

## Celia, Cerevesia und Conventus ...

*Klaus Haack*

»Ein Prosit, ein Prosit, der Gemütlichkeit«, so fordert der Kapellmeister der Blaskapelle Millionen in- und ausländischer Besucher auf der Welt größtem Bierfest, dem Oktoberfest, auf, dem schäumenden Trank kräftig zuzusprechen. Jährlich werden auf der Theresienwiese in München, der Stadt »Zu den Mönchen«, mehrere Millionen Liter des beliebten Gebräus in den Bierburgen getrunken. Und welcher Gast denkt nach einer »Zumessung« von ein paar Krügen an die sehr weit zurückreichende Geschichte des begehrten Kruginhalts?

Stellen wir uns an einem der Tische, in einem der riesigen Festzelte mit dem Namen Paulaner oder Augustiner, eine historische Runde vor, in der, für ihre Zeit stellvertretend, Gäste versammelt sind, die mit der über achttausendjährigen Braukunst befasst waren. Es käme da wohl eine gar bunt gemischte Gesellschaft zusammen. Und stellen wir uns weiter vor, wir könnten das Gespräch am Tisch verfolgen, so hören wir, wie der Abgesandte der Sumerer darauf verweist, dass schon zu seiner Zeit um 4000 v. Chr. im fruchtbaren Land zwischen Euphrat und Tigris von den Frauen Getreideteig mit Wasser vergoren und mit Wurzeln und Kräutern gewürzt wurde. Zum Beweis legt er eine Abbildung auf kleinen Tontäfelchen vor, die eine erste Darstellung des Bierbrauens zeigt.<sup>1</sup> Neben ihm der Babylonier vergleicht die Darstellung mit einem alten Keilschrifttext, in dem von einem bierartigen Gerstensaft berichtet wird. Dann liest er aus dem um 1700 v. Chr. entstandenen Gilgamesch-Epos<sup>2</sup> vor und die Runde hört erstaunt, dass der Urmensch Enkidu mit den wichtigen Nahrungsmitteln der Zivilisation, mit Brot und Bier, erst zum Kulturmenschen erzogen wurde, und es heißt im Text: »Iss das Brot, Enkidu, das gehört zum Leben. Trinke das Bier, wie es Brauch ist im Lande!« Dann zitiert er aus dem »Kodex Hammurabi«.<sup>3</sup> Dieses Gesetz teilte dem Volk je nach sozialer Stellung streng die geeignete Biermenge zu: Arbeiter zwei, Beamte drei, Verwalter und Oberpriester fünf Liter am Tag. Der Ägypter hat aufmerksam zugehört und kann berichten, dass auch in seinem Heimatland, etwa ab 3000 v. Chr., Bier zu den Grundnahrungsmitteln gehörte und wesentlicher Bestandteil der Entlohnung war. Daneben wurde es in Bierhäusern und öffentlichen Schenken von allen Kreisen der Bevölkerung gerne getrunken. Erwähnenswert auch der Einsatz als Medizin gegen Erkrankungen des Magens und Darms.

<sup>1</sup> Darstellung auf kleinen Tontäfelchen, Louvre, aus: Rolf Lohberg, Das große Lexikon vom Bier. Sonderausgabe, Ostfildern o.J., 54.

<sup>2</sup> Gilgamesch, sagenhafter König von Uruk, Held des babylonischen G.-Epos aus dem 3. Jh. v. Chr. Aus: Irene Krauß, »Heute back ich, morgen brau' ich ...« Ulm 1994, 46.

<sup>3</sup> Gesetzessammlung des babylonischen Rechts in Keilschrift, gefunden 1902 in Susa, Louvre. Aus: Rolf Lohberg, Das große Lexikon vom Bier, Anm. 1, 56.

Der Grieche hat das Bierzelt bereits verlassen, nachdem er die Kellnerin mit seiner Frage nach einem Krug Wein verprellt hatte. Mit ihm war der Römer gegangen, der sich auch nicht viel aus dem flüssigen Brot machte, nicht ohne dem Gallier noch schnell aus einem Gedicht des Kaisers Julian Apostata (332 bis 363) zu zitieren, in dem er feststellte, dass der »nektarduftende« Wein dem »ziegenbockstinkenden« Bier der Gallier vorzuziehen sei. Und an den Germanen gewandt, erweist er sich als Kenner seines Tacitus, indem er zur germanischen Lebensweise vorträgt: »Zum Trinken haben die Germanen ein schauerliches Gebräu, aus Gerste oder Weizen gegoren ...«<sup>4</sup> Der Germane, der zur Anschauung eine Bieramphore<sup>5</sup> aus der Zeit um 800 v. Chr. aus der Nähe von Kulmbach mitgebracht hatte, kann nur widersprechen und berichtet, dass Bier nicht nur den Göttern geopfert wurde, sondern als Nahrungs- und Genussmittel eine wichtige Rolle spielte. In der Edda, der großen Dichtung des Nordens, wurde der Wein den Göttern, das Bier den Sterblichen und der Met den Bewohnern des Reiches der Toten zugesprochen. Dann erklärt der Germane, dass das Getränk in seinem Land mit Getreidemalz aus Weizen, Roggen, Gerste, Emmer oder Hafer hergestellt wurde. Zur Verlängerung der Haltbarkeit würzte man mit Eschenlaub, Eichenrinde, Wacholder und Myrte. Zur Verstärkung der Gärung fügte man Honig zu, um so die berauschende Wirkung zu steigern. Ein alemannischer Verwalter aus dem frühen Mittelalter weist darauf hin, dass bei den Goten, Burgundern, Alemannen und Franken, den Sachsen und Bayern in jeder Siedlung die Feuer unter den Braukesseln rauchten, so wie es germanischer Brauch und in der »Lex alemannorum« festgeschrieben war.<sup>6</sup> Da kann sein bayerischer Kollege nur zustimmen und auf die »Lex bajuvariorum« verweisen.<sup>7</sup> Danach konnte jeder so viel Bier brauen, wie er wollte, wenn er nur die festgelegten Abgaben lieferte. Ein Zeitgenosse Karls des Großen verweist darauf, dass auch sein Kaiser kein Verächter des flüssigen Brotes war und jeder Pfalzgraf streng darauf achtete, stets die nötige Biermenge in guter Qualität vorrätig zu haben.

Erst jetzt schaltet sich einer der am Tische sitzenden kuttengewandten Mönche nach einem kräftigen Schluck aus seinem Krug in die Diskussion ein und meint, es sei doch das Verdienst der Klöster, dass aus dem schnell verderblichen Gebräu des frühen Mittelalters jener bekömmliche, nahrhafte und gesunde Trank wurde, der den zahlreichen Besuchern in den Bierzelten heute so gut munde. Er berichtet von den bewundernswerten irischen Missionaren, die im 6. und 7. Jh. das Christentum nach Germanien gebracht und kleine Klöster gegründet hatten. Sie warben aus der Landbevölkerung Mönche, die nach ihren Kloster-

<sup>4</sup> Tacitus, *Germania*, 23. Kapitel. Aus: Irene Krauß, Anm. 2, 54.

<sup>5</sup> Grabbeigabe aus der Hallstattzeit, gefunden bei Kasendorf. Internet, [www.w.foodnews.at/x-plainmefood/produkte/Bier-Geschichte-1](http://www.w.foodnews.at/x-plainmefood/produkte/Bier-Geschichte-1). Last update: 18.08.2001, 1 u. 2.

<sup>6</sup> *Lex alemannorum*, alemannisches Volksrecht, entstand 719 unter Herzog Lantfrit von Schwaben. Internet, a.a.O.

<sup>7</sup> *Lex bajuvariorum*. Internet, a.a.O.

regeln hart arbeiten und beten mussten. So geschah es auch in dem kleinen Kloster am Bodensee, das der irische Mönch Columban am Anfang des 7. Jh. gegründet hatte. Brot und Bier zählten dort zu den Grundnahrungsmitteln, die von den Klosterinsassen zunächst selbst hergestellt wurden. Als sich später auch die weltlichen Herren als Gönner um die Versorgung der Klöster kümmerten, mussten die Bauern, die noch alten heidnischen Bräuchen anhängen, neben anderen Abgaben auch Bier liefern. Dazu kann er auch ein Gedicht vortragen, das von den Mönchen stammt: »Ihr opfert Bier den Göttern? Ei ei, was ficht Euch an? Schickt's lieber uns ins Kloster! So ruft Sankt Columban.«<sup>8</sup> Ein Abgesandter aus dem Benediktinerkloster St.Gallen, das etwa um 720 entstand und nach dem irischen Mönch Gallus benannt ist, meint, dass das bäuerliche Gebräu ein gar dünn Brühlein gewesen sei, und die Klöster im Laufe der Zeit wieder gezwungen waren, ihr Bier selbst zu brauen, und zwar kräftig und nahrhaft, um die strengen Fastenregeln zu erfüllen. Der alte kirchliche Grundsatz aus Rom, wo man nicht viel vom Bier verstand, lautete ja: »Liquida non fragunt« oder »Flüssiges bricht Fasten nicht«. Es war hilfreich, sich mit dem flüssigen Brot in der Fastenzeit zu sättigen. Und zum Staunen der Runde berichtet der Mönch, dass sein Abt Ekkehard von St. Gallen täglich fünf Zumessungen von Bier erlaubte. Zur Veranschaulichung legt er dann einen Grundriss des St. Gallener Klosterplans vor, der schon 814 auf dem Konzil von Aachen für Aufmerksamkeit gesorgt hatte.<sup>9</sup> Es war die Einrichtung von drei Brauereien geplant. In einem Brauhaus sollte kräftiges Starkbier, genannt »Celia«, für den Abt und seine Gäste gebraut werden. Das zweite sollte der Herstellung des alltäglichen »Cerevesia« für Mönche und Pilger dienen. Dieses aus Hafer gebraute Getränk war zum täglichen Gebrauch bestimmt, wurde aber in Erinnerung an die neunte Stunde (nach röm. Stundeneinteilung), in der Christus dürstend am Kreuze hing, als »Cerevesia nonalis« immer gegen 3 Uhr nachmittags getrunken. Das dritte war für die Produktion eines Dünnbieres namens »Conventus« gedacht. An das Gesinde des Klosters und an Bettler wurde es ausgeschenkt. Danach erzählt er, wie unter dem Abt Gozbert in den Jahren 816 bis 837 der Plan umgesetzt wurde, aber nicht ohne die Bauern des Umlandes als Gerstenlieferanten zu verpflichten. Dabei sei das Vorhaben schon fast im Vorfeld gescheitert. Die Gefahr eines Bierverbotes auf dem Konzil von Aachen konnte nur durch einen Ausweg vermieden werden. Das in Rom ungeliebte Getränk wurde zu einem »Heiltrank« erhoben und jedem Chorherren davon fünf Pfund, jeder Nonne drei Pfund täglich zugebilligt.

Aufmerksam hatten die Gäste dem Benediktiner zugehört, nicht ohne gelegentlich einen herzhaften Zug aus den Krügen zu genießen, um deren Inhalt das Tischgespräch kreiste. Fleißig hatten die hübschen Kellnerinnen für Nachschub gesorgt. Jetzt schaltet sich ein zweiter Klosterbruder in die Diskussion ein. Er stellt sich zunächst als Vertreter eines

<sup>8</sup> Rolf Lohberg, Das große Lexikon vom Bier, Anm. 1, 82.

<sup>9</sup> Ebd., 92.

weiteren berühmten Brauklosters vor. Nördlich von München, bei Freising, gründete 725 Korbinian das Benediktinerkloster Weißenstephan. Ab dem 9. Jh., so berichtet der Bruder, wurde dort gebraut und – was von besonderer Bedeutung war – die Verwendung von Hopfen als Würz- und Konservierungsmittel eingeführt. Hopfen wurde im Jahre 736 im bayerischen Geisingen (Hallertau) erstmals erwähnt<sup>10</sup> und verdrängte mit der Zeit die verschiedensten Kräuter- und Wurzelmischungen, »Grut« genannt, als Bitterstoff. Zumindest ab 1150 konnten die Weißenstephaner Mönche aus großen Hopfengärten ernten, und da Abt Arnold 1040 das Brau- und Schankrecht erhielt, stand der wirtschaftlichen Entwicklung dieser Klosterbrauerei nichts mehr im Wege. Dies bestätigt auch ein Benediktinermönch aus der Abtei am Tegernsee, in der schon vor dem Jahr 1000 urkundlich die Brautätigkeit erwähnt ist. Seit dem 13. Jh. ist das Brauereirecht dort verbürgt. Weil jedoch Wein billiger war, wurde die Brauerei stillgelegt und erst im Jahre 1640 neu aktiviert. Als der Herzog in der ersten Hälfte des 17. Jh. den Wein durch Steuern verteuerte, gewann das Bier erneut an Bedeutung. Stellvertretend für die Braumeister aus mindestens 500 Klosterbrauereien, die zeitweise auf deutschem Boden mit den weltlichen Bierherstellern in oft hartem Konkurrenzkampf standen, weist er darauf hin, dass die Experimentierfreudigkeit der Mönche, die preiswerten Rohstoffe, die genügsamen Arbeitskräfte, die Befreiung von Steuern und gelegentlichen Brauverboten, besonders aber die hervorragende Qualität der relativ preiswerten Erzeugnisse ausschlaggebend waren für die Erfolge des klösterlichen Brauwesens.

Ein Mitglied einer kleinen Gruppe von Nonnen, die den Ausführungen der Mönche bisher aufmerksam gefolgt waren, meldet sich nun energisch zu Wort und bemerkt, dass das Bierbrauen keineswegs nur Männersache sei. Sie weist darauf hin, dass es die Benediktineräbtissin Hildegard von Bingen (1098–1179) gewesen war, die erstmals in ihrem Buch »Von dem inneren Wesen der Naturen« über die Wirkung des Hopfens im Bier geschrieben hat. Nach alter germanischer Tradition war es im Mittelalter Sitte, dass Frauen brauten und der Braukessel oft zur Mitgift gehörte. So war es nicht verwunderlich, dass man auch in Nonnenklöstern ein hervorragendes Bier herstellte. Natürlich konnten die Herren der Runde da nur zustimmen ...

Wir verlassen nun die historische Trinkgesellschaft und verfolgen die Entwicklung des Brauwesens weiter. Die Nonnen und Mönche im Mittelalter waren dem Bier sehr zugetan. Im Jahre 1236 musste ein englischer Bischof sogar mit Verbot und Strafe eingreifen. Er soll festgelegt haben: »Ist ein Priester so betrunken, dass er die Psalmen nur noch lallt, soll er zwölf Tage von Brot und Wasser leben.«<sup>11</sup> Eine Folge der Beliebtheit war natürlich, dass die Klöster darangingen, das begehrte Getränk nicht nur für den Eigenbedarf zu brauen. Die Brauklöster erwarben für

<sup>10</sup> Hagen Rudolph, *Selber Bier brauen*. Augsburg 1999, 11.

<sup>11</sup> Irene Krauß, »Heute back' ich, morgen brau' ich ...« Anm. 2, 59.

sich das Recht, ihr Erzeugnis zu vermarkten. Daraus entwickelten sich schnell ertragreiche Betriebe. Das in den so genannten Klosterschenken – in Bayern gab es im 12. und 13. Jh. etwa dreihundert davon – angebotene Bier war im Allgemeinen von guter Qualität und deshalb sehr beliebt. Mit der Entwicklung der Stadtkultur änderte sich die Situation. Der Stadtbürger wollte weder auf das Getränk noch auf die Einnahmequelle verzichten und so entstand ein weltliches Braugewerbe, in Zünften organisiert. Es wurde schnell zur Konkurrenz der klösterlichen Brauereien. Auch der Adel erkannte die mögliche Geldquelle. Der Einsatz von Hopfen, von den Klosterbrauereien eingeführt, machte das Bier haltbarer und länger lagerfähig. Dies ermöglichte besonders in Norddeutschland den Transport über weite Strecken. Dort entwickelte sich das Bier seit dem 13. Jh. zu einer überaus begehrten Handelsware mit boomartigen Umsätzen. Allein in der Hansestadt Hamburg zählte man im 15. Jh. an die 600 Brauereien.<sup>12</sup> Im Vergleich zu Norddeutschland gab es im Süden nur eine geringe Anzahl weltlicher Braustätten. Wein war immer noch das Hauptgetränk; in München waren 1372 ganze 21 gewerbsmäßige Brauer registriert. In den Weinbaugebieten Frankens wurde das Brauen nicht erlaubt. Im Jahre 1434 erließ der Fürstbischof für Würzburg ein Brauverbot, das über 200 Jahre Gültigkeit haben sollte. So hatten die Klosterbrauereien in Bayern die weltlichen Mitbewerber wenig zu fürchten.

Die Qualität des bayerischen Bieres wurde für die weltlichen Braustätten durch ein Reinheitsgebot gesichert. Schon Kaiser Barbarossa hatte im Jahre 1156 in der »Justitia civitatis Augustensis« die Brauer mit Strafe bedroht, sollten sie sich erdreisten, schlechtes Bier zu machen. Für München legte Herzog Albrecht IV. als alleinige Zutaten Gerste, Hopfen und Wasser in einer Bierordnung fest. Für Ober- und Niederbayern erließen im Jahre 1516 die Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X., gestützt auf die Regelung in München, ein Reinheitsgebot für den Ausschank in Städten, Märkten und auf dem Lande:

Wir wollen auch sonderlichen / das füran allenthalben in unseren Stetten /  
Märckthen / un auff dem Lannde / zu kainen Pier / merer Stückh / dann allain  
Gersten / Hopffen / un Wasser / genomen un geprauche solle werdñ.<sup>13</sup>

Im Jahre 1551 wurde dieses Braugesetz in München um den Zusatz »hepfen« (Hefe) erweitert. Dadurch wurde das Brauen von obergärigen und untergärigen Biersorten möglich.

Das Reinheitsgebot sicherte den Herzögen die Einkünfte aus den Rohstoffen, ermöglichte die Festlegung von Preisen und ließ ein Überwachungssystem zur Überprüfung von Reinheit und Geschmack entstehen. Verstöße wurden praxisnah geahndet. In Regensburg zum Beispiel musste der Bierpantcher, gemäß dem Spruch »Wie man's gebraut hat, muss man's trinken«, seinen Krug selbst leeren. Das bayerische Rein-

<sup>12</sup> Hagen Rudolph, *Selber Bier brauen*, Anm. 10, 13.

<sup>13</sup> Rolf Lohberg, *Das große Lexikon vom Bier*, Anm. 1, 115.

heitsgebot wurde im Laufe der Zeit von anderen Ländern aufgegriffen. Im Jahre 1906 wurde es für das Deutsche Reich verbindlich.

Die Klöster waren von diesen strengen Maßstäben im Allgemeinen nicht betroffen. Wie bereits erwähnt, stellten sie Biere von hervorragender Qualität her und hatten deshalb keine Absatzsorgen. So wird für die Nürnberger Klosterschenken ein Absatz von circa dreihunderttausend Litern beschrieben. Diese Konkurrenz führte auf Betreiben weltlicher Brauerzünfte und Bierhändler vor allem im Norden Deutschlands im 15. Jh. mancherorts zum Verkaufsverbot von Klosterbier durch den Landesherrn.

Der Dreißigjährige Krieg, in dem viele der norddeutschen Brauereien zerstört wurden, änderte die Situation. Auch die süddeutschen Weinberge hatten in den Kriegswirren stark gelitten. In den Städten Bayerns entstanden deshalb viele gewerbliche Brauereien. Sie übernahmen in der Hauptsache die Versorgung der Bayern mit Bier. Die Bedeutung der Klosterbrauereien nahm, auch bedingt durch die Reformation, in dieser Zeit ab.

Noch einmal bewirkten dann Mönche in der Braukunst einen Entwicklungsschub. Die nach dem Ordensgründer Franz von Paula benannten Paulaner, aus Süditalien kommend, ließen sich in München nieder und gründeten das Kloster Neudeck. Ihre Fastenregeln waren streng, und die karge Zeit überbrückten sie mit einem Starkbier, das ab 1614 aus Einbeck geliefert und als »Bockbier« in München ausgeschenkt wurde. Die Mönche machten sich schnell mit der Braukunst vertraut und im Jahre 1629 konnten sie, mit herzoglicher Erlaubnis, ihr erstes selbst gebrautes Starkbier trinken. Aus Sicherheitsgründen brauten sie es gleich doppelt stark, um so die Zeit des Fastens noch besser zu überstehen. Obwohl das Kloster Neudeck kein Ausschankrecht hatte, wurde der Doppelbock so beliebt, dass es auch vom Hof geduldet wurde, wenn im Frühjahr die Münchner im Klostergarten der Paulaner ihre Frühjahrskur machten. Kurfürst Karl Theodor, auch ein Liebhaber des Starkbieres, gestattete im Frühjahr 1780 den Paulanern den freien Ausschank des »Sankt-Vaters-Biers«, wie es in Erinnerung an den heiligen Franz genannt wurde.

Kaum 20 Jahre später im Jahre 1803 wurde dem klösterlichen Brauwesen ein jähes Ende bereitet. Während der Säkularisation fielen die meisten Klöster der Enteignung zum Opfer. Ihre Braustätten gingen an den Staat oder wurden privatisiert. Von den etwa 500 Klosterbrauereien im Hochmittelalter sind durch Reformation, Dreißigjährigen Krieg und Säkularisation nur noch wenige echte Brauklöster, in denen die Mönche selbst die Kunst ausüben, übrig geblieben. Die größte davon ist die Klosterbrauerei Andechs, die der Benediktinerabtei St. Bonifaz zu München und Andechs gehört. Aber auch im Kloster Ettal, im Kloster Weltenburg brauen heute wieder die Benediktiner, im Kloster Mallersdorf die Nonnen der Kongregation der Armen Franziskanerinnen echtes Klosterbier.