

SWR2 Wissen

Bier und Wein (1/2) –

Die lange Geschichte der Trinkkultur

Von Pascal Siggelkow und David Beck

Sendung vom: Freitag, 21. Oktober 2022, 08.30 Uhr

Redaktion: Lukas Meyer-Blankenburg

Regie: Nicole Paulsen

Produktion: SWR 2022

Bier und Wein sind Kulturgetränke, sie prägen unsere Gesellschaft. Warum sind die beiden uns so wichtig? Und was hat das Bier mit der Sesshaftwerdung des Menschen zu tun?

SWR2 Wissen können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter www.SWR2.de und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:
<https://www.swr.de/~podcast/swr2/programm/podcast-swr2-wissen-100.xml>

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Die SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...
Kostenlos herunterladen: www.swr2.de/app

MANUSKRIPT

Regie: Musik als musikalisches Leitmotiv und Brücke (auch später unter Umfragen lassen) / Atmo: ggf. Anstoßen mit Bier

O-Ton 01 Holger Eichele:

Bier ist Heimat, Bier ist Identität. Bier ist Identifikation.

O-Ton 02 Sascha Bruns:

Und dann habe ich erst festgestellt wie viel Leben da drin ist und wie viel man entdecken kann, wie viel man erfahren kann, was für eine Historie, was für eine Geschichte hinter Bier ist.

O-Ton 03 Daniel Deimling:

Es gibt wenig, was mich in meinem Leben mehr beschäftigt, mehr berührt, mehr umtreibt als Wein, als Kulturgut und als Kunstform.

O-Ton 04 Janina Rösch:

Ist Alkohol womöglich sogar der Kitt der Gesellschaft? In jeglichen Bereichen unseres Lebens spielt er eine Rolle: In Zusammenkünften bei Familienfesten wird angestoßen, das Feierabendbier spielt eine gewisse Rolle... Jeder Anlass hat bald sein eigenes Getränk. Also, er ist immanent immer da.

(Atmo: Bierflasche öffnen / Weinflasche entkorken)

Ansage:

„Bier und Wein, Teil 1 von 2 – Die lange Geschichte der Trinkkultur“. Von Pascal Siggelkow und David Beck.

Sprecherin:

Eine 10.000-jährige Geschichte verbindet uns Menschen mit Wein und Bier. Die Getränke und ihre Herstellung prägen unsere Kultur und unsere Landschaft – doch beides ändert sich. Winzer und Brauer passen ihre Getränke den Bedürfnissen der Konsumenten an. Der Klimawandel und die Energiekrise machen der Branche schwer zu schaffen – bieten aber auch neue Chancen. Was haben Bier und Wein für eine Geschichte, warum sind uns ausgerechnet diese Getränke so wichtig? Und was sind die Trink-Trends der Zukunft? Darum geht es in dieser zweiteiligen Serie von SWR2 Wissen.

Weinfest auf dem Freiburger Münsterplatz, Sommer 2022, die Sonne lässt die Gläser der Trinkenden glänzen. (Umfrage Weinfest Freiburg)

O-Ton 05 David Beck:

Was bedeutet Wein für Sie?

O-Ton 06 Mann:

Geselligkeit.

O-Ton 07 Frau:
Leben, genießen.

O-Ton 08 Frau:
Ach, Genuss, Freude.

O-Ton 09 Frau:
Spaß? Ja?

O-Ton 10 Mann:
Heimat. Ich komme vom Kaiserstuhl und da halt natürlich: Weinanbaugebiet und ja...

O-Ton 11 Mann:
Er hat gestern erzählt, dass er immer gerne Rotwein mit Cola gemischt hat, also, da würde ich jetzt nicht so viel Wert auf diese Antwort geben.

O-Ton 12 David Beck:
Aber das haben wir doch alle gemacht früher, oder?

O-Ton 13 Mann:
Was? Nie haben wir Rotwein mit Cola! Was ist mit euch los?

O-Ton 14 David Beck:
Korea hieß das bei uns.

O-Ton 15 Mann:
Ja genau! Korea genau!

O-Ton 16 Mann:
Das hieß Korea.

Atmo: Gläser klirren

O-Ton 17 Janina Rösch:
Prost.

O-Ton 18 David Beck:
Zum Wohl. Vielen Dank, dass das klappt.

O-Ton 19 Janina Rösch:
Ja, ich freu mich auch, bin ganz gespannt.

Sprecherin:
Janina Rösch kennt sich mit Bier und Wein aus. Nicht nur, weil sie selbst beides gerne trinkt, sondern auch von Berufs wegen.

O-Ton 20 Janina Rösch:

Also, ich bin Janina Rösch, ich bin Kuratorin im Landesmuseum in Stuttgart für die aktuelle große Sonderausstellung, die ab Oktober bei uns im Alten Schloss eröffnet und die Sonderausstellung heißt „Berauschend – 10.000 Jahre Bier und Wein“.

Sprecherin:

Bier und Wein sind in unserer Gesellschaft fest verankert – und zwar schon seit der Steinzeit. In einer großen Ausstellung gehen Janina Rösch und ihr Museumsteam der Kulturgeschichte der Getränke nach. Es geht etliche Jahrtausende zurück, in das Gebiet des heutigen Georgien.

O-Ton 21 Janina Rösch:

Die Herkunft, beziehungsweise die Entstehung des Weinanbaus in Europa geht letztendlich auf die Kaukasusregion zurück. Und dort haben wir große Verbreitungsgebiete dieser wilden Weinrebe während der letzten Eiszeit, die wir nachweisen können. Und vor allen Dingen in Georgien selbst, auf Keramikscherben, bei Ausgrabungsstätten: Man konnte Weinstein in den Gefäßwänden nachweisen. Und dadurch hat man sozusagen den Beweis dafür, dass da eben in den Gefäßen Wein einstmals drin war. Und das sind so die frühesten Funde, die wir nachweisen können.

Sprecherin:

Diese Funde sind etwa 8.000 Jahre alt und deuten auf frühen, kultivierten Weinbau hin. Vergorene Früchte wurden mit Sicherheit schon früher gegessen, aber um wirklich Wein herzustellen – ob aus Weintrauben oder anderen Früchten – braucht es wasserdichte Gefäße, in denen man den Fruchtsaft fermentieren lassen kann – und man braucht Zeit. Die wasserdichten Gefäße voller fermentierendem Fruchtsaft werden mit der Zeit schwer, wenn man sie ständig mit sich herumtragen muss. Deswegen begann der Mensch wahrscheinlich erst mit der Sesshaftwerdung wirklich bewusst Fruchtsäfte vergären zu lassen und auch Früchte, speziell Weintrauben, anzubauen.

O-Ton 22 Janina Rösch:

Die ersten deutlichen Hinweise für gezüchtete Weinreben haben wir eben in dieser Region in der Levante, in Georgien, vor etwa 8.000 Jahren.

Sprecherin:

Von dort aus breitete sich der Wein aus – über den Nahen Osten bis in den Mittelmeerraum.

O-Ton 23 Janina Rösch:

Daraus entwickelt haben sich natürlich auch gemeinschaftliche Feste, eine eigene Trinkkultur, wie wir sie zum Beispiel bei den alten Griechen kennen, da haben wir das griechische Symposion, das allabendliche Zusammenkommen, wo natürlich diskutiert wurde, Tagesaktuelles ausgetauscht wurde – spielte aber eben auch der Wein eine große Rolle: Es gab bestimmte Vorgehensweisen, wann, wie getrunken wurde. Der Gastgeber des Symposions hat eben auch bestimmt, wie viel allgemein an diesem Abend getrunken wurde. Es wurden Trinkspiele um den Konsum herum gebaut, zum Beispiel gibt es das berühmte Kottabos-Spiel.

Sprecherin:

Dabei mussten die Symposiasten liegend, vom Sofa aus, die Neige – also den letzten Schluck Wein – durch Schleudern der Trinkschale in ein Ziel treffen, wie es Euripides in seiner Tragödie Oineus beschreibt:

Zitator (Euripides):

Und mit vielen Geschossen aus Bacchus Wein, trafen sie des alten Mannes Kopf.
Und ich war beherzt den Sieger mit seiner verdienten Belohnung auszuzeichnen.

Sprecherin:

Außerdem fungierte das Kottabos-Spiel auch als Liebes-Orakel – viel wichtiger aber noch: beim gemeinsamen Trinken konnten die Herren vortrefflich philosophieren.

O-Ton 24 Janina Rösch:

Natürlich wurde bei diesen allabendlichen Zusammenkünften auch Politisches diskutiert. Griechische Philosophie und das Symposion sind glaube ich sehr eng miteinander verbunden. Also, dieses Zusammenkommen, gemeinsam miteinander reden, diskutieren, große Denkansätze mit anderen teilen, das spielte eine große Rolle.

Sprecherin:

Nach Mitteleuropa kam der Wein dann über den Handel mit Griechenland, aber auch mit dem Römischen Reich, das ebenfalls eine florierende Weinwirtschaft hatte. Als sich die Römer gen Norden aufmachen und ihr Reich vergrößern, bringen sie den Weinanbau mit. Auf dem Gebiet des heutigen Deutschland werden vor rund 2.000 Jahren die ersten Weinreben gepflanzt. So lassen sich die Legionäre vor Ort versorgen, ohne dass der Wein teuer und umständlich herbeigeschafft werden muss. Und so entstehen über die Jahrhunderte die Kulturlandschaften in Rheinhessen, an der Ahr, in Württemberg, in Franken, Sachsen – oder in Baden, wo wir im zweiten Teil dieser Reihe auf einen Weinberg stapfen.

Heute werden mehr als 40 verschiedene Rebsorten in Deutschland angebaut. Es gibt Winzergenossenschaften, Studiengänge, die sich mit Wein beschäftigen und sogar staatliche Weinbauinstitute, in denen allerlei Forschung zu Wein betrieben wird. Das alles natürlich nur, weil Wein vielen Leuten ziemlich gut schmeckt.

O-Ton 25 David Beck:

Was bedeutet Wein für Sie ganz allgemein?

O-Ton 26 Frau:

Entspannung.

O-Ton 27 David Beck:

Und für Sie?

O-Ton 28 Mann:

Also, ich als bayerischer Biertrinker, natürlich, trinke jetzt auch hier gerne mal einen Wein, aber... Ich genieße das auch sehr natürlich, bei diesem tollen Ambiente hier.

O-Ton 29 David Beck:

Aber sonst lieber Bier?

O-Ton 30 Mann:

Sonst lieber Bier.

Sprecherin:

Viel mehr noch als mit Wein verbinden Menschen in Brasilien, China oder den USA die Deutschen mit Bier. Wie der Wein prägt auch das Bier unsere Kultur. Viele Regionen hierzulande haben eine lange Brautradition.

O-Ton 31 Holger Eichele:

Wir haben in Deutschland eine ungeheure Vielfalt bei den Bieren. Wir sind das Land der Familienbrauereien und das unterscheidet uns auch von vielen, vielen anderen europäischen Ländern. Diese Vielfalt, diese Heterogenität in der deutschen Braulandschaft. Jede Region hat ihre Familienbrauereien, jede Region hat ihre Bierstile. Und diese regionale Prägung, diese Identität, die auch die Menschen dort finden, das ist schon ein wunderbares Geschenk. Und das versuchen wir zu erhalten.

Sprecherin:

Holger Eichele, Hauptgeschäftsführer beim Deutschen Brauer-Bund, kommt ins Schwärmen, wenn er an die deutsche Bier-Vielfalt denkt. Vielfalt heißt auch: Konkurrenz. Die deutsche Brauwirtschaft ist seit jeher geprägt von einem starken Wettbewerb – und der nimmt zu, auch weil Bier-Trinker heute nicht mehr ganz so viel trinken wie noch vor ein paar Jahren.

O-Ton 32 Holger Eichele:

Wir haben in Deutschland 1.500 Brauereien, wir haben mehr als 7.500 verschiedene Biere. Wir haben eine Bevölkerung, die nicht mehr Bier konsumiert zwar, tendenziell eher weniger Bier.

Atmo: Stadion

Sprecherin:

Auch wenn der Bierkonsum abnimmt: es gibt Orte, an denen Bier nach wie vor fast heilige Pflicht ist. Im Fußballstadion zum Beispiel. Gleich ist Anpfiff beim Karlsruher SC.

O-Ton 33 David Beck:

Dürfen wir Ihnen gerade eine Frage stellen?

O-Ton 34 Mann:

Wenn's schnell geht, Spiel geht los.

O-Ton 35 David Beck:

Was bedeutet Bier für Sie?

O-Ton 36 Mann:

Oh, gute Frage!

O-Ton 37 Mann:

Schwierig.

O-Ton 38 Mann:

Genuss, Abkühlung.

O-Ton 39 Mann:

Entspannung, Belohnung. Entspannung, Belohnung, ja.

O-Ton 40 Mann:

Genuss, ehrlich gesagt.

O-Ton 41 Mann:

Um was geht's?

O-Ton 42 David Beck:

Was bedeutet Bier für dich?

O-Ton 43 Mann:

Bier? Bier ist Leben. Für mich ist Bier einfach Leben.

O-Ton 44 Mann:

Lebenseinstellung.

O-Ton 45 Mann:

Ist ein Lebensgefühl.

O-Ton 46 Mann:

Lebenselixier.

O-Ton 47 David Beck:

Ja und so ein bisschen angetüdelte ins Stadion ist ja auch nicht schlecht, oder?

O-Ton 48 Mann:

Ja, muss! Muss einfach! Sonst macht's ja keinen Sinn.

O-Ton 49 Mann:

Also, ohne Bier wäre der KSC auch cool, aber schwer zu ertragen.

O-Ton 50 David Beck:

Alles klar, danke!

Sprecherin:

Die Techniken fürs Bierbrauen haben die Menschen aber ebenfalls bereits vor langer Zeit entdeckt, sagt Museumskuratorin Janina Rösch.

O-Ton 51 Janina Rösch:

Hier gibt es erste Nachweise in der Steinzeit, die wir verorten können. Da gibt es einen ganz tollen Fundplatz, der heißt Göbekli Tepe, der ist in der heutigen Osttürkei, das ist ein Kultplatz – bei diesem Fundplatz Göbekli Tepe sind eben große Steintröge gefunden worden und in den Wänden der Steintröge konnte Oxalat nachgewiesen werden. Das ist umgangssprachlich Bierstein, das heißt, das ist ein früher Nachweis, dass darin womöglich Bier gebraut wurde.

O-Ton 52 David Beck:

Wissen Sie da mehr darüber, wie das entstanden ist? Weil das kann ja nicht so zufällig wie beim Wein gewesen sein, oder? Das frage ich mich eigentlich sehr oft, auch bei Brot: Wer kommt auf die Idee das zusammenzumischen und dann zu backen?

O-Ton 53 Janina Rösch:

Ich glaube ganz genau beantworten kann man das nicht, weil der Mensch natürlich immer einen sehr großen Erfindungsgeist hat und ich glaube manche Sachen auch einfach per Zufall passieren. Beim Bier hängt es natürlich ganz stark mit der Sesshaftwerdung des Menschen zusammen, beziehungsweise der Mensch beginnt Getreide anzubauen, Getreide zu verarbeiten, für sich nutzbar zu machen, Brot zu backen letztendlich und dann ist der Schritt gar nicht weit auch Bier zu brauen. Da ist es natürlich nochmal mehr Nahrungsmittel als berauschendes Mittel. Der Alkoholgehalt bei diesem Bier war wahrscheinlich auch nicht so stark.

Sprecherin:

In seinem Buch „Eine kurze Geschichte der Trunkenheit“ vermutet der britische Wissenschaftsjournalist Mark Forsyth sogar, dass das Bier der entscheidende Antreiber der neolithischen Revolution gewesen sein könnte: die Menschen seien sesshaft geworden und hätten Siedlungen gebaut, nicht um Brot backen zu können, sondern um Bier zu brauen. So absurd wie auf den ersten Blick ist die These nicht. Der urzeitliche Bier-Brei war ähnlich nahrhaft wie Brot, aber deutlich einfacher herzustellen. Mark Forsyth bringt es auf den Punkt:

Zitator (Mark Forsyth):

Wir haben nicht mit der Landwirtschaft angefangen, weil wir Nahrung wollten – die gab es überall um uns herum. Wir haben mit der Landwirtschaft angefangen, weil wir saufen wollten.

Sprecherin:

Die Funde aus der Tempelanlage in Göbekli Tepe sind etwa 10.000 Jahre alt. Manche Hinweise auf gebrautes Bier sind sogar noch deutlich älter. Gelten aber nicht als gesichert. Mit Steinsicheln sammelten Menschen wildes Getreide. Vielleicht begannen sie also an einem festen Ort zu bleiben, um Getreide fürs Bierbrauen zu kultivieren und nicht mehr auf wilde Ähren angewiesen zu sein. Womöglich entstand also die menschliche Zivilisation mit dem Bierbrauen.

O-Ton 54 Janina Rösch:

Eine der ersten Biernationen, beispielsweise, waren die Sumerer, Mesopotamien.

Zitator (Sumerisches Sprichwort):

Lasst mich Bier trinken und auf dem Platz der Ehre sitzen!

Sprecherin:

So lautet ein sumerisches Sprichwort.

O-Ton 55 Janina Rösch:

Das Tolle an den Sumerern ist, dass sie die Keilschrift hatten, die wir heute natürlich verstehen können, und über diese Keilschrifttafeln wissen wir heute eben, dass es schon bei den Sumerern unterschiedlichste Biersorten gab: rotes Bier, helleres Bier, stärkeres Bier, schwächeres Bier. Bier damals ist auch gar nicht so zu verstehen, wie wir es heute kennen, dass keine Schwebstoffe mehr enthalten sind. Wenn wir heute ein Bier trinken, ist es natürlich klar und es bleibt nichts zwischen den Zähnen hängen, und damals waren aber eben Gewürze mit beigesetzt und verschiedene Schwebstoffe noch enthalten.

Sprecherin:

Ägypter, Römer, Griechen – sie alle brauten und tranken Bier. Nicht unbedingt, weil sich die Menschen daran berauschten, sondern weil es durch den Alkohol länger haltbar war als Wasser. Erste Hinweise auf Bier im heutigen Deutschland sind einige tausend Jahre älter als unsere Zeitrechnung.

O-Ton 56 Janina Rösch:

Und zwar gibt es einen ganz interessanten Fund aus einer jungsteinzeitlichen Pfahlbausiedlung in Oberschwaben, in Hornstaad am Bodensee. Und dort wurde ein kleiner Überrest gefunden, bei dem sich herausstellte, dass es vermutlich ehemals Bier gewesen sein könnte, durch das...

O-Ton 57 David Beck:

Also es war wirklich eine Flüssigkeit noch?

O-Ton 58 Janina Rösch:

Also, es war keine Flüssigkeit mehr. Die hat sich natürlich über die Jahrtausende hinweg einfach verfestigt. Das ist letztendlich ein... ja, wie sieht das aus? Es ist ein kleiner Brocken – gar nicht so schön anzuschauen. Und Untersuchungen haben eben ergeben, dass dieser Brocken ehemals in einem Gefäß drin war. Und der Brocken enthält letztendlich verschiedene Ablagerungen von Schwebstoffen der ehemaligen Flüssigkeit. Die Analyse der Zutaten hat ergeben, dass gemälzte Gerste zu den Zutaten gehörte, und es lässt sich bei diesem Überrest natürlich nicht mehr sagen, ob hier eine Gärung stattgefunden hat oder, dass da einst Alkohol gewesen ist. Der Alkohol lässt sich nicht mehr nachweisen. Aber eben diese gemälzte Gerste ist ein Hinweis dafür, dass es das älteste Bier Baden-Württembergs gewesen sein könnte, genau. Und das ist aus der Zeit um 4.000 vor Christus.

Sprecherin:

Seitdem hat Bier eine lange Geschichte in Deutschland. Im Mittelalter wurde es vor allem in Klöstern gebraut, davon zeugen heute noch einige Brauereien, vor allem in Bayern, mit Namen wie Augustiner, Benediktiner oder Paulaner. Und zur langen Geschichte des Bieres in Deutschland gehört natürlich noch etwas:

O-Ton 59 David Beck:

Eine Sache, die ich komplett vergessen habe, ist das Reinheitsgebot.

Ausschnitt aus Brauerbund-Film zum Reinheitsgebot:

Der bayerische Herzog Wilhelm IV. war ein großer Freund des reinen Bieres. Der Regent wollte sich und seine Untertanen vor Panschereien und gefährlichen Zutaten schützen und für alle Bürger die Bierversorgung sichern. So rief er das Reinheitsgebot ins Leben.

(Musik aus dem Film geht weiter)**Sprecherin:**

Für Bier sollte nur Gerste, Hopfen und Wasser verwendet werden. Dieses Rezept hat sich nach und nach in ganz Deutschland durchgesetzt und ist heute weltbekannt. So heißt es in einem Erklärfilm des Deutschen Brauer-Bundes. Zu Zeiten Wilhelms IV. sorgten noch wilde Hefen auf den Hopfendolden für die nötige Gärung. Als man ihre Bedeutung erkannte, wurde die Hefe vierte Zutat im deutschen Reinheitsgebot. [Für Museumskuratorin Janina Rösch ist das Thema Reinheitsgebot zu groß, um in ihrer Ausstellung zur Kulturgeschichte von Wein und Bier behandelt zu werden.

O-Ton 60 Janina Rösch:

Das behandeln wir nicht in der Ausstellung. Also, es spielt natürlich eine große Rolle, das Reinheitsgebot, aber wir haben das komplett ausgegliedert, weil es nochmal... es macht eine eigene Ausstellung auf.

Sprecherin:

Eine eigene Ausstellung für vier Zutaten? Ein Grund dafür ist die lange Geschichte des Reinheitsgebotes.] Seit mehr als 500 Jahren gilt es in Deutschland. Bevor das Reinheitsgebot eingeführt wurde, war der Genuss eines Bieres nicht immer ganz ungefährlich. Denn obwohl es im Mittelalter als Grundnahrungsmittel galt, gab es keine einheitliche Rezeptur. So kam es, dass zum Beispiel auch Tollkirsche oder Fliegenpilz ins Bier gemischt wurden. Schwere, manchmal sogar lebensgefährliche Vergiftungen waren die Folge. Heute ist das Reinheitsgebot in Deutschland sogar gesetzlich verankert:

Zitator (Gesetz):

Vorläufiges Biergesetz, Paragraph 9, Bierbereitung, Absatz 1: Zur Bereitung von untergäurigem Bier darf, abgesehen von den Vorschriften in den Absätzen 4 bis 6, nur Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser verwendet werden.

Sprecherin:

In den Absätzen 4 bis 6 ist zum Beispiel geregelt, dass auch aus Hopfen hergestellte Hopfenpellets zum Brauen verwendet werden dürfen. Während des Brauprozesses dürfen auch ganz andere Stoffe zugegeben werden – einzige Bedingung: am Ende müssen diese wieder vollständig herausgefiltert und entfernt werden können.

Für obergäriges Bier, also etwa Kölsch, Alt oder Weizen, ist die Regelung etwas entspannter. Brauer dürfen hier zum Beispiel auch Weizenmalz verwenden. Strenggenommen entspricht das nicht mehr dem Reinheitsgebot. Gleiches gilt für Zuckerkulör zum Färben des Bieres. Künstliche Zusatzstoffe sind nicht zugelassen, erklärt der Chef des Brauer-Bunds, Holger Eichele.

O-Ton 61 Holger Eichele:

Das Reinheitsgebot schließt diese künstlichen Zusatzstoffe aus. Es ist also aus der Tradition, 500 Jahre abgeleitet, aber es ist unglaublich modern: Den Anspruch zu haben ohne künstliche Zusatzstoffe, künstliche Farbstoffe, künstliche Aromen, Enzyme zu arbeiten, beschränkt auf vier natürliche Grundzutaten: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe – das ist das Reinheitsgebot.

Sprecherin:

Bei ausländischen Bieren sei das oftmals anders.

O-Ton 62 Holger Eichele:

Dort wird eben gebraut im europäischen Ausland, unter Ausschöpfung aller technischen Tricks, zum Beispiel Entschäumungsmittel, damit man den Lagertank zu hundert Prozent füllen kann. Dann fehlt der Schaum am Schluss. Also was benutzt man? Einen künstlichen Schaumstabilisator. Problem: Da kippt die Farbe weg. Um die Farbe zu regenerieren, kommt dann der nächste künstliche Zusatzstoff zum Einsatz.

Sprecherin:

Das Bier könne trotzdem gut schmecken und sei auch nicht zwingend ungesünder, meint Holger Eichele, die deutschen Brauereien aber halten trotzdem am Reinheitsgebot fest. Für sie und viele Verbraucher eine Art historisch verbrieftes Qualitätssiegel.

O-Ton 63 Pascal Siggelkow:

Gibt es da in irgendeiner Form eigentlich auch manchmal Bestrebungen von irgendwelchen Anbietern das in irgendeiner Form zu umgehen für den deutschen Markt?

O-Ton 64 Holger Eichele:

Also, das Reinheitsgebot hat einen sehr hohen Stellenwert bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern und das zeigen auch die Umfragen, die wir gemacht haben, und wer das Reinheitsgebot umgeht, aufgibt, wird in Deutschland einen schweren Stand haben.

Sprecherin:

Viele kleine, alternative Brauereien, Craftbier-Brauereien, versuchen aber trotz Reinheitsgebot und Biergesetz auch mal anders Bier zu brauen. So zum Beispiel der Hamburger Sascha Bruns in seiner Brauerei Landgang. Beim Stichwort Reinheitsgebot muss er erstmal mit den Augen rollen.

O-Ton 65 Sascha Bruns:

Manchmal ist es schwierig. (*lacht*) Um das so zu sagen. Ich meine, durchaus macht ein Reinheitsgebot irgendwie Sinn, dass du den Konsumenten sagst, hey, da sind die und die Zutaten drin, das hat irgendwas mit Reinheit zu tun. Die Problematik ist nur, wenn ich der Meinung bin ein Bier zu brauen mit Früchten oder Gewürzen oder sonst irgendwas ist das ja immer noch rein im Sinne von Reinheit. Ich kann es dann aber unter Umständen nicht als Bier deklarieren. Schwierig.

Sprecherin:

Wie Sascha Bruns trotzdem Biergesetz-konform braut, erklärt er im zweiten Teil unserer SWR2 Wissen Reihe. Für den Hamburger Brauer jedenfalls ist das Reinheitsgebot vor allem ein ziemlich gutes Marketing-Instrument. Bestimmte Reinheitsstandards lege es gar nicht fest. Tatsächlich werden etwa Pestizidrückstände bei den Brauzutaten nicht näher beanstandet und auch die Möglichkeit, nach dem vorläufigen Biergesetz beim Brauen mehr als 50 Hilfsstoffe wie Gelatine oder Kunststoffgranulat zugeben zu dürfen, die dann wieder rausgefiltert werden müssen, lässt die Rede vom Reinheitsgebot etwas fadenscheinig erscheinen.

In der Weinbranche schauen viele Hersteller trotzdem etwas neidisch auf die Brauereien. Denn Wein ist laut EU kein Lebens-, sondern ein Genussmittel. Deshalb müssten zum Beispiel Zusatzstoffe oder technische Hilfsmittel gar nicht deklariert werden, sagt Stephanie Döring, Wein-Händlerin und Sommelière.

O-Ton 66 Stephanie Döring:

Das ist ja auch so ein bisschen absurd. Das Einzige, was deklarierungspflichtig ist, ist Alkohol und enthält Sulfite, also Schwefel. Jede Flasche, die ja einmal hygienisch sauber gemacht wird, enthält ein bisschen Schwefel, also ist in jedem Wein auch Schwefel.

Sprecherin:

Was der Winzer jedoch sonst noch so dazu gibt, also zum Beispiel welche Hefe oder wie viel Säure im Wein ist, erfährt der Konsument nicht. Auch nicht, dass viele Weine mit Hilfe von tierischen Produkten geklärt werden, etwa mit Gelatine, Milcheiweiß oder Schwimmblasen von Fischen. An Stephanie Dörings Begeisterung für den Wein ändert das trotzdem nichts.

O-Ton 67 Stephanie Döring:

Wein ist einfach ein super faszinierendes Getränk. Also es ist ja auch nur ein Getränk. Also man muss es ja auch nicht höher loben, als es ist, aber für mich das spannendste Getränk der Welt und wo man halt sehr viel Region, Handschrift, rausschmecken, erkennen kann. Es ist ein Kulturgut, was super wichtig ist. Also der Mensch braucht die Rebe. Die Rebe braucht den Menschen, weil zum Beispiel

Weinberge, die jetzt irgendwie nicht bewirtschaftet werden, die sehen aus wie Struwelpeter. Also irgendwie braucht man sich so gegenseitig.

Atmo: Flasche entkorken

Sprecherin:

Wenn man auf die lange gemeinsame Geschichte zurückblickt, scheint aber vor allem der Mensch den Wein zu brauchen – und natürlich auch das Bier. Janina Rösch:

O-Ton 68 Janina Rösch:

Die kulturgeschichtliche Bedeutung dieser beiden Getränke ist glaube ich gar nicht so fern von unserer heutigen Bedeutung der beiden Getränke. Natürlich, zum einen spielt diese Rolle des Nahrungsmittels eine große Rolle, darüber hinaus ist es aber ein Wirtschaftsgut, ein Handelsprodukt, es gibt unzählige Berufe, die sich bis heute entwickelt haben, von Weingärtnerin über Winzerin bis hin zu Weinfachhändlern und im Bereich des Biers natürlich des Brauers.

Sprecherin:

Und nicht zuletzt spielt der Alkohol, das Rauschmittel, – wohl oder übel – eine der größten Rollen bei der Verbreitung dieser Getränke. Ethanol, der Trinkalkohol, ist ein Gift. Langzeitschäden betreffen vor allem die Leber und das Nervensystem. Eine gesunde Menge – etwa ein Glas Wein am Abend, wie es häufig von Medien berichtet wird – gibt es nicht.

O-Ton 69 Janina Rösch:

Das ist glaube ich eben diese spannende Frage, die wir uns auch gestellt haben oder auch noch stellen, weil wir sie gar nicht gänzlich beantworten können: Warum trinkt der Mensch so gerne Alkohol? Und das eben schon seit 10.000 Jahren. Und wir haben die These aufgestellt: Ist Alkohol womöglich sogar der Kitt der Gesellschaft? Unsere Gesellschaft ist von Alkohol durchzogen. In jeglichen Bereichen unseres Lebens spielt er eine Rolle und hat damals natürlich auch schon eine Rolle gespielt. In Zusammenkünften bei Familienfesten wird angestoßen, das Feierabendbier spielt eine gewisse Rolle, wenn ich nachmittags im Café sitze, gibt's zum Aperitif den Aperol Spritz. Und selbst, wenn ich den Alkohol ablehne und sage, ich trinke keinen Alkohol, ist er Thema. Und ich glaube das liegt eben in dieser Frage, zum einen, begründet, dass er so immanent in unserer Gesellschaft verankert ist, aber auch, dass sich der Mensch einfach gerne berauscht. Das ist natürlich, glaube ich, einer der Hauptpunkte.

O-Ton 70 Daniel Deimling:

Es gibt momentan einen Trend zu alkoholärmeren Weinen.

Sprecherin:

Sagt Daniel Deimling, Professor für Weinmarketing und Weinmanagement an der Hochschule Heilbronn.

O-Ton 71 Daniel Deimling:

Das heißt, die Zeit dieser 14, 15 volumenprozent-schweren Rotweine aus Chile, Australien, was weiß ich was, ist in gewisser Weise vorbei derzeit. Aber natürlich spielt der Rausch in dieser Branche oder diesem Bereich eine Rolle. Und nein, Wein hätte natürlich niemals diesen Stellenwert oder auch diesen Mythos, wenn es nicht auch ein Rauschmittel wäre. Und es gibt ja – es ist immer schwierig das zu rekonstruieren – aber es gibt Quellen, die behaupten, dass der Wein, der vor 2.000 Jahren, zum Beispiel, im alten Rom getrunken wurde, dass der versetzt war mit Honig, mit Gewürzen, mit allem möglichen weil der eigentlich untrinkbar war. Das heißt, der hat nicht gut geschmeckt. Warum hat man ihn dann getrunken und gewürzt, damit er zumindest genießbar war? Ja, weil er halt die alkoholische Wirkung, diese Rauschwirkung hatte. Dementsprechend, das spielt schon eine sehr große Rolle in dieser Branche würde ich sagen.

Sprecherin:

Und doch: sogar alkoholfreie Weine werden heute vermehrt angeboten. Und Holger Eichele vom Brauer-Bund beobachtet, dass bei Brauern wie bei Konsumenten die Vorstellung, ein alkoholfreies Bier sei gar kein richtiges Bier, abnimmt.

O-Ton 72 Holger Eichele:

Es ist so, dass das alkoholfreie Bier sein Image komplett gewandelt hat. Das war Mitte der 70er-Jahre, als es auf der Leipziger Messe erstmals groß vorgestellt worden ist als Aubi, als Autofahrerbier, war es eine notgedrungene Alternative für Menschen, die mit klarem Kopf sich hinter Steuer setzen wollten. Und mittlerweile ist alkoholfreies Bier ein Lifestyle-Produkt. Wir haben mittlerweile mehr als 450 verschiedene Sorten alkoholfreie Biere, und es ist eine große Bereicherung für den deutschen Markt. Bald werden wir jedes zehnte Bier alkoholfrei brauen. Wir setzen ganz stark auf diese Art auf diese Entwicklung und hoffen natürlich auch, dass ihr noch mehr Verbraucherinnen und vor allem auch Verbraucher, noch mehr Männer davon überzeugen können, dass alkoholfreies Bier wirklich spannend ist und dass diesem Bier überhaupt nichts fehlt, auch wenn es kein Alkohol enthält.

Sprecherin:

Gerade bei den jüngeren Generationen sinkt der Alkoholkonsum stetig. Das zeigt auch eine Studie der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung. Demnach trank 1979 ein Viertel der befragten 12- bis 17jährigen mindestens einmal pro Woche Alkohol, 2011 waren es noch rund 14 Prozent, 2021 nicht einmal mehr zehn Prozent. Auch bei den jungen Erwachsenen ist der langfristige Trend rückläufig: Die Zahl der regelmäßigen Trinker hat sich seit dem Ende der 70er-Jahre halbiert. Wesentlich schlechter aufs Geschäft wirkt sich für Brauereien und Winzer aber der Klimawandel aus. Hinzu kommt, dass der russische Angriffskrieg in der Ukraine und die damit einhergehende Energiekrise samt Inflation die Rohstoff-Beschaffung und -Verarbeitung enorm erschwert und verteuert. Glas für die Flaschen, das zu einem großen Teil aus der Ukraine kommt, ist aktuell knapp. Diese Gemengelage könnte vor allem für die Winzer noch weitreichende Folgen haben, sagt Daniel Deimling von der Hochschule Heilbronn.

O-Ton 73 Daniel Deimling:

Und plötzlich kosten Nudeln nicht mehr 1,50, sondern drei Euro das Pfund. Wenn Lebensmittelpreise steigen, wird rationiert oder werden die Haushalte halt schauen, wofür sie das Geld ausgeben, und da steht Wein vielleicht nicht an oberster Stelle. Es gibt halt auch genügend Substitute. Also, wenn es jetzt theoretisch nur um den Alkohol ginge, kann man auch andere alkoholische Getränke kaufen, die vielleicht günstiger sind oder auch, es gibt ja Länder in denen deutlich günstiger produziert werden kann als in Deutschland. Dementsprechend kann es natürlich sein, dass dann eher mal zu einem günstigen ausländischen Wein gegriffen wird als zu einem deutschen Wein. Das sind aber alles Sachen, die wir noch nicht so richtig absehen können.

Regie: abschließende Leit-Musik auch unter Abspann

Sprecherin:

Unsichere Zeiten für die beiden Traditionsbranchen, die sich aufgrund der äußeren Einflüsse nun wohl schneller wandeln und anpassen müssen, als erwartet. Welches dabei die größten Herausforderungen sind und welche Trends die jahrtausendealte Geschichte von Bier und Wein fortschreiben sollen, darum geht es im zweiten Teil dieser Reihe.

Absage SWR2 Wissen über Bett:

„Bier und Wein, Teil 1 von 2: Die lange Geschichte der Trinkkultur“. Von Pascal Siggelkow und David Beck. Sprecherin: Lina Syren. Redaktion: Lukas Meyer-Blankenburg. Regie: Nicole Paulsen.

* * * * *