



Suchergebnisse: Kräuter

500 – Bier aus Getreide und Kräutern

Im frühen Mittelalter brauen die Menschen Bier aus den Getreidesorten, die in ihrer Region verfügbar sind. Dazu zählen Gerste, Hafer, Weizen und Roggen. Die Behauptung, Weizen und Gerste würden erst seit dem 9. Jahrhundert verwendet, trifft nicht zu: Beide Getreidearten dienen bereits in der Antike zur Bierherstellung. Auf dem Land gehört das Brauen häufig zur häuslichen Selbstversorgung und liegt deshalb vielfach in den Händen der Frauen, die zugleich Brot backen und andere Lebensmittel herstellen. Mit der Entstehung klösterlicher und gewerblicher Brauereien sind jedoch zunehmend auch Männer am Brauen beteiligt. Dass ein Sudkessel regelmäßig zur Mitgift einer Braut gehört, ist nicht allgemein belegt.

1312 – Neben Wein, Met und Bier wird immer auch Greußing erwähnt

München * Neben Wein, Met und Bier wird immer auch Greußing erwähnt. Greußing ist ein Bier, das aus Gerste oder Weizen, mit einem geringen Anteil an Hopfen, aber einem Zusatz an Kräutern eingesotten wird. Es ist um 25 Prozent teurer als Bier. Damals heißt es: „Greußing soll man schenken pro Eimer (circa 64 Liter) um 40 Pfennig und das Bier den Eimer um 30 Pfennig“.

1390 – Der billige Hopfen setzt sich bei den Brauern verstärkt durch

München * Da die Preise für die Kräuter immer höher steigen, setzt sich der billige Hopfen bei den Brauern verstärkt durch. Die Unterschiede verwischen sich mit der Zeit.

Dezember 1487 – Herzog Albrecht IV. erlässt eine Brauordnung für Regensburg

Regensburg * Eine von Herzog Albrecht IV. erlassene Brauordnung für die Stadt Regensburg lautet im Kernsatz: „Die Bierbräuen sollen einen Eid zu Gott und den Heiligen schwören, zum Biersieden nichts anderes dann allein Malz, Hopfen und Wasser zu nehmen, noch jemand irgendetwas anderes darin zu versiegen noch in das Bier tun, dieweil das in seiner Gewalt ist, gestatten“. Damit war man schon ganz nahe am Münchner Reinheitsgebot. Auffallend ist jedoch, dass anstelle von der Gerste vom Malz gesprochen wurde. Damit konnte auch weiterhin dem Bier Hafer zugegeben und dadurch auf die unterschiedlichen Ernteergebnisse Rücksicht



genommen werden. Eine weitere große Ausnahmeregelung unterscheidet das Regensburger vom Münchner Reinheitsgebot: Die Zugabe von bestimmten Gewürzen und Kräutern, die beim Regensburger Wein nicht verpönt waren und deshalb beim Bier - unter bestimmten Voraussetzungen - auch nicht ausgeschlossen werden sollten.

1611 – Vom Weinanbau in der Herzog-Max-Burg

München-Kreuzviertel * Der Augsburger Patrizier Philipp Hainhofer berichtet vom Weinanbau in der Herzog-Max-Burg folgendes: „[...] haben Sie mir zur nachtmahlzeit zwo grosse Flaschen ihres [Münchner] gewächß geschickhet, als ein rotten, den Sie Rappes [Kräuterwein, Würzwein] nennen, und ein schiller [rosafarbener Wein], der so schön im glaß, als wannß ein Carfunkel were, und kein schönern Wein nie gesehen habe und ist nit nur schön, sondern auch guet darneben“.

1922 – Peter Kräuter wird musikalischer Leiter des Deutschen Theaters

München-Ludwigsvorstadt * Peter Kreuder, der Schlager- und Filmkomponist, der auch das Lied „Ich wollt', ich wär' ein Huhn“ komponiert hat, wird zum musikalischen Leiter des Deutschen Theaters.
