

Die mittelalterlichen Ursprünge des Altbieres am Niederrhein

Von Carl Pause

Bier war im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit ein Grundnahrungsmittel, das nicht nur den Durst, sondern auch den Hunger stillte.¹ Dass man vor 500 Jahren Bier gegen den Durst trank, hängt mit der Güte des Trinkwassers zusammen, das vor allem in den Städten von zweifelhafter Qualität war: Zumeist wurde es aus Brunnen geschöpft, die oft nur wenige Meter von den Aborten entfernt waren. Die Folge war fast allerorts ein hochgradig mit Keimen belastetes Grundwasser, das oft übel roch und dessen Genuss nicht ohne massive gesundheitliche Risiken war. Man versuchte daher nach Möglichkeit andere Getränke zu sich zu nehmen – und hier bot sich das leicht alkoholhaltige und „gut gekochte“ Bier an. Der zweite Grund für die hohe Popularität des Bieres war sein Nährstoffgehalt: Da es nicht filtriert war, wirkte es stark sättigend – in einer Zeit mit einer häufig prekären Ernährungslage ein höchst willkommener Effekt!

Mit der Entstehung der Städte und der Herausbildung des Brauerhandwerks im 12. und 13. Jahrhundert war das Bier zu einem Volksnahrungsmittel geworden. Sogar die Gefangenen in den niederrheinischen Städten saßen nicht bei Wasser und Brot, sondern bei Bier und Brot im Gefängnis. In den Hospitälern bekamen die Armen täglich ein Quart Bier, also etwa 1,5 Liter, zugeteilt. Hierbei handelte es sich um Dünnbier mit nur etwa 2 % Alkohol. Bis in die Frühe Neuzeit wurde am Niederrhein mehr Wein als Bier konsumiert, was damit zusammenhängt, dass Köln im Spätmittelalter der größte Weinumschlagplatz der Hanse war, wovon auch die rheinabwärts gelegenen Städte profitierten. Erst im 16. Jahrhundert avancierte das Bier zum Hauptgetränk, da es nun deutlich billiger als der Wein war, der infolge der Klimaveränderung im 17. Jahrhundert nicht mehr in dem Umfang angebaut werden konnte wie in früheren Jahrhunderten – und vor allem oft alles Andere als ein Genuss war. Hinweise, wie das Bier gebraut wurde, sind in den Schriftquellen selten. Aus den Aufzeichnungen ist zu erfahren, dass man am Niederrhein anfänglich nicht nur

¹ Vgl. Ernst Schubert: Essen und Trinken im Mittelalter. Darmstadt 2006.

Gerste, sondern auch Weizen und Hafer für die Herstellung von Malz verwendete.² Das mittelalterliche Bier war in der Regel obergärig: Weil noch keine effiziente Methode bekannt war, den Sud während des Herstellungsprozesses zu kühlen, ließ man die Bierwürze bei Raumtemperatur gären. An Stelle des Hopfens, der heute der Maische als Würzmittel zugeführt wird, gab man einen fermentierten Kräutercocktail in das Bier, das man nach diesem Kräuterzusatz nannte: Grut, Gruit, Gruyt oder Grüssing.³ Der älteste Beleg für die Existenz des Grutbieres an Rhein und Maas stammt aus dem Jahr 974; er findet sich in einem Privileg Kaiser Ottos II. (955-983) für die Kirche von Lüttich. Die Herstellung der Grut war ein landesherrliches Recht, das an Städte oder Privatleute verpachtet bzw. gegen Zahlung weitergegeben wurde. Produziert wurde die Grut in speziellen Gruthäusern. Der wichtigste Bestandteil der Grut waren die Blätter des Gagelstrauchs (*Myrica gale*). Die Pflanze war damals in den Feuchtgebieten am Niederrhein weit verbreitet, gehört jedoch heute zu den gefährdeten Arten in Deutschland. Ihre Blätter enthalten starke ätherische Öle, die den Geschmack der Grut dominierten. Am Ende des Mittelalters verdrängte am Niederrhein der Hopfen die Grut. Das neue Hopfenbier wurde ebenfalls obergärig gebraut und ist der Urvater des Altbieres. Anders als der Gagel hatte der Hopfen den entscheidenden Vorteil, dass er an vielen Standorten gedeiht und auch kultiviert werden konnte. Der Siegeszug des Hopfenbieres nahm seinen Ursprung in den Küstenstädten der Hanse, und zwar wohl schon im 13. Jahrhundert.⁴ Da es wegen der konservierenden Eigenschaften der Bitterstoffe im Hopfen länger haltbar und

² Gert Fischer/Wolfgang Herborn: Geschichte des rheinischen Brauwesens. In: Bierbrauen im Rheinland. Führer und Schriften des Rheinischen Freilichtmuseums und Landesmuseums für Volkskunde in Kommern 28, Köln 1985, S. 9-118.

Wolfgang Herborn: Römerbier, Grutbier, Hopfenbier. Zur rheinischen Biergeschichte von den Anfängen bis zum Beginn der Neuzeit, in: Fritz Langensiepen (Hrsg.): Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn 1998, S. 195-218.

³ Aloys Schulte: Vom Grutbiere. Eine Studie zur Wirtschafts- und Verfassungsgeschichte, in: Annalen des Historischen Vereins für den Niederrhein 85 (1908), S. 118-146.

⁴ Franz Irsigler: „Ind machden alle lant beirs voll“. Zur Diffusion des Hopfenbierkonsums im westlichen Hanseraum, in: Günter Wiegmann/Ruth-E. Mohrmann (Hrsg.): Nahrung und Tischkultur im Hanseraum, (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 91) Münster/New York 1996, S. 377-397.

zudem noch in der Herstellung deutlich billiger als das Grutbier war, entwickelte sich das Hopfenbier bald zu einem Handelsprodukt, das von den Hansestädten vor allem über den Seeweg vertrieben wurde. Um 1300 gelangte das Hopfenbier nach Holland und Flandern, wo vor allem „Hamburger Bier“ einen ausgezeichneten Ruf genoss. Bereits nach verhältnismäßig kurzer Zeit begann man in den Niederlanden selbst Hopfenbier zu brauen – und auch zu exportieren. Das Vordringen des Hopfenbieres an den Niederrhein lässt sich an Hand der Schriftquellen gut nachvollziehen. Schon 1384, also nur wenige Jahrzehnte, nachdem die Hopfenbierproduktion in den Niederlanden begonnen hatte, erwarb die Stadt Wesel das Recht zur Erhebung einer Hopfen- und Keutebierakzise. Mit der Steuer verbunden war nicht nur das Recht, Hopfenbier zu verkaufen, sondern es auch vor Ort zu brauen. Wie die von nun an stetig sinkenden Einnahmen aus der Grutsteuer zeigten, verdrängte das „hoppebier“ das Grutbier in rasantem Tempo. Bereits 1432 stellte man in Wesel die Produktion des Grutbieres gänzlich ein. In Geldern wurde das Grutbier schon 1452 nicht mehr gebraut und ausgeschenkt. Anders sah es in den kurkölnischen Städten aus. Erzbischof Friedrich untersagte 1381 den Bauern der Ämter Hülchrath, Brühl, Lechenich, Zülpich, Hart, Rheinbach, Bonn und Deutz das Brauen von westfälischem Bier und Hopfenbier und wies sie an, die Grut von den Grutpächtern zu beziehen. Trotz der zahlreichen Importverbote verdrängte das Hopfenbier mit der Zeit das Grutbier und auch den Wein und wurde in der Frühen Neuzeit zum beliebtesten alkoholischen Getränk Kölns und des Rheinlandes. In Köln konnte sich das Hopfenbier erst durchsetzen, nachdem 1435 ein schwerer Maifrost großflächig Weinreben zerstört hatte und daher Wein nicht in ausreichender Menge zur Verfügung stand. Der Bedarf an alkoholischen Getränken wurde nun durch das Hopfenbier aus den Niederlanden gedeckt, die mit ihm „alle land beirs voll“ machten.

Vom Rheinland und den Hansestädten aus breitete sich das Hopfenbier um 1500 nach Süddeutschland aus, wo das norddeutsche (und auch das rheinische) Hopfenbier zum Stammvater der bayrischen Biere wurde.