



Suchergebnisse: Gerstensaft

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

München-Grägenau * Braumeister Elias Pichler kredenzt in München erstmals das von ihm gebraute 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.

21. Oktober 1669 – Der Kleinwirt erhält die Bewilligung zum Ausschank von Braunbier

Haidhausen * Der Kleinwirt und Mesner Georg Pockmayer von Haidhausen erhält durch Kurfürst Ferdinand Maria die Bewilligung zum Ausschank von Braunbier. Allerdings muss er seinen Gerstensaft ausschließlich von den Münchner Brauern beziehen.

11. Juli 1798 – Kein Minutoverschleiß von Bier am Gasteig und am Lilienberg

München - Haidhausen - Au * Die Oberlandesregierung fordert den Magistrat eindringlich dazu auf, keinerlei „Minutoverschleiß“ von Bier, gemeint ist die mass- und halbmassweise Abgabe des Gerstensafts, am Gasteig und am Lilienberg zuzulassen. Auch darf das Bier nicht in den kleineren Halbeimer-Fässern [= 30 Mass] abgegeben werden.



1806 – Bier als Grundnahrungsmittel im Königreich Bayern

Königreich Baiern * Auch im neu gegründeten Königreich Baiern gilt Bier weiterhin als Grundnahrungsmittel. Der Gerstensaft ist ein nahrhaftes und vergleichsweise gesundes Getränk, keineswegs jedoch ein Luxusgut. Jede Erhöhung des Bierpreises bedeutet zugleich eine Verteuerung der Lebenshaltungskosten. Besonders für die unteren Bevölkerungsschichten verschärft sie angesichts der ohnehin niedrigen Löhne die soziale Not. Deshalb verfolgt die Bevölkerung die Entwicklung des Bierpreises mit großer Aufmerksamkeit und begegnet jeder Preiserhöhung mit Misstrauen und Argwohn.

1819 – In München produzieren 62 Brauereien den beliebten Gerstensaft

München * In München produzieren 62 Brauereien den beliebten Gerstensaft.

31. Dezember 1842 – In München produzieren nur noch 38 Brauereien das beliebte Bier

München * In München produzieren nur noch 38 Brauereien den beliebten Gerstensaft.

1892 – Die Münchner-Kindl-Brauerei nennt ihren Gerstensaft Wiesn-Bier

München-Au * Die Münchner-Kindl-Brauerei nennt ihren Gerstensaft Wiesn-Bier.

18. September 2010 – Der Probetrieb für die neue Bier-Ringleitung beginnt

München-Theresienwiese * Der Probetrieb für die neue Bier-Ringleitung im Winzerer-Fähndl-Festzelt beginnt. Gleichzeitig mit den Fundamenten für das neue Zelt wurde auch die unterirdische Bierleitung gelegt. Die Anlage ist 300 Meter lang und verläuft in einem großen Quadrat gut einen Meter unter dem Zeltboden. Wenn die Leitung gefüllt ist, befinden sich insgesamt 2.400 Liter Bier darin. Die Fließgeschwindigkeit ist minimal, damit kein Schaum entsteht. Es gibt nur eine einzige Einfüllstelle an der nordöstlichen Ecke des Rohrquadrats. Die neuen Behälter für die Zentralversorgung lassen sich in einer Stunde auffüllen. Der Weg des Bieres ist eine Wissenschaft für sich. Er beginnt in der Paulaner Brauerei, wo es bei minus ein Grad in Tankwagen gefüllt wird. Mit etwa null Grad kommt es am Winzerer-Fähndl-Festzelt an, wo es in die drei Riesentanks mit je 28.000 Liter gefüllt wird. Dort kann der Gerstensaft noch zwei



oder drei Grad wärmer werden, bevor er in die unterirdische Leitung fließt. Die Rohre haben einen Durchmesser von 10 Zentimeter für den Bier-Durchfluss, umschlossen von einer 20 Zentimeter dicken Dämmung. Die letzten vier bis sechs Meter zur Schenke kommt noch ein zusätzlicher Durchlaufkühler hinzu, damit der Gast seine Maß Bier mit einer anständigen Temperatur von sechs bis sieben Grad bekommt.
