



Suchergebnisse: Weizen

-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.

-15 – Römer bringen Weizen, Semmeln und die Breze

Land südliches des Limes * Mit der Eroberung des Landes südlich des Limes durch die römischen Legionen beginnt im Gebiet des heutigen Bayerns eine schrittweise Romanisierung. Die Römer hinterlassen zahlreiche kulturelle Spuren – darunter auch ihre Backkultur. Da sich das Land zwischen Alpen und Donau aus ihrer Sicht hervorragend als Kornkammer eignet, führen sie den Weizen in die Region ein. Aus diesem hochwertigen Getreide backen sie ihre simila. Im Althochdeutschen wird daraus semala – die Vorläuferin der heutigen Semmel. Das Wort bedeutet ursprünglich nichts anderes als „weißes Brot“. Auch das Wort Breze hat seine Wurzeln in dieser Zeit. Die Breze zählt zu den ältesten sogenannten Gebildbroten – Backwaren, deren Form eine symbolische Bedeutung trägt. Ihre verschlungenen Arme erinnern an die vor der Brust zum Gebet gekreuzten Arme. Bereits die Römer kennen dieses Gebäck. Sie bezeichnen es als bracciatellum („Ärmchen“ oder „Armbrot“), ausgesprochen etwa braziatellum. Aus diesem lateinischen Begriff entwickelt sich im Laufe der Jahrhunderte das deutsche Wort Breze.



98 – Bier bei den germanischen Völkern

Germanien * Der römische Geschichtsschreiber Tacitus berichtet um 98 n. Chr. von einem Getränk der germanischen Völker, das aus Gerste oder Weizen hergestellt und ähnlich wie Wein vergoren wird. Dabei handelt es sich um eine frühe Form des Bieres. Das Brauen findet wahrscheinlich überwiegend im häuslichen Umfeld statt und gehört damit häufig zum Aufgabenbereich der Frauen. Dass ausschließlich Frauen Bier herstellen, lässt sich jedoch nicht belegen. Die Redensart „Da braut sich etwas zusammen“ beschreibt heute eine sich anbahnende, meist unangenehme Entwicklung. Eine Herkunft aus germanischer Zeit oder aus einem alten Göttermythos ist nicht nachweisbar. Auch die Erzählung, Wotan und Freyja hätten sich um einen Braukessel gestritten und dadurch ein Gewitter ausgelöst, ist in den überlieferten germanischen Quellen nicht belegt. Wahrscheinlich liegt eine spätere Vermischung verschiedener nordischer Mythen vor: In der „Hymiskviða“ beschafft der Donnergott Thor einen riesigen Braukessel für den Meeresriesen Ägir. Freyja ist eine Göttin der Liebe und Fruchtbarkeit; als Gemahlin Odins und Beschützerin der Ehe gilt dagegen Frigg.

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“.



22. November 1567 – Herzog Albrecht V. schränkt den Weißbierausschank stark ein

München * Herzog Albrecht V. erlässt ein Mandat, das den Ausschank von Weißbier stark einschränkt. Es darf fortan nur mit eigenem oder im Ausland gekauften Weizen gebraut werden. Der Ausschank von Weißbier ist nur in den Städten und Märkten jenseits der Donau in Richtung Bairischer Wald erlaubt. Neue Weißbierbrauereien dürfen bei Strafe nicht mehr errichtet werden, auch deshalb, weil beim Brauen große Mengen Weizen verschwendet werden.

Denn, so der Herzog weiter, das Weißbier ist „gar ein unnuez getranck, [...] das weder fueert noch nert, weder sterck, krafft noch macht gibt, und dahin gericht ist, das es die Zechleut, oder diejenigen dies trincken, nur zu mehrerm trincken raitzt und ursacht“. Allerdings, mehr kann man sich doch von einem Getränk nicht erwarten.

1612 – Der Landtag beschäftigt sich mit dem herzoglichen Weißbier-Brauwesen

München * Dieser Landtag beschäftigt sich erneut mit dem herzoglichen Weißbier-Brauwesen. Herzog Maximilian I. entkräftet sämtliche Argumente, muss aber zugestehen, dass er bei einer Weizenknappheit das Getreide aus dem Ausland beziehen oder die Weißbierproduktion einschränken wird. Die als Komposition bezeichnete Abgabe in Höhe von 10.000 Gulden zahlt der Herzog auch weiterhin an die Landschaftskasse. Dieser Betrag ist aber im Vergleich zu den Einnahmen aus dem herzoglichen Weißbiermonopol lächerlich gering.

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 Nachtfröste 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 aufgebrachtsten 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.

4. April 1847 – Der Münchner Bahnhof fällt einem Brandanschlag zum Opfer

München-Maxvorstadt * Einem Brandanschlag auf den Münchner Bahnhof, eine Holzkonstruktion etwa auf der Höhe der heutigen Hackerbrücke, fällt nicht nur das Gebäude, sondern auch sechs Waggons samt der darauf gelagerten 300 Scheffel Weizen zum Opfer. Vermutlich machen die unbekannt gebliebenen Täter die Eisenbahn für die seit mehreren Jahren anhaltende Teuerung des Getreides verantwortlich. Denn schon bald hieß es: „Zu meinen Zeiten hast nix von Dampfwagen g'hört! Alles ist ruhig sein Weg g'gangen; aber desto mehr Dampfnudeln hat's geben; und je mehr Dampfwagen herkommen, desto rarer werden die Dampfnudeln! Die Zeit wird immer schlechter!“

1865 – Finanzielle Schwierigkeiten beenden Lochners Tätigkeit

München-Graggenau * Noch zwischen August 1864 und April 1865 verarbeitet Joseph Lochner im Maderbräu 4.689 Schäffel Gerste. Zum Vergleich: Georg Schneider verbraucht im selben Zeitraum 1.473 Schäffel Weizen im Königlichen Weißen Hofbräuhaus. Trotz dieser beachtlichen Produktionsmenge gerät Lochner in finanzielle Schwierigkeiten. Sein gesamter Besitz kommt 1865 auf die Gant, wird also zwangsversteigert. Vermutlich gehört auch das Maderbräuschlössl zur Konkursmasse. Zunächst übernimmt die Bayerische Hypotheken- und Wechselbank den Besitz. Anschließend verkauft sie die Anlagen an den Ingenieur Carl del Bondio. Weder die Bank noch der neue Eigentümer führen den Braubetrieb fort. Damit endet vorläufig die Geschichte einer bedeutenden Münchner Brauerei, deren Ursprünge bis in die 1540er-Jahre zurückreichen.

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.

23. Oktober 1914 – Der Konsum von Weizenprodukten wird reduziert

München * Der Konsum von Weizenprodukten wird reduziert.

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

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