



Suchergebnisse: Roggen

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.

1843 – Der Münchner Bierkrawall von 1843

München-Graggenau * Ausführlichere Nachrichten liegen erstmals über den Münchner Bierkrawall von 1843 vor. Der Maler und Schriftsteller Friedrich Pecht erinnert sich später: „Ganz charakteristisch für München hatten sie als Veranlassung eine unbedeutende Erhöhung des Bierpreises, welche aber die Massen sehr verbitterte.“ Der Preisanstieg beendet eine längere Phase guter Ernten, niedriger landwirtschaftlicher Rohstoffpreise und weitgehend ausgebliebener Naturkatastrophen. Nun verteuert sich das Getreide so stark wie seit den Hungerjahren 1816/17 nicht mehr. Getreidehändler aus Württemberg, Baden und sogar aus der Schweiz kommen zur Münchner Schranne und bieten hohe Preise für Gerste, Roggen, Weizen und Hafer. In ihren Herkunftsregionen führen schwere Unwetter, anhaltender Regen, Hagelschlag und frühe Nachtfroste zu erheblichen Ernteaussfällen und Getreidemangel. Für die Münchner Biertrinker sind dennoch schnell Schuldige gefunden: die Brauer. Dass diese für Gerste plötzlich bis zu dreimal so viel bezahlen müssen wie noch im Vorjahr und die gestiegenen Rohstoffkosten an ihre Kunden weitergeben, findet in der aufgebrachten Bevölkerung wenig Beachtung. Im Bockkeller an der Münzgasse kommt es schließlich zum ersten überlieferten Münchner Bierkrawall. Bei den Ausschreitungen wird mindestens eine Person schwer verletzt.

1. November 1849 – Der Schwarze Einser wird herausgegeben

München-Graggenau * Der königliche Postbeamte am Münchner Hauptpostamt gibt die erste



deutsche Briefmarke, den „Schwarzen Einser“, heraus. Erst einen Tag nach der Ausgabe der ersten Bayern-Marke werden die Münchner über die Neuerung im Intelligenzblatt informiert. „Die Marken“, so kann man lesen, „sind jedesmal von dem Absender auf der Adreßseite des Briefes etc. im oberen Eck links durch Befeuchten des auf denselben befindlichen Klebstoffes gut zu befestigen“. Geregelt werden in dem königlichen Erlass auch die Gebühren, Taxen genannt. Ein Brief innerhalb Münchens kostet einen Kreuzer [„Schwarzer Einser“]. Für Briefe, die nicht weiter als zwölf Meilen [knappe 20 Kilometer] verschickt werden, muss man drei Kreuzer berappen, sonst das Doppelte. Ein kleiner Preisvergleich: Für einen Kreuzer erhält man im Jahr 1849 ein Pfund Roggenbrot. Ein Pfund Schweinefleisch kostete zehn Mal soviel. Die Herstellung des Spezialpapiers bereitet solche Probleme, dass die ersten bayerischen Briefmarken vier Wochen später als ursprünglich vorgesehen in die Postämter kommen. Peter Hasenay, der im Hauptberuf Geldscheine zeichnet, muss nur drei Werte entwerfen: „1 Kreuzer schwarz“, „3 Kreuzer blau“ und „6 Kreuzer braunrot“; erst im darauffolgenden Jahr kommt noch eine weitere Marke hinzu: die „9 Kreuzer grün“. Zu dieser Zeit ist die erste Marke, der „Schwarze Einser“, schon wieder aus dem Handel gezogen. Der Schwärze wegen, denn sie macht die Stempel unleserlich. Die General-Verwaltung der königl. Posten und Eisenbahnen gibt eine neue, weniger schwarze Einser heraus. Von der ursprünglichen Marke werden rund 725.000 Stück verkauft.

1894 – Die Münchner Bäcker-Innung kauft die Giesinger Mühle

München-Untergiesing * Die Giesinger Mühle gehört der Münchner Bäcker-Innung, deshalb der Name Bäcker-Kunstmühle. Sie kauft die Mühle „mit allem lebenden und toten Inventar“ für 482.000 Mark. Nach umfangreichen Umbauarbeiten kann die Mühle noch im gleichen Jahr als Bäcker-Kunstmühle der Bäcker-Innung München eröffnet werden. Die Wasserkraft des Auer Mühlbachs erzeugt hier 200 PS. Die Turbine wird circa 50.000 Stunden im Jahr betrieben. Der Elektromotor leistet 50 PS und läuft an etwa 1.500 Stunden im Jahr. In dem vollautomatischen Mahlbetrieb gibt es zwei getrennte Mahlsysteme, in denen 2.995 Tonnen Roggen und 6.412 Tonnen Weizen, also eine Gesamtleistung von 9.407 Tonnen im Jahr, gemahlen werden können.

1907 – Der Verdienst eines Arbeiters

München * Ein im Gummi-Werk Metzeler im Westend arbeitender erwachsener Arbeiter verdient zwischen 40 und 44 Pfennigen brutto pro Stunde; eine Arbeiterin kommt auf 25 Pfennige. Ein Roggenbrot kostet 18, ein Pfund Mastochsenfleisch 97 und eine Maß Sommerbier 30 Pfennige. Eine Arbeiterwohnung kostet 15 bis 20 Mark monatlich Miete. Das sind zwischen 25 und 40



Prozent des Einkommens.

Januar 1915 – Die Bäcker müssen dem Brot ein Drittel Roggenmehl beifügen

München * Die Bäcker müssen dem Brot ein Drittel Roggenmehl beifügen.
