



Die neue Sonderausstellung im Museum für Hamburgische Geschichte von 7. September 2016 bis 12. März 2017

Das Brauen von Bier und die Entwicklung der Stadt Hamburg sind untrennbar miteinander verbunden. Bereits im Jahr 1210 wurde das frische Wasser der Alster für das Standardgetränk des Mittelalters genutzt und durch das Aufstauen des Flusses ab 1235 wurde der Alstersee zum Standort vieler Mühlen, die nicht nur Korn mahlten, sondern eben auch das für die Bierproduktion benötigte Malz schroteten.

Bier war im Mittelalter ein Grundnahrungsmittel - es galt als das „flüssige Brot“. Um 1540 wurden in Hamburg ganze 527 Brauereien gezählt, das Hamburger Bier entwickelte sich zu einem der wichtigsten Exportgüter der Stadt und wurde insbesondere in die Niederlande, aber auch nach Frankreich, England, Jütland und Island verschifft. Nirgendwo sonst wurden zwischen dem 13. und 15. Jahrhundert solche Mengen Bier produziert wie in Hamburg. Zu den Spitzenzeiten im 14. Jahrhundert stellten die Hamburger Brauer jedes Jahr 574.000 Hektoliter Bier her. Galt Lübeck als das „Kaufhaus der Hanse“ und Köln als das „Weinhaus der Hanse“, so sprach man bald von Hamburg als dem „Brauhaus der Hanse“. Der Verkauf des Bieres machte die Hamburger Brauer wohlhabend und einflussreich. Auf ihre Initiative gehen der Bau der Stadtwasserkunst, die Gründung der Börse und die erste Feuerversicherung zurück.

„Kein Bier ohne Alster. Hamburg – Brauhaus der Hanse“ heißt deshalb die neue Sonderausstellung im Museum für Hamburgische Geschichte, in der bis zum 12. März 2017 anhand von zahlreichen Originalobjekten, schriftlichen Quellen, Modellen sowie inszenatorischen Elementen (Hausbrauerei, Böttcherei) die Entwicklung des Bierbrauens in Hamburg nachgezeichnet wird. Neben den Rohstoffen, die für das mittelalterliche Bierbrauen erforderlich waren, werden die verschiedenen Brautensilien, die Trinkgefäße, aber auch das Bier als Nahrungsmittel thematisiert.

Mit der Auflösung der Hanse verloren die hiesigen Bierbrauer zwar einen Teil ihres Marktes und aufgrund der sich ändernden Trink- und Essgewohnheiten im 17. Jahrhundert ging die Bierproduktion in dieser Zeit stark zurück, aber im 19. Jahrhundert



erlebte das Bierbrauen dann mit den „Actien-Brauereien“ erneut einen enormen Aufschwung, was in der Ausstellung anhand der damaligen Bierreklame, historischen Flaschen und Etiketten deutlich gemacht wird. Obwohl der Kaffee das Bier von seinem Spitzenplatz beim durchschnittlichen Getränkekonsum verdrängt hat, stellt das Bier auch heute noch – insbesondere durch die wachsende Craft-Bier-Produktion – einen wichtigen Wirtschaftsfaktor in Hamburg dar.

Exklusiv für die Ausstellung hat die Störtebeker Braumanufaktur ein Hamburger Rauchweizenbier nach mittelalterlicher Rezeptur gebraut, das im Museumsshop gekauft, im Café getrunken und im September 2016 an jedem Samstag und Sonntag in der Ausstellung verköstigt werden kann.

**Historische Museen Hamburg
Museum für Hamburgische Geschichte**

U-Bhf. St. Pauli
Holstenwall 24
20355 Hamburg
Tel. 040 – 42 81 32 – 100
info@hamburgmuseum.de
www.hamburgmuseum.de

Öffnungszeiten:

Di – Sa 10 – 17 Uhr, So 10 – 18 Uhr

Eintrittspreise:

Erwachsene: 9,- €/erm. 5,50 €
Gruppenkarte (ab 10 Pers.) pro Person: 7,- € / 6 € für Inhaber der Hamburg-Card
Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren: Eintritt frei

Pressekontakt Historische Museen Hamburg

Matthias Seeberg
Pressesprecher
Tel. 040 428 135 2678
matthias.seeberg@shmh.org
www.historische-museen-hamburg.de

Die Ausstellung entstand mit freundlicher Unterstützung von:



Sozietät
Norddeutscher
Brauereiverbände e.V.



Online-Dossier zur Ausstellung



Zur Ausstellung erscheint ein „Online-Dossier“ auf der Website des Museums. Das digitale Vermittlungsformat ist ein Service- und Informationsangebot. Das Dossier dient als Teaser, Ausstellungsvorbereiter und Nachschlagewerk für die Ausstellung. Mehr dazu unter: bier.hamburgmuseum.de

Begleitbuch zur Ausstellung



„Kein Bier ohne Alster. Hamburg – Brauhaus der Hanse“

Hg. von Dr. Ralf Wiechmann. Mit Beiträgen von u. a. Dr. Richard W. Unger, Christoph Schöne und Dr. Olaf Matthes, ca. 300 Seiten, zahlreiche Abbildungen, 29,80 € erschienen bei „Hamburg History Live!“, dem Verlag der Stiftung Historische Museen Hamburg, ISBN 978-3-9817452-5-2, Erhältlich im Museumsladen!



Bier! Ein Fest rund um die Braukunst

Fr., 09.09., 16 – 23 Uhr / Sa., 10.09., 10 – 23 Uhr / So., 11.09., 10 – 18 Uhr
Eintritt ins Museum 5 €



Das Bierfest zum Ausstellungsbeginn lädt mit einem bunten Programm mit kurzweiligen Führungen, Bierdeckel-Pyramidenbau sowie Mitmach-Angeboten für die ganze Familie zum Erkunden der neueröffneten Ausstellung ein. Bierstände und Musik vor dem Haus runden das Programm ab.

Führungen zur Ausstellung

Familienführungen

„Bier für Kinder?! Wie sah das Leben in Hamburg im Mittelalter aus?“ Für Kinder ab 5 Jahren und ihre Familien, jeweils 13 – 14 Uhr: 11.09. / 22. und 23.10. / 19. und 20.11. / 3. und 4.12 / 7. und 8.01. / 28. und 29.01. / 18. und 19.02. / 11. und 12.03.

Führungen in Deutscher Gebärdensprache

Di, 11.10.2016, 11 Uhr / So, 6.11.2016, 12 Uhr / So, 15.01.2017, 12 Uhr

Öffentliche Führungen

September: Ab 11.09. bis 25.09.2016, sonntags, 15 Uhr, Museumseintritt

Oktober bis März: Ab 02.10.2016 bis 12.03.2017, samstags und sonntags 15 Uhr, Museumseintritt



Das Bier zur Ausstellung von der Störtebeker Braumanufaktur



Mit über 800 Jahren Brautradition in der Hansestadt Stralsund hat sich die Störtebeker Braumanufaktur dem handwerklichen Brauen verschrieben. Ihre Gründung geht auf das Jahr 1827 zurück. Die damalige Stralsunder Vereinsbrauerei etablierte sich und belieferte zur Kaiserzeit unter anderem die Seebäder an der Ostsee. Das Wissen um die alten Rezepturen und das Brauhandwerk lagen nach Demontage und Misswirtschaft in der DDR jahrzehntelang brach. Erst nach der Wende und der Rettung der Brauerei durch die Familie Nordmann schlug die Brauerei den Weg in Richtung Braumanufaktur ein.

Heute knüpft sie wieder an ihre Tradition an. Hanseatische Braukunst und starker Innovationsgeist gepaart mit handwerklicher Braukunst bringen neue und hochwertige Bierkreationen hervor – ein Unterschied, den man sehen, riechen und schmecken kann. Spezialbraumalze, individuelle Hefe und einzigartige Rezepturen lassen die unverwechselbaren Aromen entstehen. Dafür wurden die Braumeister bereits mehrfach national und international prämiert. So sind zwei der Störtebeker Brauspezialitäten in den vergangenen Jahren zu Weltmeistern gekürt worden: Das Keller-Bier 1402 gewann 2010 in der Kategorie „Kellerbier/Zwickelbier“; Mitte April 2014 wurde das Roggen-Weizen zum besten Dunkelweizen ernannt. Daneben gab es Auszeichnungen beim European Beer Star und von der Deutschen Lebensmittelgesellschaft (DLG).

Zusammen mit dem Museum für Hamburgische Geschichte beschäftigt sich die Störtebeker Braumanufaktur nun im neuen Rahmen mit der Brautradition aus Hanseagen als Sponsor und Partner der Sonderausstellung „Ohne Alster kein Bier. Hamburg - Brauhaus der Hanse“. Gemeinsam mit Günther Freudenthal von der „Gesellschaft für Braugeschichte“ entwickelt der Störtebeker Braumeister Christoph Puttnies ein Bier nach hanseatischer Tradition, naturbelassen und mit einer Stammwürze von 13,5%. Weizen-, Gersten- und Münchner Malz verleihen dem dunklen Bier eine leichte Rauchmalznote, die charakteristisch für die damaligen Biere war. Warme Gärung obergäriger Hefe sowie eine dezente Hopfung runden den Geschmack des hanseatisch-traditionellen Bieres ab.

Diese Sonderedition wird ab Ausstellungseröffnung in der Gastronomie des Museums erhältlich sein. Mit einer begleitenden Verkostung gewährt die Ausstellung den Besuchern einen hautnahen Einblick in die lange Tradition des Bierbrauens. Darüber hinaus wird das Bier in der Störtebeker Elbphilharmonie Hamburg sowie dem Braugasthaus in Stralsund erhältlich sein.



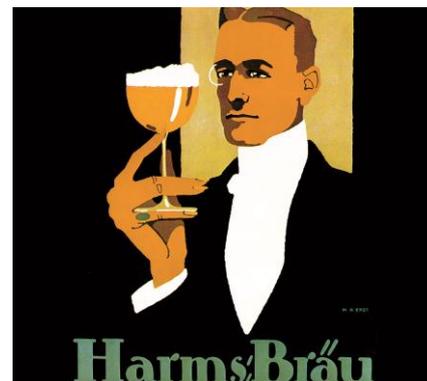
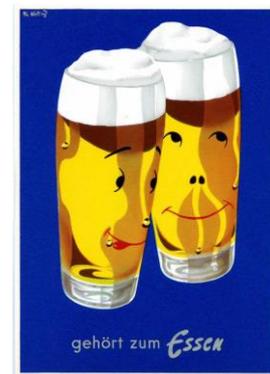
Pressebilder zur Ausstellung (Auswahl)

Diese und weitere Pressebilder stehen zum Download zur Verfügung unter:

<http://www.historische-museen-hamburg.de/de/presse>

Benutzername: Presse

Passwort: SHMH



Obere Reihe:

Der Bierbrauerbursche, Christoffer Sehr, 1805, Foto SHMH Museum für Hamburgische Geschichte

Wer ausgeht..., unbekannter Gestalter, um 1939 Foto Carlsberg Deutschland GmbH

Bierbrauer und Jungfrau, Johann Toussyn, Kupferstich, Köln um 1650, Germanisches Nationalmuseum

Mittlere Reihe:

Action-Bier um 1900, unbekannter Künstler, Foto Carlsberg Deutschland GmbH

Die drei von St. Pauli, unbekannter Gestalter, 1936, Foto Carlsberg Deutschland GmbH

Werbepostkarte der Elbschlossbrauerei, Foto SHMH Museum der Arbeit

Untere Reihe:

Binnenalster mit Stadtpanorama, unbekannter Fotograf, 1865, Foto SHMH

Harms-Bräu, Hans Rud Erdt, um 1912, Foto Carlsberg Deutschland



Begleitprogramm zur Ausstellung

Hamburg und sein Bier – Stadtrundgang und Ausstellungsbesuch

Do., 15.09.2016, 18 – 21 Uhr, 15 € inkl. eines Freigetränks

Im Mittelalter wurde Hamburg auch das „Brauhaus der Hanse“ genannt. Heute hat sich das Bild gewandelt und die großen internationalen Konzerne bestimmen die Szene. In der Ausstellung wird gezeigt, wie man früher in Hamburg Bier braute und welche Bedeutung es für die Wirtschaft und den Alltag der Stadt hatte. Der anschließende Besuch des Brauhauses Johann Albrecht vermittelt weitere interessante Einzelheiten über die Bierherstellung.

Vom Brauhaus der Hanse zur industriellen Bierherstellung

Führung durch die Sonderausstellung mit anschließender Besichtigung der Holsten Brauwelt

21.09. / 12.10. / 9.11. 2016, 18 – 21 Uhr, 25 € / erm. 22 €

Nach einem Besuch der Sonderausstellung geht es in die Holsten Brauwelt nach Altona zu einem geführten Rundgang durch Sudhaus und Lagerkeller. Dort klingt der Abend bei einer Bierverköstigung mit Treberbrot und Schinken aus. Für diesen Abend werden ein HVV-Ticket sowie ein gültiger Personalausweis oder Pass benötigt.

Prost Hamburg! Bierverköstigung mit Biersommelière

29.09. / 27.10. / 24.11. 2016, 18 – 21 Uhr, 42 € / 39 €

Hamburg braute zur Hansezeit in teilweise rund 500 Brauereien gleichzeitig das „flüssige Gold“, das als Exportschlager in den gesamten Nordseeraum gehandelt wurde. Nach einer Führung durch die Sonderausstellung präsentiert Biersommelière Doris Torn von der Sozietät Norddeutscher Brauereiverbände sechs leichte und schwere Biere, die mit einer Auswahl passender Käsesorten gereicht werden.

„Kein Bier ohne Alster?“ - Stadtrundgang und Ausstellungsbesuch

Sa., 08.10.2016, 15 bis 17.30 Uhr, 15 € inklusive eines Freigetränks

Das Bier hat die Geschichte der Stadt geprägt – der Alstersee zeugt davon ebenso wie Straßennamen. Seit wann kam das Hopfen in das Bier – und wie die Hefe? Nachdem derartige Fragen in der Ausstellung geklärt sind, geht es auf eine Spurensuche im heutigen Hamburg über Hopfenmarkt und Brauerknechtsgraben bis zum Brauhaus Johann Albrecht, wo der Abend bei einem handwerklich gebrauten Bier ausklingt.



Hamburg und sein Bier – Ein Streifzug durch St.Pauli

Stadtrundgang und Ausstellungsbesuch

Do., 20.10.2016, 18 bis 21 Uhr, 15 € inklusive eines Freigetränks

Das Vergnügungsviertel St. Pauli ist auch bekannt als ein Ort des Bierkonsums, vor 13 Jahren wurde hier auch noch Bier gebraut: Die Bavaria-St.Pauli Brauerei war überregional bekannt. Ihre bekannteste Marke ASTRA hat sogar die Schließung der Brauerei überlebt – und wirbt intensiv mit einem herb liebenswürdigen Kiez-Image. Nach einem Besuch der Ausstellung folgt der Stadtgang den Spuren der Brauerei sowie den gegenwärtigen Entwicklungen auf St. Pauli, wo der Abend bei einem Bier ausklingt.

Voranmeldung für alle Veranstaltungen erforderlich über den Museumsdienst Hamburg: Tel. 040 428 131 0, info@museumsdienst-hamburg.de

Texte zur Ausstellung

Kein Bier ohne Alster. Hamburg – Brauhaus der Hanse

Zwischen dem 13. und 17. Jahrhundert war Norddeutschland, insbesondere Hamburg, das europäische Zentrum der Bierherstellung. Schon vor Beginn der industriellen Bierproduktion wurde hier in großem Umfang qualitativvolles Bier gebraut und dank der Hanse erfolgreich nach nah und fern exportiert. Stärker als alle anderen Gewerbebestimmte das Braugewerbe die Entwicklung und die Geschicke der Stadt. Deshalb galt Hamburg als das „Brauhaus“ der Hanse.

In Zeiten als es weder Tee, Kaffee oder Trinkschokolade gab, galt Bier als eines der Grundnahrungsmittel. Mit weit geringerem Alkoholgehalt als heute, war es das „flüssige Brot des Alltags“ und wurde in großen Mengen konsumiert.

Mit Auflösung der Hanse verloren die hiesigen Bierbrauer einen Teil ihres Marktes. Zudem änderten sich Trink- und Essgewohnheiten. Die Bierproduktion ging stark zurück. Erst mit der Übernahme neuer Braumethoden erlebte das Bierbrauen in den „Actienbrauereien“ seit um 1860 wieder einen großen Aufschwung. Obwohl der Kaffee das Bier von seinem Spitzenplatz beim durchschnittlichen Getränkekonsum verdrängt hat, stellt es weiterhin – auch durch die wachsende Craft-Bier-Produktion – einen wichtigen Wirtschaftsfaktor in Hamburg dar.

Die Anfänge: Vom Brot zum Bier

Bier ist ein Stück Kulturgeschichte. Die Anfänge des Bieres lassen sich bis in die Zeit um 3000 vor Christus zurückverfolgen. Damals lebten die Sumerer in dem Gebiet zwischen Euphrat und Tigris. Ihre erhaltenen Bilder, Keilschriften und Siegel zeigen, dass aus



vergorenem Brotteig und weiteren Zutaten ein Getränk hergestellt wurde, das als Vorläufer unseres heutigen Bieres gelten kann.

Auch im alten Ägypten wurde bereits zwei Jahrtausende vor Christus Geburt Bier gebraut. Das bezeugen Wandmalereien und Figuren, die in Gräbern gefunden wurden. Auf der anderen Seite des Mittelmeeres, bei den Griechen und Römern, scheint Bier keine besondere Rolle gespielt zu haben. Hier dominierte der Wein.

In Nordeuropa gehen die ersten Nachweise bis in die Steinzeit zurück. Bei den Germanen war Bier das wichtigste Getränk. Wegen der vielfältigen Zutaten wird das Bier damals süßlich geschmeckt haben, denn Hopfen wurde noch nicht regelmäßig verwendet. Ab dem frühen Mittelalter nahmen sich besonders die Klöster der Kunst des Bierbrauens an.

Das Brauhaus der Hanse

Kurz nach 1220 begann in Hamburg die Bierproduktion im großen Stil. Zunächst diente als Bierwürze vermutlich Gagel, ab 1233 wahrscheinlich Hopfen. Er verlieh dem Bier nicht nur den feinherben Geschmack, sondern machte es als natürliches Konservierungsmittel zudem besser haltbar. Das innovative Hopfenbier wurde – auch ohne Reinheitsgebot – streng auf seine Qualität hin geprüft.

Das Braugewerbe diente nicht nur zur Eigenversorgung, sondern entwickelte sich zu einem der wichtigen Exportgewerbe der Stadt. Nirgendwo sonst wurden zwischen dem 13. und 15. Jahrhundert solche Mengen Bier produziert wie in Hamburg. Zu den Spitzenzeiten im 14. Jahrhundert stellten die Hamburger Brauer jedes Jahr 574.000 Hektoliter her. Um die Mitte des 14. Jahrhunderts gab es in Hamburg nahezu 450 Brauhäuser, im Jahr 1540 waren es bereits 527. Das „Premium-Bier“ aus Hamburg wurde insbesondere in die Niederlande, aber auch nach Frankreich, England, Jütland und Island verschifft.

Der Verkauf des Bieres machte die Hamburger Brauer wohlhabend und einflussreich. Auf ihre Initiative gehen der Bau der Stadtwasserkunst, die Gründung der Börse und die erste Feuerversicherung zurück.

Die Brauerei: Wie macht man Bier

Das Grundprinzip des Bierbrauens ist einfach: Die im Getreidekorn enthaltene Stärke wird durch den künstlich in Gang gesetzten Keimungsprozess in Zucker umgewandelt (Weichen). Damit der Zucker nicht durch das Wachstum des Keimlings verbraucht wird, unterbricht man den Keimungsvorgang durch Hitzeeinwirkung (Darren). Mittels Kochen (Maischen) und der Zugabe von Hopfen entsteht ein Sud. Nach seinem Durchsieben und



Abkühlen wird ihm Hefe zugesetzt. Die Hefe setzt nun den Zucker in Alkohol um. Nach der Gärung im Fass kann das Bier getrunken werden.

Um gutes Bier herzustellen, war allerdings großes Wissen und enorme Erfahrung nötig. Ohne technische Messinstrumente konnte der gesamte Brauvorgang nur per Augenschein überwacht werden. Die Temperatur wurde mit der „Ellenbogenprobe“ eingeschätzt.

Der größte Teil der Brauer waren Männer. Daneben sind aber einige Brauerinnen belegt. Die Brauerei gehörte neben dem Textilgewerbe und dem Einzelhandel zu den drei Wirtschaftsbereichen, in denen Frauen ein achtbares Auskommen fanden. Mehrheitlich wurden die Arbeiten von den Brauerknechten vorgenommen. Sie erhielten Unterstützung durch die Brauermägde.

Fass und Fassmacher

Die Böttcherei besaß neben dem Brauwesen als wichtigstes Gewerbe für Transportbehälter große Bedeutung. Tonnen und Fässer bildeten die Container der damaligen Zeit. Ein Böttcher konnte im Jahr etwa 1450 Tonnen herstellen. Böttcher wurden in Hamburg schon um 1250 erstmals erwähnt. Im Jahr 1304 gab es in der Stadt 104 Mitglieder im Böttcheramt. 1437 wurde die Zahl der Meister auf 200, 1450 auf 150 und 1506 auf 120 Meister beschränkt. Die Gesamtproduktion aller Böttcher in Hamburg betrug jährlich etwa 145.000 Fässer. Ein Großteil davon wird für den Bierhandel verwendet worden sein. Jedes Bierschiff konnte 300 bis 700 Tonnen laden.

Obwohl die Hamburger Biertonne 145 Liter fassen musste, gab es für die Herstellung von Fässern und Tonnen keine Schablonen. Jeder Meister fertigte seine Waren nach Augenmaß an. Hergestellt wurden die Fässer zumeist aus Eichenholz, da Tannenholz den Geschmack des eingelagerten Produktes beeinträchtigen konnte. Gebunden wurden sie entweder mit Eschenholz-, Hasel- oder Weidenstreifen.

Die Böttcher hatten für die Dichtigkeit ihrer Fässer mindestens vier Wochen nach Auslieferung zu haften; nach dem Füllen der Fässer mit Bier waren es noch zwei Wochen. Danach lag die Pflege der Fässer bei den Kaufleuten und Schiffern.

Die Rohstoffe: Gagel, Hopfen, Wasser, Malz

Für die riesigen Mengen an Bier wurde sehr viel Getreide benötigt. Ein Kilogramm Malz ergab im Spätmittelalter etwas mehr als ein Liter Bier – dagegen heute mindestens fünf Liter. Das Hamburger Bier enthielt Gerste und Weizen im Verhältnis 9:1. Die ausreichende Versorgung mit Braugetreide war in Hamburg durch die Elbe gesichert. Hamburgs Lage am Fluss hatte insofern besondere Bedeutung, weil im Mittelalter und



der Frühen Neuzeit die Ernteerträge generell mit dem Drei- bis Vierfachen der Aussaat vergleichsweise niedrig lagen.

Der Gagelstrauch ist vor allem im nordwestlichen Europa heimisch und lässt sich nicht kultivieren. Dagegen gab es seit dem Mittelalter in Norddeutschland ausgedehnte Hopfengärten. Die Hauptanbaugebiete waren Mecklenburg und das Braunschweiger Land.

Der Wandel vom Gagel- und Grutbier zum Hopfenbier markiert einen enormen Umbruch für die Ernährungs-, Sozial- und Wirtschaftsgeschichte Nordeuropas. Denn damit vollzog sich hier zwischen 1300 und 1600 ein tiefgreifender Wandel im Konsumverhalten bei den Alltagsgetränken. Der ausschlaggebende Vorzug des Hopfenbieres lag in seiner längeren Haltbarkeit. War das Gagelbier vor allem für den Hausgebrauch geeignet, wurde das gehopfte Bier nun zum ersten Mal Handelsprodukt.

Wasserkunst

Unentbehrlich für gutes Bier war frisches Wasser. Entgegen der Behauptung, das Hamburger Bier sei deshalb so gut gewesen, weil das Brauwasser aus den Fleeten entnommen wurde, ist davon auszugehen, dass die Brauer ausschließlich sauberes Wasser benutzten. Das Fleetwasser war jedoch – durch Abwasser sowie den Unrat der mittelalterlichen Stadt verdreckt – meist nicht zum Bierbrauen geeignet. Auch die Brunnen in den tiefer gelegenen Stadtgebieten erbrachten häufig kein geeignetes Brauwasser, denn der Marschenschlick trübte das Wasser und beeinträchtigte den Geschmack.

So erbaute man zunächst ein ausgeklügeltes System von hölzernen Wasserleitungen, die das Wasser durch ihr natürliches Gefälle in geschlossenen Rohrleitungen in die Stadt transportierten. Diese Anlagen sind seit dem 15. Jahrhundert nachweisbar, möglicherweise aber älter. Weitere dieser Feldbrunnenanlagen kamen im Verlauf des 16. und frühen 17. Jahrhunderts hinzu; sie versorgten etwa 200 Grundstücke.

Im Jahr 1531 wurde die erste Hamburger „Wasserkunst“ errichtet. Über Pumpen gelangte das frische Alsterwasser in ein Bassin, das sich in einem turmartigen Holzgebäude befand. Von dort floss es durch natürlichen Druck zu jenen etwa 500 Grundstücken, auf denen auch meist Brauhäusern standen.

Von Bier und Suppe – Bier als Nahrungsmittel

Bier war das Grundnahrungsmittel des Mittelalters. Tee, Kaffee und Kakao hatten noch nicht den europäischen Markt erreicht. Fruchtsäfte und Milch standen noch nicht in größeren Mengen zur Verfügung. Wasser war häufig mit Keimen belastet und durch



oberflächliche Einträge verschmutzt. Wein spielte in den nördlichen Hansestädten auch wegen der hohen Preise eine untergeordnete Rolle.

Bier dagegen gab es in größeren Quantitäten. Es war ebenso kalorienreich wie preisgünstig und als „flüssiges Brot“ das mittelalterliche Getränk schlechthin. Dieses alkoholarme Bier wurde zu jeder Tageszeit von Männern, Frauen und auch Kindern getrunken. Berechnungen ergaben, dass etwa 500-1000 Litern pro Jahr und Kopf Bier konsumiert wurden – mindestens zwei Liter pro Tag. Nur das Exportbier und das Bier, das man zu bestimmten Anlässen trank, hatten einen hohen Alkoholgehalt.

Bier wurde jedoch nicht nur getrunken. Aus ihm stellte man auch Speisen und Arzneien her. Bemerkenswert ist, welche enorme Rolle die Biersuppe in der Ernährung bis zur Einführung der neuen Heißgetränke und vor der Eingliederung der Kartoffel in die europäische Nahrungskultur spielte.

Bierteufel und Kaffeeliebhaber

In der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts erreichten Tee, Kaffee und Kakao Westeuropa. Unmittelbar traten nun auch in Hamburg die neuen Heißgetränke in Konkurrenz zum Bier. Bereits 1668 soll es einen Probeausschank von Kaffee im berühmten Einbeckerschen Haus gegeben haben, das auch als Ausschank für das Einbecker Bier diente. Es folgten weitere Schankbetriebe, und um 1700 zählte man sechs, 1740 elf und 1780 fünfzehn Kaffeehäuser. Zunächst unterlagen die Kaffeehäuser der staatlichen Kontrolle, denn sie waren zunächst mehr Orte des Spiels und Vergnügens als ein geschäftlicher Treffpunkt.

Die neuen Heißgetränke revolutionierten die Trink- und Essgewohnheiten. Anstatt der süßen Biersuppe zum Frühstück kamen nun Tee, Kaffee und Brot auf den Tisch. Bier wandelte sich vom Nahrungs- zum Genussmittel.

Exzessives Trinken hatte schon im 16. Jahrhundert die Aufmerksamkeit von Moralisten und Medizinern auf sich gezogen. Da „gute“, stark alkoholhaltige Biere teuer waren, könnte man annehmen, dass es nur einen „Wohlstandsalkoholismus“ gegeben hat. Doch das Saufen war nicht auf einige Wenige beschränkt. Der „Bierteufel“ war allgegenwärtig.

Kneipen und Trinkhallen

Schon seit dem Mittelalter sind in Hamburg Gasthäuser erwähnt. Sie konnten klein oder geräumig sein, je nachdem ob sie auch Übernachtung boten und Platz für Waren, Wagen und Pferde vorzuhalten waren. Der Wirt bzw. Krüger hatte für Ordnung zu sorgen und verdächtige Leute abzuweisen. Bezeichnend sind Erlasse des Rates, die den Besuch von



Wirtshäusern zu unlauteren Zwecken, das Würfelspielen oder auch nächtliche Streitereien in der Stadt verboten.

Die verschiedenen bürgerlichen Vereinigungen und bestimmte Berufsgruppen trafen sich in unterschiedlichen Schankstätten. Häufig pflegten sie dort eine stark ritualisierte Form des Essens und vor allem des Trinkens.

Mit der Einführung des bayerischen Bieres nach Pilsener Brauart im 19. Jahrhunderts erlebte der Konsum von Bier einen enormen Aufschwung. Es war gegenüber den obergärigen Bräus nicht nur länger haltbar, sondern traf auch den Geschmacksnerv der Zeit. Der Verbrauch pro Kopf stieg zwischen 1869 und 1889 von 46,84 Liter auf 80,63 Liter. Der Bierkonsum wurde zu einem Massenphänomen. Äußerer Ausdruck hierfür war der Bau riesiger Bierpaläste, die in Hamburg Platz für bis zu 4.000 Personen boten.

Auf dem Weg zum Großkonzern

Konkurrenzdruck und Preisverfall führten im 17. und 18. Jahrhundert in Hamburg zu einem Rückgang der Bierproduktion. Nur 17 Brauer nahmen das Braurecht Anfang des 19. Jahrhunderts noch wahr. Dies änderte sich erst 1865 mit der Auflösung der Ämter (Zünfte) und der Durchsetzung der Gewerbefreiheit. Für das Hamburger Brauereiwesen wurden dadurch die Beschränkungen bezüglich der Braugerechtigkeiten endgültig aufgehoben.

Der überall einsetzende technische Fortschritt nutzte auch den Brauern. Louis Pasteur entdeckte die Mikroorganismen in der Hefe und ihre Rolle beim Brauprozess. Emil Christian Hansen gelang es als erstem, eine einzelne Bierhefezelle zu isolieren. Carl von Linde erfand die Kältemaschine und schuf damit die Voraussetzung, untergäriges Bier auch im Sommer zu brauen. Die Braukunst wurde immer stärker zur Brauwissenschaft.

Aluminiumfässer, sogenannte Kegs, lösten in der Gastronomie die Holzfässer ab. Die Bierkästen sind heute meistens aus leichtem Kunststoff und nicht mehr aus Holz. Der Wunsch der Verbraucher, ihr Bier gepflegt zu Hause zu trinken, führte zur vermehrten Abfüllung des Bieres in Flaschen oder Dosen und damit zur Entwicklung immer schnellerer Flaschenwasch-, Füll- und Etikettieranlagen. Prozesssteuerung und Computer hielten Einzug in die Brauereien. Hatten sich die Privatbrauereien im 19. Jahrhundert zu Aktienbrauereien gewandelt, entwickelten sich diese in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts zu weltumspannenden Großkonzernen.



Back to the roots: Neue Biere

Der deutsche Biermarkt hat sich in den letzten Jahren zunehmend verändert. Betrag der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch je Bundesbürger im Rekordjahr 1976 noch durchschnittlich 151,0 Liter, so sank diese Zahl stetig und lag 2014 bei 106,6 Litern. Grund dafür sind der demographische Wandel sowie das steigende Gesundheitsbewusstsein der Bevölkerung.

Die großen Brauereikonzerne haben aufgrund der Marktkonzentration und der Aufgabe, den Nerv eines großen Publikums zu treffen, Probleme sich geschmacklich voneinander zu unterscheiden. Der Trend geht daher immer weiter hin zu Biermischgetränken, bei denen Limonade, Coca Cola, Fruchtsäfte und andere Zusätze dem Gerstengebräu zugesetzt werden. Auch alkoholfreie Biere finden eine zunehmend stärkere Verbreitung.

Der neueste Trend sind Manufaktur-Biere (englisch: Craft Beer). Sie entstanden in den 1980er Jahren in den USA als Gegenbewegung zu den großen Brauereikonzerne und zeichnen sich durch ebenso intensive wie vielfältige Geschmacksrichtungen aus. Erreicht wird dies durch speziell gezüchtete Aromahopfen. Auch ist die Herstellung aufwendiger. Beispielsweise gibt es verschiedene Röstungsvorgänge beim Malz, unterschiedliche Maischverfahren und Lagerung in Eichholzfässern.