Leute im Skriptorium, die sich auch mit lateinischen Urkunden auskannten, und notfalls hat man sie in Latein vorgelegt. Der örtliche Landesherr, des Lateinischen nicht mächtig, hat dann gesagt, es stimmt wohl und legte die Angelegenheit ab.

Sabine Wüst: Die Gesundheitswirkung von Bier propagiert ja bereits Hildegard von Bingen im 12. Jahrhundert. Die Belege zu *Cervisiam bibat* finden sich in ihrem Werk *Causae et Curae* (Ursachen und Behandlung von Krankheiten): „Vom Bier. Das Bier aber macht das Fleisch des Menschen fett und gibt seinem Antlitz eine schöne Farbe durch die Kraft und den guten Saft des Getreides. Das Wasser aber schwächt den Menschen und erzeugt zuweilen, falls dieser krank ist, um die Lunge herum Schleim, weil das Wasser schwach ist und keine große Kraft besitzt. Wenn aber der Mensch gesund ist und dann hier und da einmal Wasser trinkt, so wird ihm das nicht schaden.“ Wie würdest Du dich zur gesundheitsfördernden Wirkung von Bier – auch unter dem Aspekt der langen Apothekentradition – äußern?

Wolfgang Wüst: In Stiften und Klöstern war der Respekt vor der Schöpfung natürlich ein wichtiges Element des Zusammenlebens als ethische und moralische Überlegung, des Grundsatzes der Kooperation und der irdischen Reflektion auf das, was eben von Gott und der Schöpfung vorgegeben war. Und da spielt Hildegard von Bingen natürlich eine große Rolle, weil sie oft rezipiert wurde; auch bereits in früher Zeit nach ihrem Tod. Ungeachtet dessen haben Klöster in anderen Regionen auch zur gleichen Zeit oder gar schon etwas früher mit der Anlage

Viele meinten, wenn der Pater viel Bier trinkt, kann der Trank doch nicht schlecht sein.



Auf dem Podium diskutierten Sabine und Wolfgang Wüst über die Klöster und ihre flüssigen Kulturgüter – eine Auswahl hatten sie zur Veranstaltung mitgebracht.



von Kräutergärten begonnen. Das können wir auch über alte Kochbücher, soweit sie erhalten sind, nachweisen. Sie erfassen Rezepte auch aus klösterlichen Küchen und Kellereien.

Die Klosterapotheke spielt im Ensemble eines großen Klosters, zu dem immer auch die Ökonomie gehört, ebenfalls eine Rolle. Die Klosterapotheke hat unweit der Pforte ihren Platz und diente als so etwas wie eine Brücke zwischen dem Kloster und der Region. Sie ist nicht nur für die Versorgung der Kranken im Kloster angelegt, sondern auch für die Bevölkerung. Das Kloster öffnet sich über die Apotheke in das Land, und deshalb spielen die Klosterapotheken, wie ich meine, eine große Rolle bei der Definition sakraler Landschaften.

Sabine Wüst: Der meist korpulente Mönch als Werbeikone – heute mannigfaltig auf Bierdeckeln zu finden – stellt nicht nur ein Thema beim Münchner Maler Eduard Ritter von Grützner dar. Noch bekannter und sicher auch vor dem inneren Auge verankert ist bestimmt der Franziskanermönch mit erhobenem Krug von Ludwig Hohlwein. Wie schätzt Du die religiöse Askese in den Klöstern ein, in Anbetracht solcher Abbildungen?

Wolfgang Wüst: Ich denke, der dicke und trinkfeste Mönch ist auch wieder ein Zerrbild des 19. Jahrhunderts. Man konnte damals mit der weltlichen Funktion der Kirche, der alten Reichskirche, wenig anfangen und suchte nach Sünden und Fehlgriffen. Beim Franziskanermönch ist interessant, dass er nicht einer Klosterbrauerei entstammt, sondern einer „weltlichen“ Brauerei. Sie hat eben als Slogan das treffende Bild auf den Flaschen gewählt, weil es gut für die Vermarktung und den Absatz war. Die Franziskaner-Brauerei in München war allenfalls in der Nähe des alten Franziskanerklosters gelegen. Sie hatte keine institutionellen Verbindungen mit dem Konvent. Daran sieht man, dass Bilder, wie die vom mönchischen Brauen, auch in weltlicher Hand eine große Rolle spielen. Sie sorgen für Qualität: Wenn der Pater viel Bier trinkt, kann der Trank doch nicht schlecht sein.

Sabine Wüst: Der „Baierein“ war 1225 dem Regensburger Schottenkloster St. Jakob steuerpflichtig, doch die „kleine Eiszeit“ Ende des 16. Jahrhunderts ließ in Ober- und Niederbayern bis auf wenige Gebiete um die Donau – beispielsweise Bach an der Donau – den Weinanbau schrumpfen. Eine Folge davon war der Rückgang des Weinkonsums – auch wegen zusätzlicher Besteuerung der Importweine – und eine regelrechte Explosion des Bierkonsums. Dadurch müsste man die Konsumgeschichte in Bezug zur Klostergeografie setzen und sich fragen, wie es sein kann, dass etwa der Ettaler Prälatentropfen aus Südtirol stammt.

Wolfgang Wüst: Das Problem südbayerischer Klöster lag auch im rauen Klima. Für Weinbau ging es gut bis weit ins 16. Jahrhundert, da in dieser Zeit die klimatischen Bedingungen besser waren. Ich spreche jetzt nicht von den letzten drei, vier Jahren des 21. Jahrhunderts, wo wir eine noch untypische Hitze- und Trockenheitswelle in unserem Land verspürten.

Es war vielmehr die Zeit, in der – nachweislich durch die Klimaforschung – die Temperaturen heruntergingen, die nordalpinen Winter länger wurden und die guten Sommer verregnet waren. Da lohnte sich Weinbau nicht mehr in jeder Region. Um das Problem zu lösen haben die Klöster, nicht zuletzt aus der Erkenntnis, dass Rom und die Römische Kurie in Rom für die Ordensgemeinschaften eine große Rolle spielten, überlegt, ob man südlich der Alpen nicht auch in Weinberge investieren könne.

Gerade in Südtirol, um Meran und Bozen, stellt man fast für alle südbayerischen Klöster seit dem späten Mittelalter den Ankauf von Weinparzellen fest. Sie wurden fortan über Vögte und andere Amtsträger verwaltet. Die oberitalienischen und Südtiroler Weine konnten dann zum Teil zollfrei über die Alpenpässe zu den Hausklöstern transportiert werden. Somit ist es keine Novität, wenn sie jetzt an Handels- und Klosterpforten als „Prälatenweine“ verkauft werden. Es ist vielmehr die Reaktivierung des Zustandes vor 1802. Man kam „ins Gespräch“ mit örtlichen Winzern, die ihren Wein jetzt wieder Prälaten- oder Klosterwein nennen dürfen und in Deutschland einen zusätzlichen Absatzmarkt geöffnet sehen.

Sabine Wüst: Dominik Kaufner beschäftigte sich in einem Beitrag über klösterliches Brauwesen im Mittelalter mit St. Emmeram in Regensburg. In der *super officio praxatorie nostre* vom 20. April 1317 findet man dort im Register eine Bestallungsurkunde, in der die Rechte und Pflichten des Klosterbraumeisters Peter von Pielenhofen aufgelistet wurden. Gibt es so etwas detailreiches auch für andere Klöster oder auch die Benediktiner am Michelsberg in Bamberg?

Wolfgang Wüst: Das „Hineinschauen“ in die Praxis der Winzer, der Häcker und Kellermeister war stets ein Anliegen der Obrigkeit, und sei es nur um die Steuereinnahmen zu kontrollieren. Die „gute“ Policy, die seit dem Spätmittelalter Europa mit Gesetzen, Dekreten und Verordnungen überzog, war auch zuständig für einen Befund, der gerade jetzt in unseren Corona-geschwängerten Zeiten wieder eine herausragende Rolle spielt. Es ging um die Vermeidung ansteckender Krankheiten, die Prävention von Seuchen.

Sie wurde mit Maßnahmen an den Zollschranken und Landesgrenzen implementiert. Transporte mit verdorbenen Gütern oder mit Produkten aus Krisenregionen im Sinne fehlender Hygiene wurden verboten.

In einem weiteren Sinne ging es auch um die Lebensmittel- und Getränkekontrolle im Generellen. 1516 rief man das Reinheitsgebot für untergärige Biere im alten Bayern aus. Reinheitsgebote oder Bier- und Braugebote gab es im lokalen Zuschnitt aber schon vor 1516, einfach um sicher zu gehen, dass das, was getrunken wurde, auch bekömmlich war. Wasser galt nicht als Alternative. Es war kontaminiert, vor allem in den Städten. Abwässer und trinkbare Gewässer wurden selten getrennt; das war alles eine große „Soße“ am Wegrand und in den Kanälen. Die moderne



Die Wissenschaftlerin **Sabine Wüst** beschäftigt sich unter anderem mit der Geschichte der Nahrungsmittel.



Bild: Eduard von Grützner, 1912



Foto: privat



Foto: Abtei St. Hildegard

Dieser Franziskanische Braumeister mit dem Bierkrug einer Klosterbrauerei ist ein besonders gutes Beispiel dafür, wie das Image von Bier und Kloster zusammen geht. Mitte: Franziskaner Blechschild – gewölbt, geprägt und signiert von Ludwig Hohlwein. Ein Entwurf, der eine nachhaltige Rezeption erzielte. Rechts: Diese Flaschen mit Klosterlikören sind eine Spezialität aus der Abtei St. Hildegard.

Kanalisation entstand erst im 19. Jahrhundert, so dass alkoholhaltige Getränke wie Wein und Bier zunächst eher trinkbar waren als verschmutztes Wasser. Es war dann ein großer Schritt, dass man von Beerenweinen und „Gagel“-Bieren Abschied nahm, um über Reinheitsgebote den Markt zu säubern.

Sabine Wüst: Rechnungen aus der Zeit um 1600 belegen, dass neben Bier schon um 1609 in Ettal Klosterlikör hergestellt wurde. Göttlicher Genuss ist in Verbindung mit alten Rezepturen aus dem Klostersgarten oder der Imkerei, auch als Kräuterlikör mit wohltuender Wirkung zu finden. Wie würdest Du den traditionellen Klosterlikör in die Konsumgeschichte der Klosterlandschaft einordnen?

Wolfgang Wüst: Liköre, das hatte man schnell erkannt, sind langlebiger als Biere. Auch guter Wein war lagerfähig. Es gab Sonderjahrgänge, die man noch 20 oder 30 Jahre später trinken konnte. Das blieben aber die Ausnahmen. Beim „Baierwein“ ist alter Wein heute noch knapp. Wenn Sie heute nach Bach an der Donau fahren, bekommen Sie fast keine Flasche mehr aus Jahrgängen vor 2019. Wein war also auch ein Produkt, das irgendwann einmal nicht mehr verfügbar war. Liköre sind da bei weitem lagerfähiger. Die Kombination mit Heilkräutern bei der Destillation traf zudem auf die klösterliche Tradition der Apotheken. Ettal ist, wie wir hörten, nicht die einzige Abtei, die das perfekt beherrscht. Es ist erklärbar, dass Liköre zu Aushängeschildern für die Klosterökonomie wurden und dass sie weit jenseits der Klöster beliebt waren. Beispiele für *oversea shipping* zeugen ja davon. In manchen Supermärkten Amerikas oder Australiens finden Sie deshalb Klosterliköre aus Deutschland.

Sabine Wüst: In Bezug auf die Klöster könnte man in Anbetracht einer *Foodscape* – also einer Art Essenslandschaft, in der bestimmte Produkte für bestimmte Regionen stehen – auch nach einer Getränkeregion fragen. Zur Veranschaulichung: Italienische Sfiogiatelle aus dem neapoli-

tanischen Kloster Santa Rosa. Das sind Blätterteigtaschen mit Ricotta-Füllung.

Vielleicht könnte man für die Klöster ein weiteres Kapitel öffnen und von einer *Beverage* – oder sogar von einer *Beer-Scape* als einer Art monastischer Getränkelandschaft sprechen?

Wolfgang Wüst: Unlängst wurde ja über das Phänomen der *Foodscape* gearbeitet. Die Ergebnisse werden in einem Band zur *Städtelandschaft* im Peter Lang Verlag nachzulesen sein. Man sieht in der Tat, dass die *Foodscape* zu einem Interessengebiet in der jüngeren Konsumforschung geworden ist. Ja, über *Beer-Scape* wäre eine gute Sache. Man kartiert dann die Absatzmärkte rund um das Brauzentrum. Der Konsum wird abnehmen, je weiter man sich vom Ursprung entfernt. Vergleicht man es mit der *Städtelandschaft*, dann wird man Einflusskreise zeichnen dürfen, so wie es der Erlanger Geograph Walter Christaller in den 1930er Jahren für die Zentralitätsanalyse einer Stadt bereits vollzog.

langer Geograph Walter Christaller in den 1930er Jahren für die Zentralitätsanalyse einer Stadt bereits vollzog.

Sabine Wüst: Zum Schluss noch ein Blick in die Zukunft! Einerseits spüren wir auch im weltlichen Bereich verstärkt Ruhe und Askese in unseren schwierigen Pandemiezeiten, sei es u. a. durch Besuchsverbote oder das Entfallen kultureller Veranstaltungen. Andererseits lässt sich ein deutlicher Rückgang der

Klostereintritte verzeichnen. Wie kann es in diesen problematischen Zeiten mit der Klosterwein-, Bier- und Likörökonomie weitergehen?

Wolfgang Wüst: Um die Zukunft der Klosterprodukte mache ich mir keine Sorgen. Nehmen wir beispielsweise die Jahre 1802/1803: Das napoleonisch geführte Europa erklärt die Klöster für aufgehoben. Die Äbte wurden mit einer Jahresrente abgefunden, die übrigens meist angemessen war. Mönche bekamen kleinere Renten und mussten sich andere Tätigkeitsfelder suchen. Sie sind Pfarrer geworden oder oft verliert sich ihre Spur, da sie laisiert wurden. Kurzum, das Kloster kam zum Stillstand. Manche

Liköre sind besser lagerfähig und in Kombination mit Heilkräutern trafen sie zudem auf die klösterliche Tradition der Apotheken.

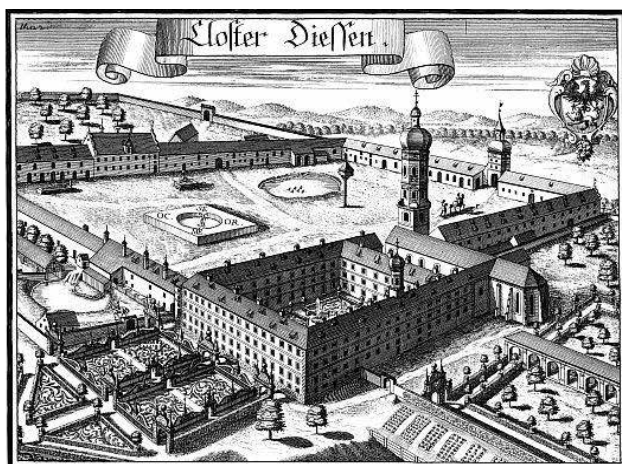


Bild: Historico-topographica descriptio Bavariae, 1701–1726

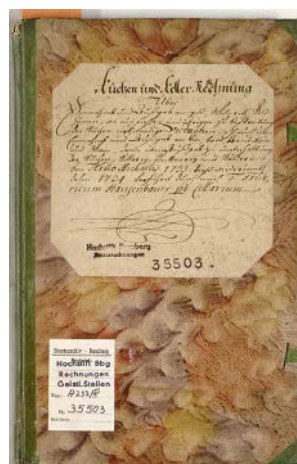


Foto: Staatsarchiv Bamberg, Rep. A. 232 IV, R. 35.503

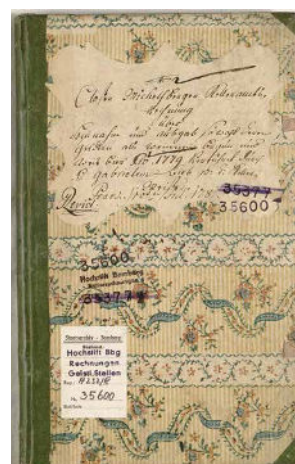


Foto: Staatsarchiv Bamberg, Rep. A. 232 IV, R. 35600

Das Augustiner-Chorherren-Stift in Dießen am Ammersee wurde um das Jahr 1705 auf einem Kupferstich von Michael Wening dargestellt. Mitte: Die Akten des Bamberger St. Michaelskloster sind in großer Zahl in den Archiven überliefert. Hier ist ein Rechnungsband von 1733/34 zu sehen. Rechts: Die Umschlagsseite zeigt eine Rechnung an das Bamberger Kloster von 1779/80 mit dem Präsentations- und Revisionsvermerk von 1781.

Klöster hatten noch für Jahre Übergangsformen, durften aber keine Novizen mehr aufnehmen. Als der letzte Pater starb, wurde der Schlüssel umgedreht.

Was lebte aber weiter? Es waren die Klosterbiere und die Klosterweine. In weltlicher Pacht produzierten die Ökonomiebetriebe weiter. Das lief, wie wir wissen, offenbar sehr gut. Und so könnte man sich an einem Tag X ohne reale Klöster zumindest noch über fortbestehende Klosterprodukte erfreuen.

PUBLIKUM: Wie wichtige war die Wasserqualität von Wasser bei der Bier- aber auch der Weinherstellung?

Wolfgang Wüst: Qualitativ gutes Wasser, das bei uns heute eine Selbstverständlichkeit ist, war vor dem 19. Jahrhundert rar. Gutes Wasser mag es gegeben haben in abgelegenen Regionen, wenn kein Tierkadaver oder Unrat es kontaminierte. In den Städten des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit konnte man Wasser kaum trinken. Es musste abgekocht werden. Deshalb waren Wein und Bier mit Alkoholgehalt beliebt, auch in einer – modern gesprochen – light Ausführung. Wein war häufig als Metformation auf dem Markt mit deutlich weniger als 10 Prozent Alkohol. Die Frage nach dem Wasser ist zentral für den Konsum älterer Zeit. Da war das Hygienejahrhundert, das 19. Jahrhundert, wirklich ein großer Einschnitt. Es gab aber zuvor sicher in den Städten durch Baumeister und Ingenieure Bemühungen, die Wasserversorgung für die Bürger zu verbessern. In Augsburg haben Sie – jetzt als UNESCO-Weltkulturerbe – die großen Wassertürme des 16. Jahrhunderts. Wassertürme wurden mit frischem Pumpwasser aus Quellen gespeist, um es anschließend durch ein Röhrensystem auf die Haushalte zu verteilen. Das Rohrsystem bestand allerdings, wie im alten Rom, teilweise noch aus Bleirohren, die Gifte an das Wasser abgaben. Diese Haushalte wurden im Zinsregister erfasst; daher wissen wir genau, wie viele Liter Wasser pro Jahr in welchem Haus ankamen. Man zahlte, wie heute, für reines Wasser. Es war allerdings keine Selbstverständlichkeit und es war teuer. Da konnte es durchaus vorkommen, dass ein Eimer Bier am Ende günstiger war als die gleiche Menge Trinkwasser.

PUBLIKUM: Es gab ja die verschiedenen Rezepturen zum Beispiel von Bieren. Wie haben diese die Jahrhunderte überlebt? Wie sind die aufbewahrt worden?

Wolfgang Wüst: Auch bei den Rezepturen war diese „kleine Eiszeit“ eine Zäsur. Bis ins 16. Jahrhundert haben wir bei der Bierherstellung das Prinzip: Es ist alles offen. Gagelsträucher (*myrica gale*), Beeren, Zutaten aus Gärtnereien, Heilkräuter und vieles mehr waren den Braumeistern nicht fremd. Gagelbiere oder Brutbiere waren beliebt und jeder Ort und jedes Kloster hatte dazu eigene Rezepturen. Wenn Sie in einem englischen Pub heute noch ein *Pale Ale* bestellen, führt Sie der Geschmack zurück in die Zeit vor 1516.

Und weil einzelne Braumeister auch vor 1516 schon aufgezeichnet hatten, was sie alles für die Herstellung benötigten, wissen wir, was da genau drin war. Für eine chemische Analyse reicht das allerdings nicht. Biere aus älterer Zeit sind im Unterschied zum Wein nicht vorhanden. Der 1540er Steinwein aus Würzburg – eine Flasche steht noch im Panzerschrank des Bürgerspitals – gilt als der älteste Wein der Welt. Das war sozusagen ein Super-Jahrgang, von dem die Chronisten berichten, dass es sehr warm und trocken war. Freilich wird der originale Inhalt längst verdunstet sein, aber man hätte hier zumindest noch messbares Liquides aus der frühen Neuzeit, wenn wahrscheinlich auch nicht aus dem Jahr 1540.

Dann haben wir eine Reihe von Reinheitsgeboten, etwa 1516, aber auch früher wie in Bamberg. Daher wissen wir, welche Getreidesorten man für das Brauen verwendete. So erfährt man, dass Weizen zum Brauen zu teuer wurde, da man ihn auch in den Kornspeichern der Städte für schlechtere Jahre lagern konnte. Da kam dann die Braugerste ins Spiel. Ferner traten ausschließlich Hopfen und Malz – „Gott erhalt’s“ – als Zutaten hinzu. Das ist dann Standard geworden für die untergärigen Biere. Die heutigen Craft-Biere sind dann, wenn Sie wollen, im Prinzip wieder eine Rückkehr zum mittelalterlichen Bier. Alles ist erlaubt und jeder Craft-Brauer hütet seine Rezepturen.

Sabine Wüst: Das Entscheidende ist sicher auch, dass man die heutigen Produkte vor Augen hat, wie das hier und heute schmeckt. Beim Wein kann man auch an den Met, Glüh- und Beerenweine denken, die wir von den Weihnachts- und Christkindlmärkten her gut kennen. Das sind dann freilich keine Getränke, die wir uns zu einem guten Steak einschenken würden. ■