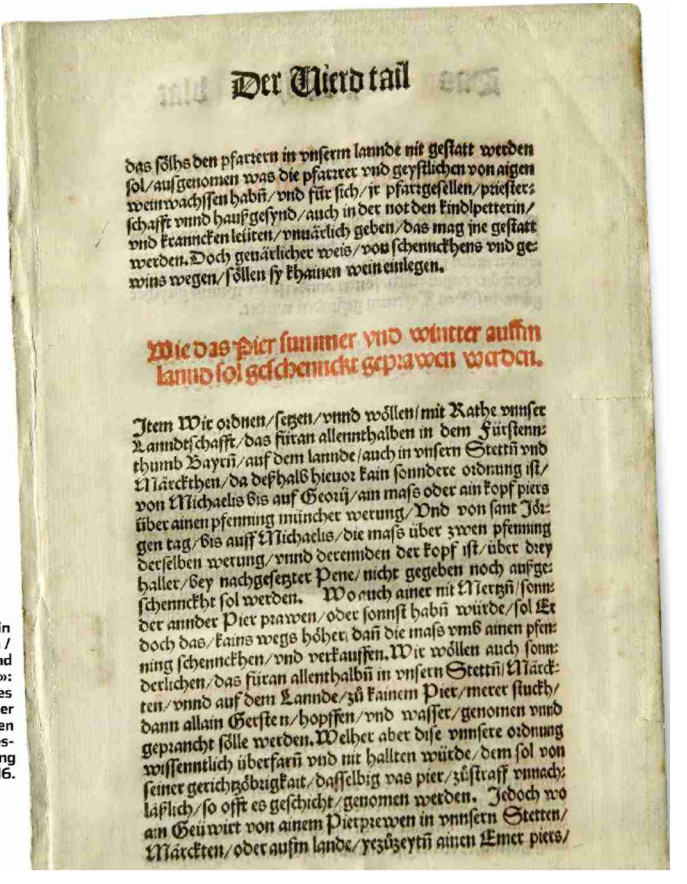

Der Vierd tail

das sölhs den pfarrern in vnserm lannde nit gestatt werden
sol/auſ genomen was die pfarrer vnd geystlichen von aigen
weinwachssen habñ/vnd für sich/jr pfarrgesellen/priester:
schafft vnnd hausgesynd/auch in der not den kindlpetterin/
vnd kranncken leiten/vnuärlich geben/das mag jne gestatt
werden. Doch genärlicher weis/von schennckhens vnd ge:
wins wegen/söllen sy khainen wein einlegen.

Wie das Pier sunnmer vnd wintter auffm
lannd sol geschennckt geprawen werden.

Item Wir ordnen/setzen/vnnd wöllen/mit Rathe vnnser
Lanndtschafft/das fürran allennthalben in dem Fürstenn:
thumb Bayrñ/auf dem lannde/auch in vnsern Stettñ vnd
Märckthen/da deßhalb hieuor kain sonndere ordnung ist/
von Michaelis bis auf Georij/ain maſs oder ain kopf piers
über ainen pfenning müncher werung/Vnd von sant Jörg:
gen tag/bis auff Michaelis/die maſs über zwen pfenning
derselben werung/vnnd deremden der kopf ist/über drey
haller/bey nachgesetzter Pene/nicht gegeben noch aufge:
schennckht sol werden. Wo auch ainer mit Mertzñ/sonn:
der annder Pier prawen/oder sonnst habñ würde/sol Er
doch das/kains wegs höher dañ die maſs vmb ainen pfen:
ning schennckhen/vnd verkauffen. Wir wöllen auch sonn:
derlichen/das fürran allenthalbñ in vnsern Stettñ/Märck:
ten/vnnd auf dem Lannde/zů kainem Pier/merer stuckh/
dann allain Gersten/hopffen/vnd wasser/genomen vnnd
gepraucht sölle werden. Welher aber dise vnnsere ordnung
wissenntlich überfarñ vnd mit hallten würde/dem sol von
seiner gerichtzobrigkait/dasselbig vas pier/zůstraff vnnach:
läßlich/so offt es geschicht/genomen werden. Jedoch wo
ain Geü wirt von ainem Pierprewen in vnnsern Stetten/
Märckten/oder auffm lande/yezůzeytñ ainen Emer piers/

«Allain Gersten / hopffen / und wasser»: So steht es in der bayerischen Landesordnung von 1516.

Zum Wohl!

Vor 500 Jahren wurde definiert, welche Zutaten ins Bier gehören. Noch immer prägt das sogenannte **Reinheitsgebot** – das weltweit erste Lebensmittelgesetz – unsere Trinkkultur.

DANIEL ARNET

Ungetrübter Genuss: Das Bier entwickelte sich in den letzten Jahren vom billigen Arbeitergesöff zum Getränk für Trendbewusste.

G

erste, Hopfen und Wasser – nichts anderes gehört ins Bier. Das besagt das bayerische Reinheitsgebot, das in wenigen Tagen seinen 500. Geburtstag feiert. Diese Vorschrift ist somit das älteste Lebensmittelgesetz der Welt, denn noch heute liest man auf den Etiketten vornehmlich deutscher Biere: «Gebraut nach dem Reinheitsgebot».

Die Landesordnung, welche die bayerischen Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X. am 23. April 1516 in Ingolstadt (D) erliessen, hat die Kunst des Bierbrauens nachhaltig geprägt. «Viele deutsche Brauer haben ihr Wissen und ihre Erfahrung über Generationen in die Welt hinausgetragen, so auch in die Schweiz», sagt Marcel Kreber (46), Direktor des Schweizer Brauerei-Verbands (SBV).

Auch der Fricktaler Theophil Roniger holte sich sein Know-how in Deutschland. Er vertiefte dort nach seiner Brauerlehre das Wissen über das Handwerk der Bierproduktion, bevor er 1876 mit Mathias Wüthrich im aargauischen Rheinfelden Feldschlösschen gründete. Das Unternehmen ist heute mit 1300 Mitarbeitern und einer jährlichen Getränkeproduktion von 340 Millionen Litern die grösste Brauerei der Schweiz.

Feldschlösschen mag zwar hiesiger Platzhirsch sein, doch immer mehr Schweizer sagen: «Das ist nicht mein Bier.» 1990 stand die Zahl der Brauereien in der Schweiz mit 32 auf dem Tiefpunkt, die Auflösung des Bierkartells 1991 brachte jedoch die Kehrtwende. Mittlerweile mischen 632 Anbieter mit (siehe Grafik auf Seite 9). 600 Brauereien mehr in 25 Jahren – die Branche scheint zu boomen. Tut sie aber nicht: In dieser Zeit ist im Gegenzug der jährliche Pro-Kopf-Konsum in der Schweiz von 71 auf 56,3 Liter Bier gesunken.

Bier ist geschmacklich vielfältiger als Wein

Tatsächlich produzieren viele der jungen Brauer nur Kleinstmengen. Manche Beizen, zahlreiche Dörfer und viele Stadtquartiere rühmen sich mittlerweile mit lokalen Bierspezialitäten. «Pro Kopf der Bevölkerung haben wir in der Schweiz die höchste Brauereidichte Europas, vielleicht sogar weltweit», sagt Feldschlösschen-Mediensprecherin Gabriela Gerber (43), die zugleich auch erste diplomierte Biersommelière der Schweiz ist.

Eine Kennerin des schnöden Biers, wie man sie aus noblen Restaurants für edlen Wein kennt? Genau – und das ist bitter nötig. Denn Bier ist das komplexere Getränk, seine Geschmacksvielfalt grösser als beim Wein: Hat das Gebräu nach Reinheitsgebot 6000 bis 8000 Inhaltsstoffe, so sind es beim Rebensaft bloss 2000 bis 3000.

Und trotzdem ist Wein Sinnbild für gehobenen Genuss, Bier steht für billiges Gesöff. «Das hat viel mit dem gesamtschweizerischen Fabrikgesetz von 1877 zu tun», sagt Gerber. Damals mussten Arbeitgeber den Werktätigen erstmals Freizeit gewähren. Weil der Weg nach Hause aufs Land oft mühselig war, suchten sie den schnellen Genuss bei einem Fyrabigbier in einer der Brasserien, die damals massenhaft eröffnet wurden. Gerber: «Das Bier avancierte zum Arbeitergetränk – ein Image, das ihm lange anhaftete.»

Die Brauer haben es verpasst, das Image ihres Saftes aufzupolieren – im Gegensatz zu den Winzern, die mit eindrücklichen Naturbildern werben und ihre Flaschen mit wohlgestalteten Etiketten schmücken. «Schlussendlich verarbeiten diese Trauben zu Wein, machen aber eine Riesengeschichte drum herum», sagt Gerber. «Eigentlich hätten Brauer mehr zu erzählen über die Zutaten – und die kupferne Sudpfanne ist mindestens so schön wie das Eichenfass des Winzers.»

Daniel Reuter (54) findet Brauereien sogar schöner. «Wein entsteht», sagt der Präsident der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt (GFB), «Bier hingegen muss man mit Engagement und viel Sach- wie Fachkompetenz produzieren.» Ist er an ein Apéro geladen, zieht er eine Stange einem Cüpli vor.

> ***«Pro Kopf haben wir in der Schweiz die höchste Brauereidichte Europas – ja vielleicht sogar weltweit»***
>
> Gabriela Gerber

Die GFB entstand nach dem Fall des Bierkartells 1991 und zählt heute 423 Mitglieder – hauptsächlich aus der Schweiz, vereinzelt auch aus Ländern wie Thailand oder Spanien. Der Verein will das Interesse für die Biervielfalt in der Schweizer Bevölkerung verankern. «Vorbei sind allmählich die Zeiten, in denen das ‹Mir au› das meistgetrunkene Bier in der Schweiz war», sagt

Reuter. «Für mich eine Stange, bitte!» – «Mir au!» – «Mir au!» – «Mir au!»

Handwerk statt Massenware seit den 1970ern in den USA

Reuter stellt fest, dass das Bewusstsein für die unterschiedlichen Biersorten stark gestiegen ist. Die Gäste fragen in einem Restaurant vermehrt nach der Bierkarte. Das Problem ortet der GFB-Präsident heute bei den Gastronomen. Zu oft kriege man auf die Frage nach dem Bierangebot noch die Antwort: «Grosse und kleine.»

Vom Turbinenbräu in Zürich über das Ueli-Bier in Basel bis zum Chopfab in Winterthur ZH – die Bier-Palette ist heute so gross wie nie zuvor. Dabei zeigen sich vor allem sogenannte Mikro- oder Handwerksbrauereien sehr experimentierfreudig. Der Name leitet ▶

Mit Kreativität zu Geschmacksvielfalt: Martin Wartmann (l.) in der Klosterbrauerei Fischingen TG.

Beiz und Brauerei: Das Barbière in Bern produziert wöchentlich bis zu 700 Liter Bier für die eigene Bar.

Reinheitsgebot sollte einst Hungersnöte abwenden.

◀ sich von den Craft Brewerys ab, die in den USA seit den 1970er-Jahren erfolgreich gegen die Einheitspfütze Budweiser anbrauen. Craft Beers haben dort mittlerweile einen Marktanteil von zwölf Prozent.

In der Schweiz war der Thurgauer Brauer Martin Wartmann (68) einer der Ersten, der auf gehobenes Handwerk setzte. Sein neustes Projekt: Pilgrim-Bier aus dem Kloster Fischingen TG, «Gourmetbiere aus der ersten und einzigen Klosterbrauerei». Wie bei seinen früheren

Produkten setzt er mit viel Kreativität auf Geschmacksvielfalt. So produziert er unter anderem ein Waldbier – gewürzt mit Holz und Kräutern – oder ein Cherry Ale mit Zugabe von süssem und saurem Kirschensaft.

Diese Biere bereichern die Auswahl, entsprechen aber nicht dem Reinheitsgebot. Eigentlich müsste der GFB-Präsident solche neuen Gebräue begrüssen, doch Reuter sagt: «Ich halte nichts von Fruchtbieren, ich bin ein Verfechter des Reinheitsgebots.»

«Allain Gersten / hopffen / und wasser» – so steht es in der Landesordnung von 1516. Hefe kannte man damals noch nicht als bewusst zugefügten Bestandteil. Der Brauer stellte die Bottiche nach draussen und hoffte auf Hefesporen, die es überall in der Luft gibt. Setzte sich ein falscher Hefestamm ab, war «Hopfen und Malz verloren» und der Brauer «haute dem Fass den Boden raus» – er konnte das verdorbene Gebräu wegschütten.

Was Bierfreunde dieser Tage als ältestes Gesetz für den Verbraucherschutz feiern, war ursprünglich als Abwehr gegen Hungersnöte gedacht. Denn den Herzögen ging es vor allem um die Gerste – der Weizen sollte den Bäckern fürs Brotbacken reserviert bleiben. Wer damals Bier aus Weizen, sogenanntes Weissbier, brauen wollte, der brauchte eine Sondergenehmigung – und das in Bayern, dem Paradies für Weissbiere.

Über eine Million verschiedene Biere nach Reinheitsgebot

Ist das Reinheitsgebot heute nur noch ein «deutsches Einheitsgebot», wie «Der Spiegel» kürzlich titelte, das «für geschmackliche Einfalt» sorgt? Nein, denn alleine aus den rund 170 Hopfenarten, gut 40 Malzsorten und knapp 200 Hefestämmen liessen sich 1,36 Millionen geschmacklich unterschiedliche Biere brauen – der Einfluss des Wassers mit seinen abgestuften Härtegraden nicht einmal eingerechnet. Die Brauer müssten nur mutiger sein und etwa beim Hopfen auch mal zu Sorten wie Mandarina Bavaria oder Hüll Melon greifen – dann braucht es keine zusätzlichen Fruchtsäfte.

Das Reinheitsgebot führt also nicht zwingend zur Einfalt, es hat aber vermutlich der Pantscherei Einhalt geboten. Während 1985 der Glykolwein aus Österreich und ein Jahr später der Methanol-Barbera aus Italien die Winzerszene erschütterten, blieb die Braubranche von Skandalen weitgehend verschont. Und wenn wie jüngst ein Umweltinstitut Pestizide im Bier nachweist, dann geht das auf unsachgemässe Behandlung der Rohstoffe vor dem Brauprozess zurück – und lässt sich korrigieren.

Im Wein mag die Wahrheit liegen, im Bier bleibt die Reinheit – auch in den nächsten 500 Jahren? Wird die Menschheit auch 1000 Jahre Reinheitsgebot feiern? «Wieso nicht», sagt SBV-Direktor Kreber, «wenn es uns gelingt, das Reinheitsgebot als Grundrezept des Bierbrauens beizubehalten und wir uns dem Fortschritt nicht verschliessen.» Und Bier-Sommelière Gerber sagt: «Es wäre doch schade, wenn man eine so gute Geschichte, die dem Marketing hilft, aufgeben würde.» ●

Viel zu feiern rund ums Bier

1516 – Fest zum reinen Bier
Hier haben bayerische Herzöge das Reinheitsgebot besiegelt, hier feiern Bierfreunde im historischen Rahmen: Ingolstadt (D), 22. bis 24. April.

Tag des Schweizer Biers
Brauereitradition erlebbar machen und gleichzeitig die Biersaison eröffnen: diverse Brauereien, 29. April.

Schweizer Biere 2016/2017
Biersommelière Gabriela Gerber hat mit einem Team 270 Schweizer Biere verkostet und für den Werd-Verlag beschrieben: im Buchhandel ab 29. April.

Festival 500 Jahre Reinheitsgebot
Rund 100 bayerische Brauereien zeigen, was Braukunst bedeutet und traditionelles Brauhandwerk bewirkt: München (D), 22. bis 24. Juli.

Bier in der Schweiz und weltweit

Weniger Konsum, dafür mehr Hersteller

Während die Iren ihr Bier überwiegend im Pub geniessen (64 Prozent), trinken die Esten mehrheitlich in den eigenen vier Wänden (91 Prozent).

Drei Favoriten von Gabriela Gerber (43), diplomierte Biersommelière

India Pale Ale (6,5 % Vol.)

von der Brasserie Trois dames in Sainte-Croix VD

«Ein Bier mit viel Charakter und mit bestens eingebundenen Bitternoten.»

BrewDog Nanny State (0,5 % Vol.)

von der Brewerie BrewDog in Ellon (GB)

«Ein Bier ohne Alkohol, das sich überzeugend von anderen alkoholfreien Bieren abhebt.»

Valaisanne Ämrich Weizen (5,5 % Vol.)

von der Brasserie Valaisanne in Sitten

«Das lieblichste und erfrischenste Bier für den Sommer.»

Drei Favoriten von Daniel Reuter (54), Präsident der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt (GFB)

1891 dunkel (5 %)

von der Brauerei Sonnenbräu, Rebstein SG

«Ein Bier, das für Tradition steht. Die typische schwarze Farbe verführt zu einem zweiten Glas.»

Appenzeller schwarzer Kristall (6,3 %)

von der Brauerei Locher, Appenzell AI

«Die Hopfennote ist dezent, schmeckt sehr gut zu Braten und Eintopfgerichten, wird in Restaurants sogar offen ausgeschenkt. Da kommt Freude auf!»

Stadtbühler Lager dunkel (4,8 %)

von der Brauerei Stadtbühl, Gossau SG

«Dieses Bier wurde mehrfach ausgezeichnet – verdienterweise. Es gehört auch für mich zu den besten dunklen Bieren.»