

Gerade erschienen: Die Geschichte der Heidelberger Brauereien und Bierlokale mit Blick auf aktuelle Trends

# Der Genius loci Heidelbergs ...

Bitte, was soll schon sein, mit dem Genius loci Heidelbergs? „Er ist feucht!“ - das jedenfalls trug Victor von Scheffel zu diesem Thema bei!

„Man kann, wenn wir es überlegen, Bier trinken fünf Ursachen wegen: Einmal um eines Festtages willen, Sodann vorhandene Durst zu stillen, Ingleichen künftigen abzuwehren, Ferner dem guten Bier zu Ehren. Und endlich um jeder Ursach willen. - Ergo bibamus!“ ...

„Ergo bibamus - Also trinken wir“, das waren bereits Lieblingsworte des Papstes Martin IV. (1281-1355), der, wenn er aus dem Konsistorium kam, zu sagen pflegte: „Wieviel haben wir für die heilige Kirche Gottes gelitten! Ergo bibamus!“ Und wie oft mag auch Scheffel diesen Anfang des mittelalterlichen Kneipliedes „Carmina clericorum“ gesagt, gesungen - oder es nur einfach getan haben? Ergo bibamus! - „...“ Der Genius loci Heidelbergs ist feucht“, dies Zitat aus dem Widmungsgedicht Victor von Scheffels „Gaudeamus“ über den Geist des Ortes Heidelberg bezieht sich fraglos nicht etwa auf hier häufiger fallenden Regen als anderswo.

Auch den Neckar meinte Scheffel sicher nicht mit seiner „gaudeamischen“ Feuchtigkeit besingen zu müssen - „s war der Gerstensaft, wie wir heute wissen.

Wie paßt nun aber „Bier“ zu Heidelberg? Mit einer Stadt, die für ihr Großes (Wein-)Faß im Schloß weltweit bekannt ist? Oberstudienrat Volker

von Offenberg hat tief in die Geschichte der Heidelberger Brauereien und Bierlokale geblickt und auf knapp 200 Buchseiten den Beweis angetreten, daß der Gerstensaft in Heidelberg durchaus eine lange Tradition hat. Jetzt ist „Prost Heidelberg! Die Geschichte der Heidelberger Brauereien und Bierlokale“ als 15. Band der Sonderveröffentlichungen der Schriftenreihe des Stadtarchivs Heidelberg im Verlag Regionalkultur erschienen.

1603 erließ Kurfürst Friedrich IV die Heidelberger Bierordnung. Sie begründete eine über 400-jährige heimische Brautradition. Infolge des kurfürstlichen Reinheitsgebots nahmen Brauereien und Bierlokale einen Aufschwung, der vor allem im ausgeprägten Bierkult der Heidelberger Studenten einen einzigartigen Ausdruck fand. Mit weit über 30 Gasthausbrauereien erlebte das Bier um die Mitte des 19. Jahrhunderts sogar einen wahren Boom in der Stadt. Daran hatten freilich nicht allein die Studenten ihren Anteil, sondern auch die Bürger und der anschwellende Strom der Touristen.

Volker von Offenberg vermittelt in seiner „Geschichte der Heidelberger Brauereien und Bierlokale“ nicht nur Einblicke in Handwerk und Brautechnik, sondern auch in die Arbeitsbedingungen der Brauereiarbeiter und Wirte, in die Trinksitten und in das Alltagsleben. Sein Buch richtet sich keineswegs nur an brauereihistorisch interessierte Leserinnen und Leser.

Der Autor beschreibt die Anti-Alkoholbewegung der 1920er Jahre ebenso wie die liebevoll gestalteten „Bier-Devotionalien“ wie Bieretiketten, Bierdeckel und -krüge.

Sich aber dem Trinken gepopften, vergorenen Malzauszuges, der sich stets in stiller Nachgärung befindet, widmen, das war nicht immer ganz ohne Probleme zu bewerkstelligen, haben doch vorzeiten Bierbrauer bereits mit Ochsen-galle, Pech, Ruß und Kreide oder mit Pulver und Kräutern versucht, das Bier zu panschen, um die Herstellungskosten zu verringern. Dies brachte Herzog Wilhelm IV. zu Ingolstadt in Rage. Im Jahre 1516 tat er „kundt und zu Wissen, dass: allain Wasser, Gersten und Hopfen“ zum Brauen verwendet werden dürfe, schließlich galt Bier zu dieser Zeit nicht nur während der Fastenzeit als wichtiges Stärkungsmittel. Zuvor war dem Durst mit Kräuter- oder damals noch Gruitbier genanntem - Gebräu zuleibe gegangen worden, in welchem statt Hopfen die Sumpfgewächse Gagel und Porz mit Malz verbräut wurden.

Schon die Münchner Satzungs-bücher aus der ersten Hälfte des 14. Jahrhunderts verzeichnen für das damals übliche Kräuterbier einen doppelt so hohen Preis als für Hopfenbier. Ersatzweise tauchten zeitweise Koriander und Lorbeer, aber auch giftige Zusätze wie Bilsensamen, Seidelbast und Wermut als Hopfenersatzstoffe auf, weshalb über „böses Bier“ bereits im Jahre 1404 der Lands-

huter Rat klagte und eine Brauordnung erließ, damit „jedem sein Pfennig wieder besser vergolten werde“.

Der Münchner Rat hatte im 15. Jahrhundert häufig über die schlechte Qualität des Bieres (heute haben „Zuoagroste“ Grund, über schlechtes Einschenken zu klagen) Beschwerde zu führen. Auch Preisverstöße der Brauer machten Kontrollen erforderlich. In Regensburg waren bis Mitte des 16. Jahrhunderts von der Überwachung der Bierherstellung bis zur Freigabe mindestens fünf Beamte anwesend. Auch Preiserhöhungen für Rohstoffe brachten das Reinheitsgebot im Mittelalter in Gefahr. So legte die landesherrliche Regierung im Jahre 1552 auf dem Landtag einen Gesetzentwurf vor, der das Reinheitsgebot lockern wollte, um die Bierpreise stabil zu halten. Die Verordneten lehnten den fürstlichen Vorschlag jedoch erbittert mit der Begründung ab, „die Brauer würden dann allerlei und solche Stücke untermischen, die der Gesundheit schädlich und deswegen verboten sein sollen“. Das Hopfenbier hatte sich in Bayern erst in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts durchgesetzt, während im Norden und Westen Deutschlands die Gruitbierherstellung noch im 16. Jahrhundert durchaus üblich war.

Und das brachte nun endlich auch unsern Heidelberger Kurfürsten Friderich IV. von Gottes Gnaden Pfalzgraf bey Rhein, des Heyligen Römischen Reichs Erz Truchseß und Churfürst, Herzog in Bayern auf die Palme. So bekannte er und „that kund und zu wissen die Bier-Ordnung der Stadt Heydelberg, Anno 1603 nach Christi Unsers lieben Herrn und Heilandths geburth uffgerichtet“.

Nicht nur ging es in dieser Ordnung darum, daß „item die Bierbrauer von jedem fuder Bier, so bald nach verrichtem Sud vier Pfennig zuvorderst entrichten“ mußten; es war - im bedeutend umfangreicheren, als dem deutschen Reinheitsgebot - auch geregelt, daß im Gegensatz zu bis dato gängigen Brauverfahren im Maischvorgang keine Kochung stattfinden dürfe - sodaß die Rohstoffe schonender behandelt werden. Und mit dem Vorteil, eine angenehme Herbe zu erreichen, ohne bitter zu werden, galt eine Differenzierung in der Rezeptur, - weniger Hopfenextrakt, dafür mehr Hopfenpulver - wobei der verwendete, höher „abgedarrte“ Malz, einen feinporigen, festen Schaum entstehen läßt. In der Tradition nun dieser erheblich strengeren als der „deutschen“ der „Heidelberger Bierordnung“ nämlich, wird in Heidelberg und um Heidelberg herum heute noch gebraut. Daß nun die deutschen Brauer auch noch nach hunderten Jahren - obgleich andere Nationen, der

EU zumal - mit gekonnter Chemie an den Festen der Reinheitsgebote rütteln - sich an die „unsere“ Gebote halten, können wir da anders, als das ganz im Sinne des Heidelberger Kurfürst Friedrichs zu honorieren: „Drum stoß an! Probatum est. „Bier“ nämlich - sagte schon Bismarck - „das nicht getrunken wird, hat seinen Beruf verfehlt“. **Antoine Mechler**

Zahlreiche Abbildungen unterstreichen die Absicht des Verfassers, das Thema nicht wissenschaftlich-trocken abzuhan-

deln, sondern aus dem Stoff eine vergnügliche „Wirtschaftsgeschichte“ zu machen. Ein Blick auf die aktuellen Trends auf dem deutschen Biermarkt rundet die Veröffentlichung ab und stellt am Ende den Bezug zur heute wieder erfreulich kreativen Heidelberger Brauerei- und Bierlokalszene her.

Das Buch „Prost Heidelberg! Die Geschichte der Heidelberger Brauereien und Bierlokale“ ist im Verlag Regionalkultur erschienen und für 22,80 Euro im Buchhandel erhältlich.



Öffnungszeiten:  
täglich 07 - 24 Uhr

Tel: 06221 88 33 44  
Fax: 06221 88 33 08



## Kulturbrauerei

Leyergasse 6 · 69117 Heidelberg · Tel. 06221-50298-0  
Fax: 06221-50298-79 · www.heidelberger-kulturbrauerei.de  
kulturbrauerei.ag@t-online.de

## Waldschenke auf dem Heiligenberg



Wildgerichte aus hiesiger Jagd

Täglich geöffnet. Ideal für Familien- und Firmenfeiern mit Kinderspielwiese und Karusell am Biergarten.

Tel. 06221 480337 Fax 06221 400246

Unter Freunden...

HEIDELBERGER

gerne HEIDELBERGER

www.heidelberg-brauerei.de

Machen Sie mal eine kurze  
P a u s e !  
Kaffeepreise an unserer Bar:

Kaffee 75 cent  
Espresso 75 cent  
Latte macchiato 95 cent  
Cafe au lait 85 cent  
Maroc 85 cent  
Tee 85 cent



Restaurant & Biergarten

zum **Hellebächel**

Cornelius Benstz  
Inhaber

- Großer Biergarten, 2 Restaurants (40 + 70 Plätze)  
- Für Feiern jeder Art haben wir das passende Menü oder Büffet für Sie  
- Partyservice möglich  
- Parkplätze ausreichend vorhanden

Dossenheimer-Landstr. 125 - 69121 Heidelberg  
Tel./Fax: 06221-23 9 39