



Suchergebnisse: Gärung

-3000 – Bier im alten Mesopotamien

Mesopotamien * Bier hat seinen Ursprung nicht in Bayern. Seine Geschichte reicht mehrere Jahrtausende zurück und ist eng mit der Sesshaftwerdung des Menschen und der Entwicklung des Getreideanbaus verbunden. Besonders im fruchtbaren Zweistromland zwischen Euphrat und Tigris entstehen frühe Hochkulturen, in denen Brot und Bier zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln gehören. Aus der Zeit um 3000 v. Chr. stammen frühe bildliche und schriftliche Zeugnisse der Bierherstellung. Darstellungen auf Tontafeln zeigen die Verarbeitung von Emmer und die Darbringung von Bier als Opfergabe. Emmer ist eine frühe kultivierte Weizenart, die dem Dinkel ähnelt. Die Menschen Mesopotamiens beherrschen die alkoholische Gärung, ohne deren biologische Ursachen zu kennen. Aus Getreide und dem sogenannten Bierbrot „bappir“ stellen sie verschiedene Biere her. Das Getränk dient als alltägliches Nahrungsmittel, als Entlohnung und als Opfergabe für die Götter. Auch in den Erzählungen um Gilgamesch spielen Brot und Bier eine wichtige Rolle. Enkidu lebt zunächst außerhalb der menschlichen Gemeinschaft. Erst als er Brot isst und Bier trinkt, wird er mit den Lebensweisen der Menschen vertraut und in die Zivilisation aufgenommen. König von Uruk ist Gilgamesch. Eine sprachliche Verbindung zwischen dem sumerischen „bappir“ und dem deutschen Wort „Bier“ wird gelegentlich vermutet, lässt sich wissenschaftlich aber nicht sicher nachweisen.

-3000 – Frauen prägen die frühe Bierherstellung

Mesopotamien * In vielen antiken Gesellschaften liegt die Herstellung von Bier überwiegend in den Händen von Frauen. Da das Brauen aus der häuslichen Verarbeitung von Getreide und Brot hervorgeht, gehört es häufig zu ihren Aufgaben. Ausschließlich weiblich ist das Brauhandwerk jedoch nicht: In größeren und gewerblich organisierten Brauereien arbeiten auch Männer. Wie die alkoholische Gärung funktioniert, ist den Menschen damals noch unbekannt. Sie beobachteten jedoch, dass sich der Vorgang zuverlässig wiederholen lässt. Hefen gelangen über Getreide, Früchte, Gefäße und die Umgebung in die Maische. Vermutlich verwenden die Brauerinnen außerdem Reste eines gelungenen Sudes als Gärstarter. Die frühere Annahme, Frauen gäben hormonell bedingt mehr Hefezellen über ihre Haut ab und könnten deshalb erfolgreicher brauen, ist wissenschaftlich nicht haltbar. Hefen werden nicht vom menschlichen Körper erzeugt oder über die Haut ausgeschieden. Erst im 19. Jahrhundert wird erkannt, dass Hefepilze Zucker in Alkohol und Kohlendioxid umwandeln.