



Suchergebnisse: Einbeck

1480 – Die Stadt Einbeck bei Hannover zählt etwa 300 Brauereien

Einbeck * Die Stadt Einbeck bei Hannover zählt etwa 300 Brauereien.

2. März 1553 – Einbecker Bier wird nach München transportiert

Einbeck * Im Auftrag von Herzog Albrecht V. werden aus Einbeck zwei Wagen mit dem berühmten Bier der Stadt beladen und erstmals auf den Weg nach München geschickt. An dem aus dem Braunschweigischen stammenden „Edelstoff“ stimmt - im Gegensatz zu dem ebenso wässrigen wie qualitativ sehr wechselhaften Münchner Bier - einfach alles. Die Lieferung erfolgte auf der Strecke Einbeck - Erfurt - Nürnberg nach München.

2. April 1553 – Das berühmte Bier aus Einbeck kommt in München an

München * Die Lieferung mit dem berühmten Bier aus Einbeck kommt in München an. Sie ist seit dem 2. März auf 600 Kilometer lange Wegstrecke. Als Spediteure fungieren Nürnberger Handelshäuser, die damit gutes Geld verdienen. Die lange Reise des Edelstoffes aus dem protestantischen Norden ändert nichts an der dunklen Farbe des Bieres; auch der kräftige Geschmack bleibt erhalten und selbst die nicht geringen Alkoholprozentage kommen unverändert in München an. Doch eines hat sich während der langen Reise massiv verändert: der Preis. Das Bier verteuert sich durch die weiteren Belastungen an Zehrung für die Mannschaft und die Pferde sowie durch die Zölle und Mauten auf etwa das Dreifache.

1573 – 120 Fässer Einbecker Bier an den Herzogshof nach München geliefert

Einbeck - München * Werden anfangs jährlich vierzig bis fünfzig Fässer Einbecker Bier nach München geliefert, so steigert sich der Bedarf des Herzogshofes und erreicht in den Jahren 1573 und 1574 - mit jeweils einhundertzwanzig Fässern - die Höchstgrenze. Danach sinken die Lieferungen wieder auf dreißig bis fünfzig Fässer pro Jahr ab. Doch die ständig offensichtlicher werdende Finanzmisere schreckt die Hofkammer angesichts des sich anbahnenden Staatsbankrotts auf. Die herzogliche Finanzbehörde stellt daraufhin die Frage, weshalb das Bier für den bayerischen Hof - unter den gegebenen Umständen - noch immer für teures Geld aus



Einbeck im hohen deutschen Norden bezogen wird. Immerhin handelt es sich dabei doch um ein „Ketzerbier“ aus dem lutherischen Ausland. Jeder der 600 Hofbediensteten - je nach Rang und Funktion - hat das Recht auf ein bestimmtes Quantum Bier. Die Herrschaften an den besseren Tischen können sogar trinken, soviel sie wollen. Und sie genießen das Freibier derart in vollen Zügen, dass der Herzog immer wieder mit Verboten gegen die „unzimbliche“ und übermäßige Trunkenheit einschreiten muss.

1612 – Der aus Einbeck stammende Bierbrauer Elias Pichler kommt nach München

Einbeck - München * Der aus Einbeck - im hohen protestantischen Norden - stammende Bierbrauer Elias Pichler wird vom bayerischen Herzoghaus ans Hofbräuhaus nach München angeworben, um hier ein Bier nach ainpöckischer Art zu brauen. Bevor er seine Tätigkeit aufnimmt, muss er aber noch schnell zum katholischen Glauben konvertieren. Er braucht zwar noch einige Experimente, aber dann gibt's statt des bis dahin gebrauten Plempels ein würziges, süffiges und bekömmliches Bockbier aus dem Herzoglichen Hofbräuhaus. Das wird aber erst im Jahr 1614 sein.

1. Mai 1614 – Elias Pichler kredenzt erstmals das von ihm gebaute Bockbier

München-Graggenau * Braumeister Elias Pichler kredenzt in München erstmals das von ihm gebaute Bier nach original Einbecker Art, das später über ainpöckisch Bier den Namen Bockbier erhalten wird. Aufgrund der merkantilistischen wirtschaftspolitischen Grundprinzipien ist Herzog Maximilian I. - auch beim Bier - der Meinung, dass es wirtschaftlich besser ist, Fertigwaren auszuführen und allerhöchstens die Rohstoffe einzuführen, um dann am erzielten Mehrwert zu verdienen. Deshalb werden ab dem Jahr 1612, mit der Anwerbung des aus Einbeck stammenden Braumeisters Elias Pichler, auch die Lieferungen von Einbecker Bier für den Münchner Hof eingestellt. Schon zuvor ist am Münchener Herzogshof der Bedarf an dem Gerstensaft aus dem hohen deutschen (protestantischen) Norden durch den Aufschwung, den das Weiße Bier hier genommen hat, stark zurückgegangen. Das Luxusgetränk mit seinen mehr als 16 Prozent Stammwürze und über sieben Prozent Alkoholgehalt bleibt auch weiterhin ein Privileg des Landesfürsten. Herzog Maximilian I. lässt - auf nachhaltiges Drängen - zwar den „Bock“ auch an seine Landeskinder ausschenken, erklärt aber die Herstellung des Bockbieres - wie schon zuvor des Weißbieres - zum fürstlichen Regal, also zum Monopol der Landesherrschaft. Aus dem ainpöckischen Bier wird im Volksmund bald der Bock. Im Kanzleideutsch aber ist noch bis weit ins 19. Jahrhundert hinein vom Ainbock die Rede.



1800 – Bayerische Biersorten im 19. Jahrhundert

Herzogtum Baiern * Neben dem Normalbier brauen die bayerischen Brauereien zahlreiche weitere Biersorten. Ihre Preise sollen sich nach ihrer jeweiligen Stärke richten und im Verhältnis zum Normalbier berechnet werden. Zu dieser Zeit gibt es jedoch noch kein zuverlässiges Verfahren, um die Stärke eines Bieres genau zu bestimmen. Zu den verbreiteten Biersorten gehören:

Fastenbiere: Diese meist besonders starken Biere werden nach älteren Rezepten gebraut. Zu ihnen zählt beispielsweise der „Salvator“.

Doppelbiere und Einböcker: Ihr Name geht auf die Stadt Einbeck bei Braunschweig zurück, aus der das ursprüngliche Rezept stammt. Aus der Bezeichnung „Einböcker“ entwickelt sich schließlich der Name „Bockbier“.

Ammen- und Nährbier: Dieses alkoholarme Getränk wird stillenden Müttern, Ammen und Kranken als Stärkungsmittel angeboten. Da es auch von stillenden Frauen getrunken wird, kommen mitunter bereits Säuglinge indirekt mit Alkohol in Berührung.

Dünn- und Nachbiere: An besonders heißen Tagen sind diese leichten Biere beliebt. Dazu zählen auch misslungene, wenig haltbare oder verschnittene Biere, die als „Schöps“ oder „Scheps“ bezeichnet werden. Weil ihr Preis nicht in Kreuzern, sondern in Pfennigen berechnet wird, nennt man sie auch „Pfennigbiere“.
