



# Bier in Bayern

*Seit 1516 gilt das Reinheitsgebot für bayerische Biere. Der Bayern liebste Getränk ist denn auch das Thema der diesjährigen Landesausstellung. Noch bis Ende Oktober ist sie im malerischen Zisterzienserkloster Aldersbach zu sehen. Von Beatrix Dargel*

Technik in der Brauerei.  
v.l.n.r.: Hefereinzuchtapparat zur Herstellung von Bierhefe gleichbleibender Qualität, Fasskubierapparat zur Volumenbestimmung eines Bierfasses sowie eine der ersten Flaschenabfüllapparaturen. Das Plakat von Pschorr-Bräu wirbt für »Flaschenbier in jedes Haus«.



Sammlung von Maßkrügen  
aus Bayern von verschiedenen  
Brauereien.



**B**ier und Bayern – des g'hört zsmmm?« Mag sein. Aber das war nicht immer so: Eine weiße Wand. Darin, sicht- und fühlbar viele weiße Weingläser mit Stiel. Aus einer seitlichen Vitrine grüßt der Heilige Urban, der Schutzpatron der Winzer. Um das Jahr 1530 notierte Johannes Aventinus:

*»Das baierische Volk sitzt tag und nacht bey dem wein, schreit singt tanzt kart spielt.«*

Man mag es kaum glauben, aber Bayern war bis ins 16./17. Jahrhundert vor allem ein Weinland. Die Tradition des Weinbaus geht an der Donau sogar bis ins 12. Jahrhundert zurück. Hier wurde der Heilige Urban, als Papst und Patron des Weinbaus, besonders verehrt. Die Trauben in einer Hand standen für die Hoffnung der Weinbauern auf eine reiche Weinlese.

Historiker wissen: Bier hat im ersten Jahrtausend bayerischer Geschichte nur eine untergeordnete Rolle gespielt. Es war ein landwirtschaftliches Nebenprodukt unter vielen. Spezielle Brauhäuser gab es damals noch nicht. Das Bier wurde in den bäuerlichen Küchen auf offenen Feuerstellen gekocht. Das Volksgetränk war auch in Bayern bis weit in das Spätmittelalter der Wein. Erst im 16. Jahrhundert begann sich das Blatt zu wenden. Ein Klimawandel ließ die Weinerträge schrumpfen, bei gleichzeitig steigender Bevölkerungszahl. Und genau in diese Zeit fielen die Verordnungen der bayerischen Herzöge. Neben der, heute als Bayerisches Reinheitsgebot weithin bekann-

ten, Zutatenregel war es vor allem die Landesordnung von 1553, die die Bierqualität nachhaltig voranbrachte. Albrecht V. beschränkte die Brauzzeit auf die kühlen Monate zwischen Michaeli (29. September) und Georgi (23. April). Die Bierbrauer waren herausgefordert, ab März ein besonders kräftiges und haltbares Bier, das »Märzen« zu brauen, welches bis lange in den Sommer haltbar war. Die herzogliche Bierpolitik zeigte recht bald Wirkung. Im ausgehenden 16. Jahrhundert wurden zahlreiche Brauereien gegründet. Das Brauwesen wurde zu einem angesehenen Handwerk. Herzog Wilhelm V. ließ das Bad- und Hennhaus im Alten Hof München durch ein Hofbräuhaus ersetzen.

### Herzogliche Ausnahme

Natürlich nimmt die Bayerische Landesordnung von 1516 einen gewichtigen Platz in der Ausstellung ein. Eine goldene Kordel hebt einen Vorhang und gibt den Blick auf ein aufgeschlagenes, leicht angegilbtes Buch mit alter Schrift frei. Ein Lesezeichen deutet auf die für das Bier und die bayerische Befindlichkeit so wichtigen Sätze hin:

*»Wir wollen auch sonderlichen, das füran allenthalben in unnsern Steten, Märckten und auf dem Lannde, zu kainem Pier merer Stückh, dann allain Gersten, Hopffen unnd Wasser, genommen und geprauchet sollen werden.«*

Abgesehen davon, dass in dieser Rezeptur die für die Gärung entscheidende Hefe nicht erwähnt wurde, beschränkt die Vorschrift die Zutaten ausdrücklich auf Gerste.

Das Bierbrauen aus Weizen, dem Brotgetreide und Grundnahrungsmittel der Bevölkerung, war damit in Bayern verboten. Aber schon damals gab es keine Regel ohne Ausnahme. Zwei niederbayerische Familien hatten das herzogliche Privileg, Weißbier zu brauen. 1602 zog Maximilian I. dann das Weißbierprivileg an sich und in der Folgezeit entstand daraus die einträglichste Einnahmequelle der Wittelsbacher.

### Gewürze

Auch eine andere Zutat, die im Bier zugelassen ist, nimmt in der Ausstellung weiten Raum ein. Der Hopfen war zu



Hier entlang! Die vergrößerte Teildarstellung der »Bavaria als Bierpatronin« von Eugen von Baumgarten aus dem Jahr 1905, weist den Weg zur Bierausstellung. Der Löwe blickt sehnsüchtig zu den vollen Bierkrügen.

## HELLES, WEISSBIER, PALE ALE...



Wer die Bierflasche seiner Wahl real anhebt, dem wird virtuell eingeschenkt. Während sich eine Blume bildet, werden Informationen zum Bier geliefert.

Bild unten: Teil des alten Sudhauses der Brauerei Aldersbach mit Vier-Geräte-Sudwerk. Links die beheizbare Maischepfanne, dahinter die Sudpfanne.



Beginn der Biergeschichte nur eins von unzähligen Gewürzen. Am Anfang, dann und wann wahrscheinlich dazu gedacht, um unerwünschte Aromen zu überdecken, wurden die abenteuerlichsten Zutaten dem Biersud zugesetzt. Neben heute noch bekannten genießbaren Zutaten kamen manchmal durchaus gesundheitsgefährdende Stoffe zum Einsatz. Auch diesen Praktiken schob die Verordnung von 1516 einen Riegel vor. Verschiedene Geruchsproben stellen die Alternativen in der Ausstellung vor.

Die Entscheidung für den Hopfen ist wahrscheinlich auch auf die, schon von Hildegard von Bingen um 1160 dokumentierte, Konservierungswirkung dieser Pflanze zurückzuführen. Dass die Beschränkung auf den Hopfen keineswegs zu einem Einheitsgeschmack führen muss, wird deutlich, wenn man bedenkt, dass es mehrere Hunderte Hopfensorten gibt.

### Kellerbier

Die Lagerfähigkeit des Bieres, gerade in der wärmeren Jahreszeit, war lange eine Herausforderung für Brauereien und Schankwirtschaften. Tiefe Keller boten gute Bedingungen. Häufig wurde mit Eis gekühlt. Vor 1871, der Erfindung der Linde'schen Kältemaschine, war die Eiskühlung eine sehr aufwendige Angelegenheit. Das Eis wurde im Winter mit Sägen und Äxten von zugefrorenen Teichen und Seen »geerntet« und in den folgenden Monaten zur Kellerkühlung eingesetzt. Nach dem Siegeszug der Eismaschinen betrieb manche Brauerei mit dem Kunsteis ein kleines Nebengeschäft. Große Fotos und eine original Eismaschine versetzen die Besucher in diese Zeit.

### Die Milchkanne

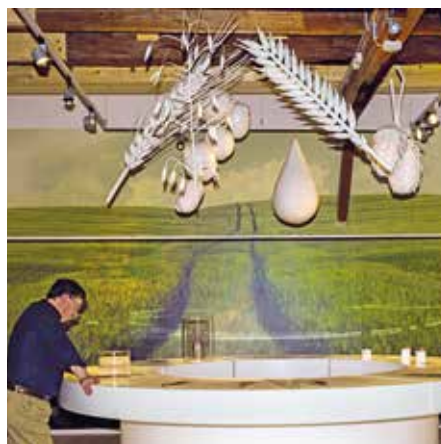
In einer Vitrine steht eine alte metallene Milchkanne mit Deckel und Holzgriff. Auf einem Foto von 1941 sind ein Großvater und sein Enkel zu sehen. Mit der Milchkanne gingen sie ins Ausflugslokal »Phantasie« zum Bierholen. Der Weg war nicht weit, eine Strecke von höchstens 800 Metern. Vor 75 Jahren lag der Münchner Stadtteil Waldtrudering noch mitten im Wald, die Straßen waren unbefestigt. Der Enkel begleitete seinen Großvater zum Bierholen, zwei bis drei Maß passten in seine Milchkanne. Der Siegeszug der Bierflaschen begann erst in den 1960er Jahren.



Kulissen einer Wirtsstube in Raumgröße. Davor steht eine spielbereite Papiertheaterbühne um 1900.

Bild unten links: Wirt und Wirtin der Gastwirtschaft »Zum Minister Grafen von Montgelas« in Bogenhausen.

Bild unten rechts: Infostation »Bierzutaten« zum Riechen und Anfassen.



### Bier to go

Getränke to go sind keineswegs eine Erfindung der Jetztzeit. Ein wunderbar anmutendes Drahtgestell entpuppt sich als äußerst praktisch für den Biertransport. Drei Maßkrüge passten in das Tragegestell aus Eisendraht. Der Lehrling aus der Deggendorfer Wagnerei Nirschl musste zur Brotzeit bis 1960 täglich den frischen Gerstensaft in einer der vielen Gassenschänken holen. Dabei musste er noch nicht einmal in die Wirtschaft hineingehen, da es meist ein Fenster zur Straßenseite gab, eine Durchreiche für die Getränke.

### Alte Bekannte

Ein großes mehrstöckiges Modell eines Hauses kommt mir sehr bekannt vor. Das habe ich schon einmal gesehen. Die Wände sind für den Betrachter aufgebrochen und zeigen die Aktivitäten im Inneren des Hauses. Die sorgfältige Ausführung der Figuren erinnert an ähnliche Modelle im Deutschen Museum. Und richtig, dieses Exponat ist eine Leihgabe aus München. Auf engstem Raum kann man die verschiedenen Arbeitsschritte beim Bierbrauen studieren. Und als Gegenstück dazu bietet die Ausstellung, die in den Räumen einer alten Brauerei eingerichtet ist, viele Originalexponate. So kann man die kupfernen Sudkessel mit ihren Miniaturnachbildungen vergleichen.

Was aber wäre ein bayerisches Wirtshaus ohne Bier? Wenigstens hier sollten sich doch die alten Mythen bestätigen? Die Ausstellung lässt uns tief in die Geschichte der Wirtshäuser, in Arbeits- und Lebensbedingungen der Wirtsleute und Bedienung blicken. Alte Regeln und Rituale werden lebendig. Nebenbei kann man lernen, dass der angeblich urbayerische Landhausstil gar nicht so uralt ist, wie man gemeinhin glaubt.

Viele bekannte Details des beliebten Getränks stellt die Ausstellung in ein neues Licht. Manches Geheimnis rund um Hopfen und Malz erschließt sich dem Besucher, wenn er sich in die informativen Begleittexte vertieft. Und der eine oder andere Mythos lebt weiter am Stammtisch, bei einer kühlen Maß Bier. ■

## Bayerische Landesausstellung 2016: »Bier in Bayern«

**Veranstalter:** Haus der Bayerischen Geschichte · Landkreis Passau · Gemeinde Aldersbach

**Wann und Wo:** bis 30. Oktober 2016, täglich 9 bis 18 Uhr  
Kloster Aldersbach im Passauer Land  
Freiherr-von-Aretin-Platz, 94501 Aldersbach

**Eintrittspreise:** Erwachsene 10,- Euro, ermäßigt 8,- Euro  
Familienkarte 20,- Euro  
Schüler im Klassenverband ohne Führung 1,- Euro  
Jugendliche 6 bis 18 Jahre 2,- Euro  
Die Eintrittskarte in die Bayerische Landesausstellung berechtigt zum ermäßigten Eintritt in die Oberösterreichische Landesausstellung »Mensch und Pferd« und umgekehrt.

**Audioguide:** in deutscher und englischer Sprache sowie auf Bairisch 2,50 Euro. Eine Hörprobe des von dem Kabarettisten Hannes Ringlstetter eingesprochenen bairischen Audioguides finden Sie auf der Website zur Ausstellung.

**Neu:** Ein Audioguide als App zum Herunterladen (Preis 1,99 Euro) in Deutsch und Bairisch und Englisch

**Weitere Infos:** [www.landesausstellung-bier.de](http://www.landesausstellung-bier.de)  
[www.hdbg.de](http://www.hdbg.de) (Haus der Bayerischen Geschichte)

Bier aus Bayern gibt es vor Ort auch zum Mitnehmen.  
Zur Ausstellung ist ein umfangreicher Katalog erschienen.