

Holger Schmidt-Wiegers

Das Bier unserer Ahnen

Norddeutsche Braugeschichte
mit Rezepturen



Diplomica Verlag

Schmidt-Wiegers, Holger: Das Bier unserer Ahnen. Norddeutsche Braugeschichte mit Rezepturen, Hamburg, Diplomica Verlag 2020

Buch-ISBN: 978-3-96146-807-2

PDF-eBook-ISBN: 978-3-96146-307-7

Druck/Herstellung: Diplomica Verlag, Hamburg, 2020

Covermotiv: © Holger Schmidt-Wiegers

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Bearbeitung in elektronischen Systemen.

Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen usw. in diesem Werk berechtigt auch ohne besondere Kennzeichnung nicht zu der Annahme, dass solche Namen im Sinne der Warenzeichen- und Markenschutz-Gesetzgebung als frei zu betrachten wären und daher von jedermann benutzt werden dürften.

Die Informationen in diesem Werk wurden mit Sorgfalt erarbeitet. Dennoch können Fehler nicht vollständig ausgeschlossen werden und die Bedey Media GmbH, die Autoren oder Übersetzer übernehmen keine juristische Verantwortung oder irgendeine Haftung für evtl. verbliebene fehlerhafte Angaben und deren Folgen.

Alle Rechte vorbehalten

© Diplomica Verlag, Imprint der Bedey Media GmbH
Hermannstal 119k, 22119 Hamburg
<http://www.diplomica-verlag.de>, Hamburg 2020
Printed in Germany

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	1
Danksagung	7
Einleitung	8
Geschichte des norddeutschen Brauwesens	10
Bier und seine Bedeutung	10
Wirtschaftsfaktor	16
Soziale Stellung der Brauer	23
Frauen im Brauwesen	24
Vom Korn zum Bier	26
Das Mälzen 1826	26
Der Brauvorgang 1826.....	29
Bier und seine Qualität	32
Der Geschmack des Bieres.....	38
Niedergang der alten Biersorten.....	42
Historisches Brauwesen	46
Altes Brauwissen wiederentdeckt	46
Die Herstellung von Luftmalz.....	46
Die Herstellung des Hopfenextrakts	49
Heutiges Herstellungsverfahren.....	50
Das Hopfenrösten.....	51
Bierzusatzstoffe	52
Temperaturbestimmung	53
Die Klärung des Biers	55
Die Bierpulverherstellung	55
Rezepte und Brauprotokolle	57
Angewandtes Brauverfahren	59
Alternatives Brauverfahren	62
Die Biere unserer Ahnen	64
Lübecker Biere	66
Ratzeburger Domherr	67
Lübecker Rotbier.....	69
Lübecker Haferweizen	71
Lübecker Weißbier.....	73
Hamburger Bier	75

Einbecker Bier	78
Braunschweiger Mumme	81
Original Broyhan	86
Danziger Joppenbier	89
Zerbster Bier	92
Goslarsche Gose	94
Erfurter Schlunz	96
Collberger Bier	98
Hermbstädt Broihan	100
Kufenbier	103
Einbecker Braunbier	105
Lagerporter	108
Berliner Weißbier (ungekocht)	110
Anhang	112
Kalträuchern	112
Vom Collbergischen Bier in Pommern (Übersetzung)	114
Brauprotokoll von 1790	117
Der Stadt Brauereid zu Lübeck	119
Accise-Ordnung	119
Alte Maße	121
Abbildungsverzeichnis	123
Tabellenverzeichnis.....	125
Quellenverzeichnis	127
Glossar	130

„Alles Bihr so hir im Kloster getruncken worden, und was an Trincken hir benöhtigt gewest, ist uns ohn alle müh auf dem Hoffe gebraut worden. Auff allerhand Ahrt als starck, mittel und geringe(s) bihr. Es hat uns Allens vom Hoffe da= zu müßen angeschafft werden an mohlt (Malz), hoppen (Hopfen) und gahr (Hefe), hir sein noch hohe stangen, da es dan ist gefaßet (abgefüllt) worden.“¹

Danksagung

„Wenn du schnell gehen willst, dann gehe allein. Wenn du weit gehen willst, dann mußt du mit anderen zusammen gehen.“²

Das Sprichwort lässt sich ausgezeichnet auf die Entwicklung eines Buches anwenden. Als Autor schreitet man mit dem Sammeln von Wissen und Schreiben der Kapitel schnell voran. Zeile um Zeile wächst das Buch, bis er mit zufriedenen Blick es als fertig betrachtet. Doch fertig ist nicht gleich perfekt. Wer einen weit verbreiteten Leserkreis erreichen will, der Bedarf der Unterstützung und Mithilfe weiterer Personen. An dieser Stelle möchte ich mich ausdrücklich Bedanken bei:

- Meiner Frau Bettina und meiner Tochter Nina für ihre Geduld, Unterstützung und Durchsicht des Buchmanuskripts.
- Meinem Bruder Rüdiger für die Bewertungen der Biere.
- Meinem Freund Thomas für die Überprüfung des angewandten Brauverfahrens und der kritischen Durchsicht des Manuskriptes.

Ein besonderer Dank geht an alle weiteren Personen, die die im Buch vorgestellten Biere verkostet und gewissenhaft geprüft haben. Insbesondere an Caroline und Andreas, die alle gebrauten Biere sorgfältig begutachtet und dokumentiert haben.

¹ Aus dem Klosterarchiv Ebstorf, Akte IV c 1, „Lieferungen des Amtes 1563-1710“. Darin befindet sich eine kleine Mappe mit der Beschriftung „Rechte des Klosters gegenüber dem Amte, von Catharina Appels“. Katharina von Appel war Domina (=Äbtissin) des Klosters Ebstorf von 1688-1703.

² Afrikanisches Sprichwort

Einleitung

Seit mehr als 5.000 Jahren brauen Menschen Bier. Die Anfänge gehen auf das Volk der Sumerer, eine aus dem südlichen Mesopotamien stammende Menschengruppe, zurück. Sie hielten ihre Brautechniken auf steinernen Tafeln fest, deren Herkunft archäologische Untersuchungen auf das 3. Jahrtausend vor Christus datieren.

Lange Zeit galt Bier als einfaches und nährendes Getränk, das nur in der Nähe der jeweiligen Herstellungsorte getrunken wurde. Denn es wies eine geringe Haltbarkeit auf, die einen weiten Transport ausschloss.

Mit Beginn des 13. Jahrhunderts änderte sich dies schlagartig durch die Zugabe von Hopfen. Seine Inhaltsstoffe wirken konservierend und schaumstabilisierend. Zusätzlich verleiht der Hopfen dem Bier sein ausgeprägtes Aroma und die typische wie beliebte Bitterkeit. Die konservierende Eigenschaft war aber mit Abstand die wichtigste. Bier konnte jetzt mehrere Monate und sogar bis zu einigen Jahren ohne Qualitätsverlust gelagert werden. Selbst weite Transporte über See oder Land überstand es unbeschadet. Aus dem einst regionalen Produkt entwickelte sich ein globales Handelsgut, das sich gut verkaufen ließ. Der Siegeszug des Hopfenbieres hatte begonnen und verdrängte alle nicht hopfenhaltigen Biersorten.

Viele Städte verdienten gut am Bierhandel, ganz besonders die deutschen Städte im Verbund der Hanse. Deren Blütezeit im 14. Jahrhundert führte zur ersten Massenherstellung und -verkauf von Bier. Der Vertrieb erstreckte sich europaweit, von London im Westen über Bergen im Norden bis nach Reval im Osten. Der Süden mit München und Nürnberg wurde ebenfalls bedient. Die Städte Bremen, Einbeck (ehemals Eimbeck), Hamburg, Lübeck und Wismar zählten zu den größten Brauorten Europas.

Und heute? Kaum einer kann sich ein anderes Ursprungsland für Bier vorstellen als Bayern. Schließlich kommt von dort das viel gerühmte Reinheitsgebot aus dem Jahre 1516. Aber Bayerns Aufstieg zur Biernation begann erst im 17. Jahrhundert.

Davor dominierte Deutschlands Norden. Allerdings ist heute davon kaum noch etwas zu spüren. Vergessen sind die vielen berühmten Biere der Hanse. Andere erfolgreiche Biere, die in folgenden Jahrhunderten entstanden, verschwanden ebenfalls. Und mit ihnen die Erinnerung an deren Aussehen und Geschmack.

Wie mögen sie wohl hergestellt worden sein? Gab es damals spezifisches Brauwissen, das verloren gegangen ist? Wer waren überhaupt die Brauer und was brachte ihnen der Beruf ein? Warum gibt es diese Biere nicht mehr?

Die zwei wichtigsten Fragen überhaupt sind aber folgende:

- Wie haben die damaligen Biere geschmeckt?
- Kann man sie heute wieder in der gleichen Qualität, Aussehen und Geschmack herstellen?

Fragen über Fragen und die Antworten dazu liegen versteckt im Dunkeln der Vergangenheit. Aber zum Glück ist nicht alles verschwunden, denn viele Urkunden, Zollpapiere, Verträge, Berichte und weitere Dokumente rund um das Thema Bier wurden an sicheren Orten zusammengetragen und archiviert. Und diese Archive sind zum Teil

auch heute noch als Stadt- oder Staatsarchive zugänglich. Einen weiteren Schatz an Wissen liefern zudem alte Braubücher aus den 18. und 19. Jahrhundert mit detaillierten Beschreibungen des damaligen Brauverfahrens und Rezepten bekannter Biere. Gelegentlich enthielten sie zudem eine kurze Geschmacksbeschreibung.

Diese Quellen miteinander verbunden, bilden den Grundstock für das Wiederaufleben der alten Biersorten. Wie bei einem Puzzle, das aus vielen Teilen besteht, bedarf es Geduld und Kreativität, um aus den Einzelinformationen das Gesamtbild zu erahnen. Dann aber steht dem Nachbrauen der alten Klassiker nichts mehr im Wege.

Und eines sei an dieser Stelle schon verraten, unsere Ahnen waren wahre Meister ihres Faches!

Geschichte des norddeutschen Brauwesens

Bier und seine Bedeutung

Das Bierbrauen hatte in früheren Zeiten für die Menschen in den Städten und Dörfern eine weit höhere Bedeutung als heutzutage. Wasser kam im Mittelalter hauptsächlich aus von Menschen gebohrten Brunnen sowie aus naturnahen Seen, Flüssen und Bächen.

Deren Wasserqualität schwankte stark, da die natürlichen Wasserreservoirs ebenfalls zur Entsorgung von Abwässern dienten. Im Fluss und in den Stadtgräben der Städte wurde Wäsche gewaschen. Wasserintensive Handwerke wie Lederer, Gerber und Färber entsorgten ihr schmutziges Wasser gleich wieder dorthinein. Fleischer hatten ihre Verkaufsstände zumeist auf Brücken und warfen ihre Abfälle direkt in den Fluss, um die Ausbreitung von üblen Gerüchen und von Seuchen zu verhindern. Fäkalien wurden häufig einfach auf die Straße (Rinnstein) geschüttet, von wo sie der nächste Regen oder eigens in der Straße angelegte kleine Bäche, wegspülte. Verendete Tiere in Flüssen oder Bächen konnten mit den vorgenannten Verunreinigungen zusammen schwere Krankheiten und Seuchen auslösen. Das Schöpfen von Trinkwasser aus diesen natürlichen Reservoiren war nicht ungefährlich, da es viele Keime enthalten konnte.

Die Bierbrauerei schuf Abhilfe, da das verwendete Wasser abgekocht und damit steril war. Anfänglich brauten nur Frauen Bier, das sie neben ihren normalen Tätigkeiten wie Backen, Kochen, Spinnen und Weben ausübten. In vielen Klöstern entstanden die ersten professionellen Brauereien. Eine der frühesten Erwähnungen beinhaltet der Bauplan des Klosters St. Gallen um das Jahr 814. Dieser Grundriss enthält neben einem Getreidespeicher auch eine Brauerei. In einer beträchtlichen Anzahl von Orten entwickelte sich aus dem anfänglichen Hausbrauen ein eigenständiges Gewerbe. Nicht selten blühte es zu den umsatzreichsten Geschäftszweigen der europäischen Städte auf.

Das Bier hatte damals einen viel größeren Stellenwert als heute. Es galt als das „flüssige Brot“ des Mittelalters. Allerdings wurde es nicht nur als Getränk verwendet. Bier enthält eine Menge an Kalorien, deshalb bereitete man einige Speisen aus Bier zu. Die Mahlzeiten morgens und abends bestanden regelmäßig aus Biersuppen, Bierkaltshalen, Bierbrei (Getreidemehl mit Bier) oder ähnlichen Gerichten. Eine im 18. Jahrhundert populäre Biersuppe war diese:

„In einer Pfanne wird ein Stücklein Butter über das Feuer gesetzt, ein kleiner Kochlöffel Mehl gelb geröstet, eine Maas weiß Bier darein gegossen, und Zucker, Zitronenschalen, ganzer Zimmet daran gethan. Zur Maas Bier wird das Gelbe von 6 Eiern verrührt, das gekochte Bier durch ein Haarsieb gegossen, dann langsam an das Eigelbe gerührt, unter beständigen Rühren läßt man es noch ein wenig anziehen, röstet von einem Weisbrod [...] die Schnitten, oder backt sie im Schmalz gelb, und richtet die Suppe darüber an.“³

Angeblich schmeckte diese Suppe auch dem König Friedrich dem Großen. Allerdings bevorzugte er sie in einer schlichteren Variante mit nur 3 Eigelben.

³ Vgl. Löflerin 1795, zitiert nach Bierlexikon S.314

Die Kartoffel fehlte lange auf dem Speisezettel. Erst Mitte des 17. Jahrhunderts begann man sie in Deutschland anzubauen. Bis dahin musste man, um Abwechslung in der Speisenfolge zu erzielen, das nahrhafte Bier verwenden. Bier war eben nicht nur Genussmittel, sondern auch Nahrungsmittel. So kam es, dass sich die gewerbliche Bierbrauerei in Nord- und Mitteldeutschland allmählich zu einem besonderen Zweig in den Städten entwickelte. Der Wohlstand vieler Städte beruhte auf der Bierbrauerei. In jener Zeit entstand das geflügelte Wort: „Brauen bringt den Bürgern goldene Nahrung“.⁴

Bier diente ebenfalls als Kräftigungsmittel bei oder nach schweren Krankheiten, wie Skorbut, Fieber oder der Pest. Ärzte verschrieben ihren wiedergenesenen Patienten kalorienreiche Biere zur Stärkung, wie die damals weitverbreitete Braunschweiger Mumme, der starke Doppelbroihan oder der Porter.⁵

Ein altes Rezept aus dem 12. Jahrhundert beschreibt die Anwendung bei Darmträgheit: *„Ein Brei von Brot und Bier gekocht und feist mit Butter und Öl gemacht und gewermet und des Morgens nüchtern gegessen erweicher den Leib und machet gelinde sanffte Stuhlgänge.“*⁶

Damalige Heilmittel basierten ebenfalls häufig auf Bier. Der gezielte Zusatz von verschiedenen Kräutern und Gewürzen führte zu heilender Wirkung. Beispiele sind das Wermut-, Alant-, Liebstöckel-, Rosmarin- oder Beifuß-Bier. Ein Rezept zur Wundheilung und zur Schmerzstillung aus dem Jahre 1784 beschreibt die Herstellung eines Tranks aus Kräutern und Bier.

*„Nimm Engelstüß, Klettenwurzel, Hirschzungen und Petersilienwurzel, jedes eine Hand voll. Siede es im guten alten Bier, und lasse den Hafen [altdeutsch Topf] wohl zugedeckt, seihe es hernach durch ein Tuch, und gib dem Patienten Morgens und Abends einen guten Trunk davon.“*⁷

Man muss bedenken, dass damals viele der heutigen Genussmittel wie Tee, Kaffee oder Kakao fehlten. Wein war im Norden Deutschlands aufgrund des teuren Landtransports und dem hohen Grundpreis für die breite Bevölkerungsmasse zu teuer. Selbst der qualitätsärmste und daher billigste Wein kostete an manchen Orten doppelt soviel wie ein qualitativ hochwertiges Importbier. Die Auswahl an Getränken war deswegen eingeschränkter.

Abbildung 1 zeigt den geschätzten Bierkonsum in einigen Städten aus Belgien, den Niederlanden und Deutschland auf. Den Städtenamen habe ich die jeweilige Jahreszahl, zu dem ein Wert vorliegt, hintenangestellt. ⁸ Die Grafik zeigt, dass der jährliche Bierkonsum pro Person im Mittelalter und in der Neuzeit zwischen 200 und 700 Liter betrug. Durchschnittlich lag er in den Städten bei 300 Liter pro Person im Jahr. Die Schätzung ist eher zu niedrig, da beispielsweise die 550 Liter aus Antwerpen um 1550 nur den Anteil der erwachsenen Bevölkerung berücksichtigt. Die 700 Liter aus Hamburg umfassen dagegen den gesamten Stadtverbrauch aller Biersorten um 1615.

⁴ Vgl. Löhdefink S.3,4

⁵ Vgl. Fiese S.12

⁶ Vgl. Hildegard von Bingen, zitiert nach Hamburgensien S.29

⁷ Vgl. Bierbrauer S.120

⁸ Vgl. Unger R. S.128

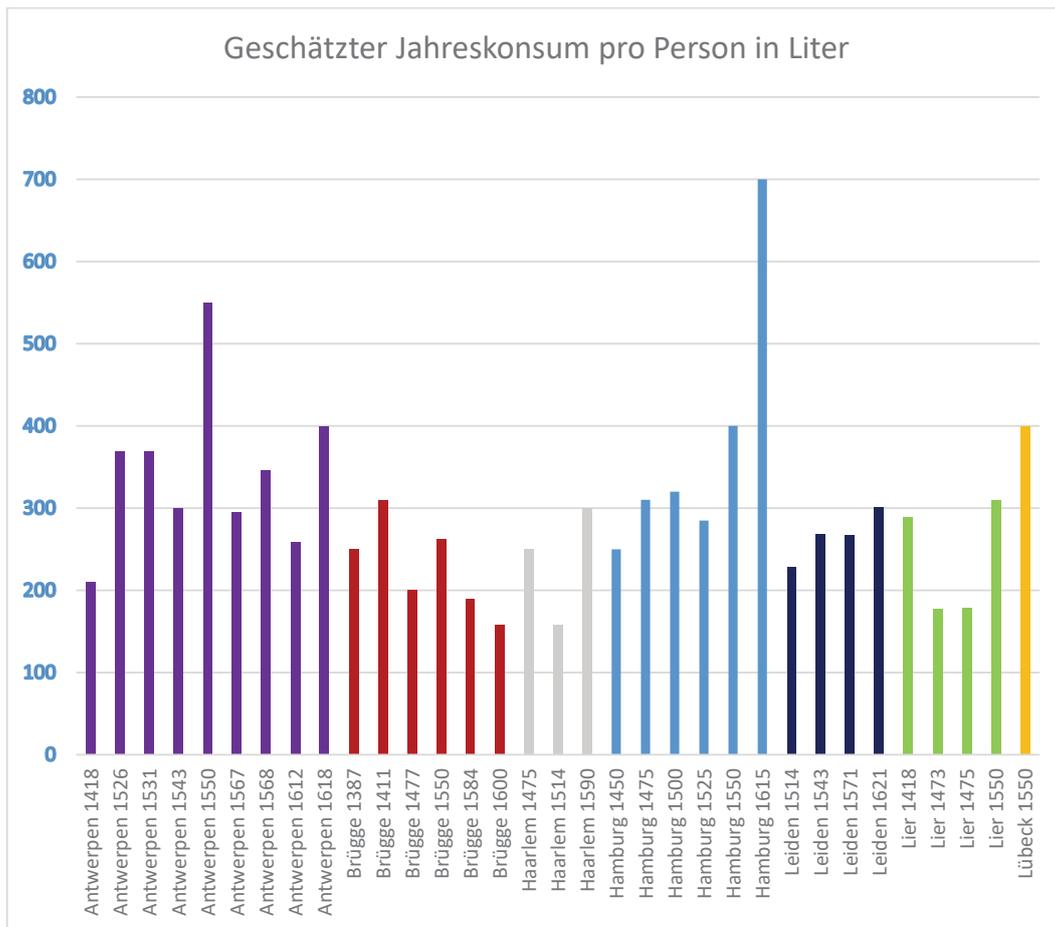


Abbildung 1 Bierkonsum einiger Städte im Mittelalter und Neuzeit

Selbst im 18. Jahrhundert war der Bierkonsum noch hoch. So lag der Pro-Kopf-Verbrauch in Wismar Ende des 17. und Anfang des 18. Jahrhunderts noch bei 320 Liter.⁹

Bier ist allerdings nicht gleich Bier. Heutzutage verstehen wir unter Bier ein vergorenes Malzgetränk. Nach Ende des Gärprozesses ist der Großteil des enthaltenen Zuckers in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Damals war der Begriff Bier viel weiter gefasst. Es fasste vergorene und unvergorene Biere zusammen.

Eine kurze Beschreibung des Lübecker Brauverfahrens aus dem 17. Jahrhundert hebt dies deutlich hervor:

Das Bierbrauen fand bis auf das Mahlen des Malzes komplett im Hause des Brauers statt. Der erste Arbeitsschritt bestand im Mälzen der Gerste, damit Braumalz entstand. Dabei wurde die zuvor in Wasser gewechte Gerste zum Keimen auf den Dachboden des Hauses gebracht. Sobald die Körner ausreichend gekeimt hatten, wurde dieser Vorgang durch Erhitzung über einer Darre unterbrochen. Das Darren bewirkte, dass aus dem Korn das Braumalz wurde. Anschließend musste das Malz noch in der Mühle geschrotet werden. Dann war es bereit zum Brauen.

⁹ Vgl. Fiese S.13

Das gemahlene Malz wurde zunächst in sogenannte Maischbottiche gegeben und mit kochendem Wasser übergossen. Dies nannte man den ersten Aufguss. Unter kräftigem Rühren mengte man das Malz mit dem Wasser gut durch und ließ es anschließend eine bis mehrere Stunden ruhen. Ein zwischenzeitlich hergestellter Hopfenextrakt, indem man den Hopfen zuvor mit Wasser auskochte, wurde hinzugegeben. Nach Verstreichen der Ruhezeit wurde die Maische in einen separaten Läuterbottich umgefüllt. Dort fand die Trennung der festen Bestandteile von der Flüssigkeit statt. Letztere gab man in die Braupfanne und brachte sie zum Sieden. Dieser erste Aufguss lieferte „den besten Wehr“.

Danach übergoss man die Maische im Läuterbottich ein weiteres Mal mit kochendem Wasser und rührte diese gut durch. Nach kurzer Ruhezeit gab man die Flüssigkeit ebenfalls zum Kochen in die Braupfanne. Dieser zweite Aufguss wurde „den mittelsten Wehr“ genannt.

Danach folgten noch der dritte („den Stellwehr“) und vierte („das absettels“) Aufguss. Was dann noch übrig war, wurde noch einmal mit kochendem Wasser übergossen und zu „Convent oder Koventbier“ verbraut.¹⁰

Eine detaillierte Beschreibung dazu befindet sich im Anhang (siehe Brauprotokoll von 1790).

Im Mittelalter hatten ausschließlich das Exportbier und das Bier für besondere Anlässe einen hohen Alkoholgehalt. Alle anderen Biere waren deutlich schwächer oder hatten kaum Alkohol. Dies drückt sich auch in den verwendeten Namen der Biere aus. Nachstehend eine nicht vollständige Einteilung von gebräuchlichen Bierern.

Gattung	Qualität	Alkohol	Aufguss	Bemerkung
„den besten Wehr“, Dick-, Export-, Kopenbier	hoch	hoch	1	Der erste Aufguss hat den höchsten Anteil aus Malzzucker und Hopfen. Dieses ist für den Verkauf außerhalb des Brauortes gedacht.
„den mittelsten Wehr“, Mittel-, Stadt-, Schiffsbier	mittel	mittel	2	Der zweite Aufguss liefert nur noch einen mittleren Gehalt und ist eher für den Verbrauch in der näheren Umgebung gedacht.
„den Stellwehr“, „das absettels“, Kovent-, Stop-, Pfennig-, Dünn-, Nögsterbier	gering	wenig oder kein	≥ 3	Der dritte, vierte oder letzte Aufguss brachte ein dünnes Bier hervor. Es diente als Grundnahrungsmittel für die Ärmsten und Schwächeren in den Städten.

Abbildung 2 Gewöhnliche Bierkategorien

Heutige Biere unterscheiden sich deutlich von dem Anfang des 20. Jahrhundert hergestellten Bier. Laborergebnisse¹¹ aus den Jahren 1909 und 1915 geben Aufschluss darüber, wie sich die Biere zusammensetzten. Ein Protokoll der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin untersuchte das Peliken Caramel-Schwarzbier der Schwemme Brauerei in Halle (Saale). Sie attestierten dem Bier einen süß aromatischen Geschmack

¹⁰ Vgl. Albrecht S.87

¹¹ Vgl. Stadtarchiv Halle (Saale)

mit sehr gutem Kohlensäuregehalt bei einem Restextraktgehalt von 10,26 % (nach Balling) und nur 1,3 % Alkohol. Der Nährwert des Bieres entspräche in etwa 100 g Stärke (366 kcal.) auf 1 Liter Bier.

Weitere Laborergebnisse lieferten ähnliche Werte für den Alkoholgehalt:

Biername	Brauerei	Jahr	Stammwürze	Alkoholgehalt
Unbekannt	Sternberg	1915	8 % Balling	1,75 % _{vol}
Caramelbier	Döllnitz	1915	unbekannt	1,95 % _{vol}
Hallerschen Goße	unbekannt	1915	unbekannt	2,58-3,93 % _{vol}

Die starken Biere spielten wegen ihres hohen Preises für den größten Teil der mittelalterlichen und neuzeitlichen Bevölkerung eine untergeordnete Rolle. Hauptsächlich trank man die schwächeren Biere.

Beispielsweise kalkultierten die Sächsischen Vorwerke, ein Gutshof oder eine Weberei aus Ostdeutschland, um 1570 für ihre Mitarbeiter einen Verbrauch von 400 Liter Bier pro Person ein. Diese teilten sich in 100 Liter Vollbier und 300 Liter Dünnbier auf. Der private Verbrauch der einzelnen Mitarbeiter außerhalb des Betriebes ist dagegen unberücksichtigt.¹²

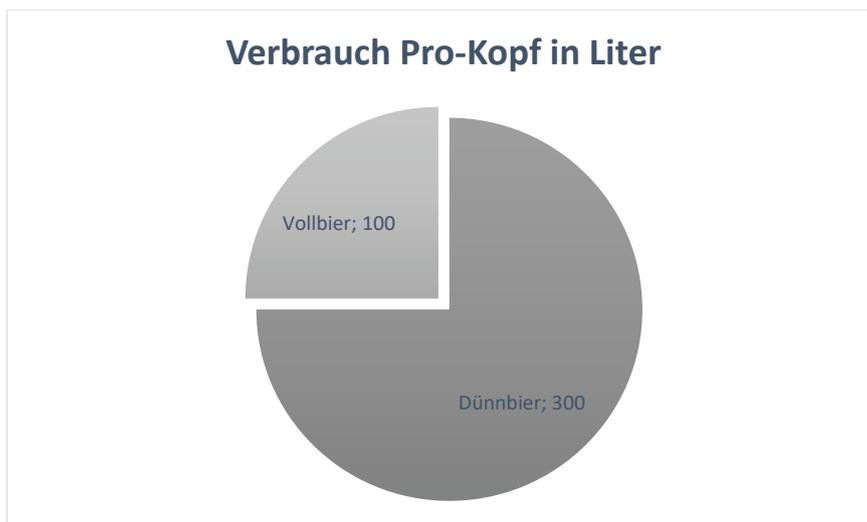


Abbildung 3 Getränkekonsum um 1570

Verglichen mit heutigen Werten scheinen unsere Ahnen eine Menge Bier getrunken zu haben.

¹² Vgl. Huntemann S.60

Die Zahlen vom Statistischen Bundesamt belegen folgenden Bierkonsum:

Jahr	Pro-Kopf-Konsum in Liter ¹³
2016	104,1
2015	105,9
2014	106,9

Das bedeutet, dass jeder Bundesbürger 2016 durchschnittlich 104 l Vollbier¹⁴ zu sich nahm. Stellt man beide Verbräuche gegenüber, fällt auf, dass unsere Ahnen ähnlich viel Vollbier konsumiert haben.

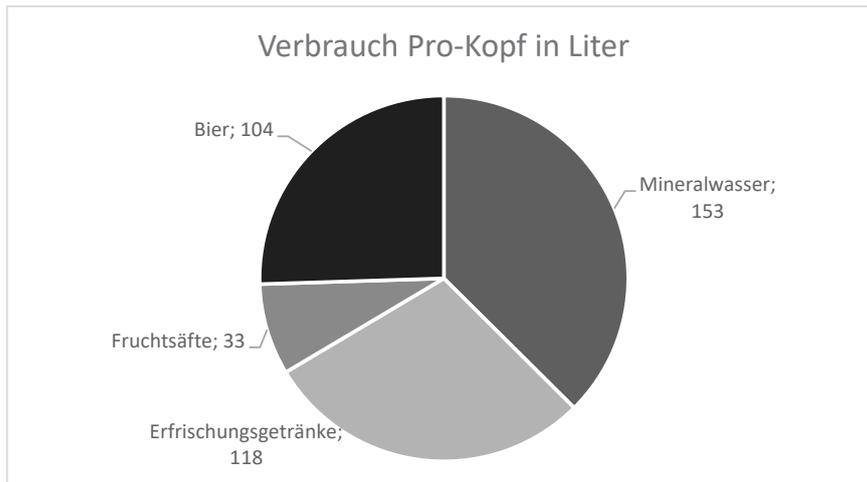


Abbildung 4 Getränkekonsum in 2016 ¹⁵

Rechnet man den Getränkekonsum aus Abbildung 4 zusammen, liegt der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland bei 408 l. Das entspricht dem Konsum von 1570.

Zusammenfassend bleibt festzuhalten, dass Bier damals einen viel höheren Stellenwert hatte als heute. Gerechnet auf den Konsum von Vollbier ist der Pro-Kopf-Verbrauch über die Jahrhunderte annähernd gleichgeblieben. Nur das alkoholfreie oder -arme Dünnbier, das als Nahrungsergänzung oder Durstlöscher diente, katapultierte den Bierverbrauch in erstaunliche Höhe. Allerdings gab es im Gegensatz zu heute kaum trinkbare Alternativen. Erst mit dem Aufkommen von alkoholfreien Erfrischungsgetränken (hierzu zählen Limonaden, kohlenensäurehaltige Fruchtsaftgetränke, Kaffee, Tee etc.), den Mineralwässern (Mineral-, Heil-, Quell- und Tafelwässer) sowie den Fruchtsäften (beispielsweise Apfel-, Orangen- und Multivitaminsäfte und diverse Fruchtnektare) hat sich der Konsum von Dünnbier reduziert.

¹³ Vgl. Statistisches Bundesamt

¹⁴ Streng genommen sind hier alle Biere mit einem Alkoholgehalt $> 0,5 \text{ ‰}$ gemeint. In Deutschland haben 95 % der getrunkenen Biere eine Stammwürze zwischen 11 und 16 %. Deren Alkoholgehalt liegt zwischen 4,4 und 6,4 ‰. Ein Durchschnittsalkoholgehalt von 5,5 ‰ kann angenommen werden.

¹⁵ Vgl. wafg