

Die Anfänge der Braukunst im Zweistromland

Von Wolfgang Röllig

“Wer das Bier nicht kennt, weiß nicht was gut ist! Das Bier macht ein Haus angenehm.” Dieses Sprichwort wurde im Zweistromland, dem heutigen Irak, vor mehr als 4000 Jahren niedergeschrieben.

Sumerer waren es, die damals an Euphrat und Tigris im späteren Babylonien wohnten und die dort an der Wende vom 4. zum 3. Jahrtausend v. Chr. eine Hochkultur entwickelten, die auf einer intensiven Landwirtschaft basierte. Sie bauten große Tempelkomplexe, schmückten diese mit Kunstwerken, ummauerten ihre Städte und erfanden schließlich die Schrift, um zunächst wirtschaftliche Vorgänge aufzuzeichnen. Wirtschaft heißt dabei Landwirtschaft, denn eine wachsende Bevölkerung muß ernährt werden, ein Staat, der für die Bewässerung im regenarmen Land große Kanalbauten errichten muß, braucht Nahrungsmittel, die auch an die Teile der Bevölkerung verteilt werden können, die nicht auf den Feldern arbeiten. Wirtschaft heißt aber auch Import und Export, denn das Land hat keine Bodenschätze und muß Steine und Holz, Metalle und manche Luxusgüter einführen. Das ist Fernhandel und er trägt bei zur Verbreitung von Kulturgütern, die im Bereich der Früh- und Hochkultur, eben in Sumer entwickelt worden sind. Hierzu gehört auch das Bier. Über die Einschätzung dieses Kulturgutes verrät uns das babylonische Gilgamesch-Epos etwas. Hier wird Gilgamesch, dem mächtigen König von Uruk, mit Enkidu ein Gegenspieler geschaffen, der zunächst als unkultiviertes Wesen mit den Tieren in der Steppe lebt. Wie diese frißt er Gras, säuft Wasser. Eine Dirne, die von Gilgamesch geschickt wird, verführt ihn und bringt ihm menschliche Lebensart nahe: “Enkidu weiß nicht wie man Brot ißt, versteht es nicht, Bier zu trinken. Da tat die Dirne ihren Mund auf und sprach zu Enkidu “Iß das Brot, Enkidu, das führt zum Leben, trinke das Bier, wie es im Lande Brauch ist.” Enkidu aß Brot

bis er satt war, er trank Bier sieben Krüge voll. Da entspannte sich sein Inneres und ward heiter, sein Herz frohlockte und sein Antlitz strahlte. Er wusch sich den zottigen Leib mit Wasser, salbte sich mit Öl - und wurde zum Menschen.” Der zivilisierte Mensch ist also dadurch ausgezeichnet, daß er statt Gras und Wasser Brot und Bier zu sich nimmt, daß er sich reinigt und mit Öl salbt. Das Bier gehört also zweifellos zu den Kulturgütern, die sich im Zweistromland hoher Wertschätzung erfreuten. Doch welches Bier war es und wie wurde es hergestellt?

Zahlreiche Texte, in Keilschrift geschrieben, die uns auf Tontafeln überliefert sind, geben uns auch Hinweise auf die Verwendung und Herstellung des Bieres, wie es in Mesopotamien gebraut wurde. Sie lassen uns auch erkennen, daß die Ingredienzien - zumindest zum Teil - die gleichen waren, die heute dafür gebraucht werden. Allerdings sind manche Begriffe, die von den Sumerern und ihnen folgend den Babyloniern für die Bierherstellung verwendet wurden, noch nicht vollständig geklärt, so daß manche Probleme bleiben.

In Grundzügen ist aber folgendes klar:

Gerste war auch hier das bevorzugte Getreide. Sie wurde zunächst zum Keimen gebracht d. h. feucht gehalten und der natürlichen Wärme ausgesetzt, wozu man sie, damit sie in der Sonne nicht vertrocknete, häufig mit Erde bedeckte. Wenn die Gerste zu keimen begonnen hatte, wurde sie getrocknet und gereinigt. Dabei konnte sie auch gedarrt, d. h. kurz angeröstet werden. Das gereinigte Malz wurde zerstampft bzw. gemahlen und mit Wasser zu einer Maische angesetzt. Dadurch entstand aber noch kein Bier. Um das zu erzeugen war es notwendig, die Maische zu vergären. Dazu bediente man sich des sogenannten “Bierbrotes”, d. h. eines dicken, gesäuerten Breies, der - unter Umständen mit einem Zusatz von Würzkräutern - zu Bro-

ten geformt und bei niedriger Hitze kurz gebacken wurde. Dadurch blieben die Fermente, die für den Gärvorgang erforderlich waren, erhalten. Bierbrot und Maische wurden danach miteinander vermengt. Der Brauvorgang wird in der babylonischen Sprache durch diese Tätigkeit, das Mischen, gekennzeichnet.

In einem großen Gefäß wird bei der Gärung nun Zucker zu Alkohol umgewandelt, wobei es wahrscheinlich eine Rolle spielte, daß das Bierbrot, so wie das normale Fladenbrot des Orientalen, als Sauerteig angesetzt war, so daß es bereits die erforderlichen Fermente enthielt. Gelegentlich ist beschrieben, wie während des Gärvorganges das Bier aus einem oberen Gefäß mit einem Siebboden in ein unteres Gefäß tropft, in dem es letztlich aufgefangen wird: "Den Gärbottich, der ein liebliches Geräusch macht, stellst du - die Biergöttin Ninkasi - richtig auf das große Faß". Und zu dem "lieblichen Geräusch" heißt es: "Die sagub- und die lamsare-Gefäße sagen dauernd dubul-dabal."

Das Produkt ist ein vergorener Gerstensaft, den man als Bier bezeichnen kann. Allerdings ist er recht deutlich von dem unterschieden, was wir heute unter Bier verstehen. Denn das ist ja meistens ein untergäriges, in gekühlten Kellern gereiftes Lagerbier.

Bei dem geschilderten Brauvorgang, der ohne Kühlung verläuft, müssen wir davon ausgehen, daß es sich um sogenanntes "obergäriges" Bier handelt. Es entspricht wahrscheinlich etwa dem, was wir als Altbier kennen. Bedingt durch den Brauvorgang war dieses Bier keinesfalls klar, sondern trübe und hatte häufig an der Oberfläche eine Schicht von Hefe und Spelz bzw. Gerstentreber. Es ist deshalb nicht verwunderlich, daß wir häufig Darstellungen finden, in denen die Trinker mit Rohren dargestellt werden, aus denen sie das Bier aus dem Krug saugen. Dadurch war es möglich, die obere Schicht zu durchstechen und zu der klareren Schicht nach unten vorzudringen. Eine "Schaumkrone" hatte ein solches Bier natürlich nicht.

Unklar bleibt uns, wie das beschriebene Bier eigentlich geschmeckt hat. Die zum Würzen verwendeten Ingredienzien lassen sich nicht mit Sicherheit bestimmen. Nur eins kann mit Sicherheit ausgeschlossen werden: Daß es nämlich Hopfen war, was man zugesetzt hat. Da

es recht unterschiedliche Biersorten gab, die sowohl nach Farbe wie auch nach Geschmack unterschieden wurden, ist es zudem wahrscheinlich, daß es auch unterschiedliche Brauzusätze gegeben hat. Einer davon, der relativ häufig genannt wird, wird mit "Senf" übersetzt, was aber schwerlich richtig sein kann, da das Senföl den Gärvorgang unterbrechen würde. Es müssen verschiedene Pflanzen oder Pflanzenteile zugesetzt worden sein, ohne daß wir sie präzise benennen können.

Eines ist allerdings klar: Das Bier war in der Regel ziemlich süß. Das geht auch daraus hervor, daß es gelegentlich Texte gibt, in denen Beschwerde darüber geführt wird, daß ein saures Bier geliefert worden sei. Normalerweise ist es also süß und es kann sogar als eine Art Extrakt geliefert werden. Dann ist davon auszugehen, daß das süße Bier mit kühlem Wasser verdünnt und dadurch erfrischend gemacht worden ist. Natürlich war es unmöglich, dem Bier Kohlensäure zuzufügen. Das war auch nicht die Absicht der Babylonier. Ihre Absicht war es vielmehr, zu dem täglichen, recht monotonen Essen ein wohlschmeckendes und sättigendes Getränk zu haben. Deshalb ist es nicht verwunderlich, daß wir zahlreiche Texte haben, aus denen hervorgeht, daß Arbeiter durch Brotgetreide einerseits, durch Bier andererseits entlohnt wurden. Brot bzw. Getreidebrei, Bier und Öl stellten die Grundnahrungsmittel dar, von denen sich die Menschen im alten Mesopotamien ernährten. Ein Quantum von 2-3 Litern war für einen erwachsenen Arbeiter wohl die Regel. Dabei ist sowohl das Brot als auch wahrscheinlich das Bier fast täglich neu produziert worden. Im heißen Klima des Zweistromlandes konnte sich sicherlich weder das Brot noch das Bier aufbewahren lassen. Wenn wir trotzdem in einem Text aus der 2. Hälfte des 1. vorchristlichen Jahrtausends erfahren, daß es "altes Bier" gab, so heißt das, daß man in dieser Zeit offensichtlich gelernt hatte, das Bier zu lagern, was aber sicherlich nicht für längere Zeit gegolten haben wird.

Wenn wir schon nichts über den Geschmack des Bieres wissen, so erfahren wir doch aus Texten allerlei über die Farbe und die Konsistenz. Es gab wohl auch "helles" Bier, die Regel war aber offensichtlich eine dunkle

Farbe, die sich durch Malz, Bierbrot und Gewürze fast von selbst einstellte. Wenn trotzdem gelegentlich das Bier als "dunkel" benannt wird, so hat das seinen Grund wohl darin, daß es gegenüber der üblichen Farbe besonders dunkel wirkte. Ob das Emmer-Bier, aus einer Weizenart gebraut, so wie unser Weizenbier hell war, läßt sich nicht sagen. Immerhin ist interessant, daß man diese Getreideart ebenfalls für Bier verwendete und darüber hinaus damit offensichtlich ein besonders beliebtes und teures Bier produzierte. Es hatte, wahrscheinlich wegen seiner besonderen Süße, besonders unter den Frauen Liebhaber.

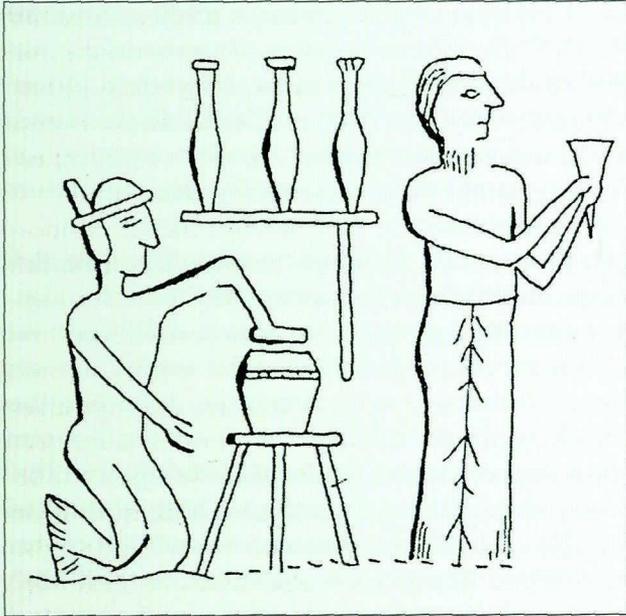
Viele andere Biersorten, die über die Jahrtausende hin genannt sind, können wir nach ihrem Gehalt schwer bestimmen. So hören wir von "Feinbier" und "Normalbier", von "Dünnbier" und "ausgepreßtem Bier", "Braunbier" und "Süßbier", "Sauerbier" und "Mischbier". Da gibt es "erstklassiges Bier", aber natürlich auch drittklassiges Bier. Daß hier schon früh Unterschiede gemacht wurden, lehrt uns eine Burleske, in der von einem armen Mann berichtet wird, der in der Stadt Nippur in assyrischer Zeit, d. h. etwa im 8. Jahrhundert v. Chr., versucht, durch allerlei Tricks sich Vorteile zu verschaffen. Als er den Bürgermeister der Stadt zu bestechen versucht, gibt dieser seinen Dienern die Anweisung: "Gebt dem Bürger von Nippur einen Knochen und eine Sehne, gebt ihm eine Kanne drittklassiges Bier zu trinken, schickt ihn weg und werft ihn zur Tür hinaus." Das Bier scheint dem Bürger nicht gut gemundet zu haben, denn er rächt sich für diese unfreundliche Behandlung dadurch, daß er den Bürgermeister öffentlich der Lächerlichkeit preisgibt. Immerhin zeigt uns diese Erzählung, daß auch noch in dieser Zeit offensichtlich das Bier zu den Getränken gehörte, die gewissermaßen zur Normalverpflegung gehörten. Das gilt offensichtlich auch für die Tafel des Königs, an der Bier ebenso getrunken wurde, auch wenn Wein gelegentlich importiert worden ist und jedenfalls im nördlichen Zweistromland auch angebaut und in größerem Umfange konsumiert wurde. Das Bier wurde dadurch nicht verdrängt.

Es behielt vielmehr seine Bedeutung in den verschiedensten Lebensbereichen.

Da ist zunächst - wir erwähnten es schon - der private Haushalt mit seinem täglichen Bierkonsum, der vermutlich das Getränk auch selbst, natürlich in kleinen Mengen, produzierte. Darüber erfahren wir aber wenig, da Urkunden, wenn überhaupt, nur die Anlieferung von Gerste vermerken, nicht aber den Zweck, zu dem diese gebraucht wurde.

Da sind weiter die Schenken, in denen Bier öffentlich ausgeschenkt wurde. Sie wurden von Gastwirten oder - was recht häufig gewesen sein muß - von Wirtinnen betrieben, die z.T. in Naturalien bezahlt wurden, d. h. die Kunden brachten Gerste und erhielten dafür Bier. Das konnte sogar auf Kredit geschehen, was der Schenkin einen schönen Gewinn brachte, da hohe Zinsen zu bezahlen waren. Der berühmte Kodex Hammurabi, eine Sammlung von Rechtsentscheidungen aus der Zeit des babylonischen Königs Hammurabi, der ca. 1728-1685 v. Chr. regierte, bestimmt in seinem § 111, daß einer Schenkin für ein Maß Bierkonzentrat, das später vom Käufer mit Wasser verdünnt wurde, 50 Liter Gerste oder ca. ein Drittel des Monatslohnes eines Bauern bezahlt werden mußte. Man sollte das allerdings auf dem Hintergrund der allgemeinen Kreditbedingungen sehen, die hart waren und stets hohe Zinsen verlangten. Zu bestimmten Zeiten, etwa beim Regierungsantritt eines Königs, gab es deshalb auch Regelungen, die solche Schulden - gerade gegenüber der Schankwirtin - erließen. Die Kneipen, die sich übrigens gelegentlich auch archäologisch mit ihren großen Vorratsgefäßen nachweisen lassen, waren allerdings zwielichtige Etablissements. Hier trafen sich Ganoven aller Art; oft waren wohl auch leichte Mädchen hier anzutreffen, so daß es ehrbaren Bürgerinnen nicht angeraten war, den Priesterinnen gar bei Todesstrafe verboten war, sich hier sehen zu lassen. Für den Babylonier war die Kneipe allerdings ein Ort der Lebensfreude. Und ihre Wirtin hatte ihre eigene Philosophie, die wieder das Gilgamesch-Epos uns lehrt. Der Held dieses Epos kommt auf der Suche nach dem ewigen Leben auch zu einer Schenkin namens Siduri und sagt zu ihr, nachdem er ihr sein trauriges Schicksal geschildert hat:

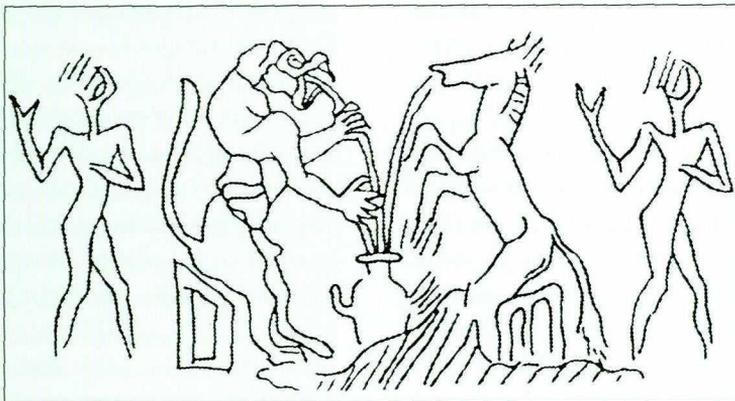
"Nun, Schenkin, habe ich dein Antlitz erblickt - möchte ich den Tod, den ich fürchte, nicht sehen!"



Umzeichnung eines Rollsiegelbildes (Detail). Der Brauer preßt in einem Gefäß auf dem Ständer das Bier aus, hinter ihm stehen auf einem Regal schlanke Flaschen. Daneben ein Gehilfe, der das Getränk im Becher serviert.



Umzeichnung eines Rollsiegelbildes (Detail). Eine Göttin sitzt auf einem Postament, hinter ihr steht auf einem Ständer der Bierkrug, darüber zwei kleinere Gefäße zum Ausschanken.



Löwe und Esel sitzen in menschlicher Haltung einander gegenüber und trinken mit einem Rohr Bier aus einem Krug. Daneben eine nackte menschliche Gestalt. Abrollung eines Siegels, Tell Asmar, um 2200 v. Chr.

Sie aber belehrt ihn auf ihre Weise:

“Gilgamesch, wohin läufst du?

Das Leben, das du suchst, wirst du nicht finden!

Als die Götter die Menschen erschufen,

Teilten den Tod sie den Menschen zu,

Nahmen das Leben für sich in die Hand.

Du, Gilgamesch, - dein Bauch sei voll.

Ergötzen magst du dich Tag und Nacht!

Feiere täglich ein Freudenfest!

Tanz und spiel bei Tag und Nacht!

Deine Kleidung sei rein, gewaschen dein Haupt,

Mit Wasser sollst du gebadet sein!

Schau den Kleinen an deiner Hand,

Die Gattin freue sich auf deinem Schoß!

Solcher Art ist das Werk des Menschen!”

Eine solche Art des Lebensgenusses schloß natürlich den reichlichen Konsum von Bier mit ein. Und es konnte nichts Schlimmeres geben als daß “die Schenkin der Stadt ihre Theke vollkommen zerschlug”, wie es bedauernd in einem Text über die Belagerung der Gilgamesch-Stadt Uruk heißt.

Da sind Tempel und Palast, die offenbar in großem Umfang Bier herstellten, um die Bewohner der großen Verwaltungszentren und ihre Bediensteten zu verpflegen. Der Staat in Mesopotamien wurde nämlich in der Frühzeit weitgehend vom Tempel, erst seit der 2. Hälfte des 3. Jahrtausends auch vom Palast aus verwaltet. In diesen großen Wirtschaftskomplexen gab es natürlich Brauer, die sich auf die Herstellung von Bier spezialisiert hatten, die teilweise sogar “organisiert” waren, also einen Obmann oder auch “Oberbrauer” besaßen. Ihre speziellen Verfahren wurden nicht nur mündlich, sondern sogar in schriftlicher Form als “Rezepte” weitergegeben - die wir aber wegen ihrer Fachausdrücke noch nicht verstehen. Die berufliche Differenzierung ging sogar soweit, daß es gelegentlich in solchen “Großbetrieben” auch “Mälzer” gab, die also das Mälzen der Gerste betreuten, ehe sie angeliefert wurde.

In der babylonischen Spätzeit, also im 6./4. Jh. v. Chr., waren bestimmte Tempel mit ihren Liegenschaften eigene Wirtschaftsbetriebe, die in der Form von “Pfründen” verwaltet wurden. Bei ihnen übernahmen einzelne Familien bestimmte Aufgaben, die ihnen zu ei-

nem nicht geringen Einkommen verhalfen, denn der Tempel verkaufte seine Produkte. Das ging einher mit einem Großeinkauf und einer Massenproduktion, was wiederum einen beträchtlichen Gewinn garantierte. Auch hier gab es ganze Familien, die sich ausschließlich auf das Bierbrauen spezialisiert hatten.

Da ist also der Palast, in dem sich natürlich eine Brauerei befand, die sowohl für das Personal als auch für den König und seine Gäste das Gerstengetränk bereitete. Hier konnte sogar einmal eine Schankwirtin zur Königin einer nordbabylonischen Stadt werden - ein fast unerhörter Vorgang, den uns aber ein altehrwürdiges Dokument für die Frühzeit Babyloniens überliefert. Dabei war eine Frau auf dem Königsthron im Zweistromland von höchster Seltenheit! Diese Königin soll sogar “die Fundamente von Kisch” gelegt, also diese Stadt politisch und wirtschaftlich begründet haben. Von einem Hofamt aus, das besonders mit dem Getränkeausschank zu tun hatte, dem des “Mundschenken”, stieg in der gleichen Stadt später ein Mann zum König auf, der das erste semitische Großreich auf dem Boden des Zweistromlandes schuf: Sargon von Akkade, der ca. 2331-2275 v. Chr. regierte. Das Amt war verantwortungsvoll, denn das Leben des Königs hing von der Zuverlässigkeit des Mannes ab. Zu leicht konnte sonst Gift in den Becher gelangen! Deshalb konnten es auch Angehörige der königlichen Familie innehaben - es war wohl sehr angesehen, zumal auch kultische Pflichten damit verbunden waren. Und bald wurde es auch zu einem hochrangigen Hofamt, dessen Inhaber statt Braubottich und Bierbecher dann das Schwert zu führen wußte. Der assyrische General, der im Jahre 701 v. Chr. in Sanheribs Auftrag vor Jerusalem erschien, war ein “rab schake” (=“Obermundschenke”), also ein besonderer Vertrauter seines Königs. Da ist weiterhin der Kult, in dem ebenfalls Bier in Strömen floß. So wie die Menschen so brauchen auch die Götter das Bier als tägliche Nahrung, und als die Sintflut die Welt vernichtet, faßt die Göttin Nintu den Kummer der Götter in dem Satz zusammen: “Die Götter weinten mit ihr über das Land; sie wurde satt vor Jammer, durstete nach Bier.” So haben die Götter auch eigene Brauer, die Göttin Ninkasi, die “Herrin, die den

Mund füllt“, und Siris, ihren Gatten. Von ihr heißt es einmal:

“Ihr Krug für das Bier ist aus geläutertem Silber und Gold.

Wenn sie beim Bier steht, wird es prächtig,

Wenn sie neben dem Bier sitzt, bereitet es Freude!”



Bemalung eines Gefäßes (Ausschnitt) mit Szenen des Symposions. Im Zentrum ein Harfenist, neben ihm sitzend ein Sänger, sitzend ein Diener mit Wedel. Im Nebenfeld zwei sitzende Gestalten, die mit Röhren aus einem großen Krug trinken. Tongefäß aus Chafadschi, Malfarben rotbraun, braun, schwarz, um 2700 v. Chr.

Die Götter trinken also gern Bier, ja es macht ihnen die Entscheidung leichter. Nach dem babylonischen Welterschöpfungsepos soll der Stadtgott von Babylon, Marduk, zum Götterkönig erhoben werden. Das fällt den alten Göttern nicht leicht, denn er ist noch ein recht junger Mann - aber er hat die Welt vor dem Drachen Tiamat und ihren Helfern gerettet. Zur Götterversammlung lassen sie sich im Garten nieder:

“Brot aßen sie, tranken Feinbier.

Der süße Met verscheuchte ihre Furcht.

Beim Trinken des Bieres, als sie sich wohl fühlten.

Wurden sie sehr übermütig, wurde ihr Gemüt leicht: Dem Marduk, ihrem Helfer, bestimmten sie das Geschick.”

So beschwingt hier das Bier die Geister - kann sie aber auch betäuben. Als einmal die Göttin Inanna von Uruk zu ihrem Bruder Enki nach Eridu fährt, um ihm die geheimnisvollen “göttlichen Kräfte” zu rauben, setzt sie sich mit ihm zum Biere. Im Rausch schenkt er ihr das Gewünschte und schläft ein, um dann beim Erwachen festzustellen, daß die Göttin bereits mit dem unfreiwilligen Geschenk verschwunden ist.

Man kann also den Göttern keinen größeren Gefallen tun, als ihnen Bier zu opfern, es für sie im Tempel hinzuschütten - möglichst viel, “wie Wasser eines Flusses ohne Mass ...” Und kultische Feiern, die zu verschiedenen Anlässen obligatorisch waren, sind ohne Bier nicht denkbar.

Bildliche Darstellungen von Opfern nach dem Kriegszug oder bei der Tempelweihe zeigen uns häufig “Trinkszenen”, in denen König und Königin an einem Tisch mit Bierbechern sitzen, von Dienern mit Kannen bedient, von Musik unterhalten. Hier hat Bier auch einen festen Platz und es verwundert deshalb nicht, daß auch in der Spätzeit noch dem Tempel neben der Bäckerei auch die Brauerei angeschlossen ist.

Da ist schließlich noch der Bereich der Medizin, in dem Bier eine wichtige Rolle spielt. Die bittere Arznei konnte, vermischt mit süßem Bier, leichter geschluckt werden. So sind uns viele Rezepte überliefert, in denen die Kräuter und Substanzen mit Milch, Wasser, oft aber auch mit Bier geschluckt werden sollen. Auch Malz, Maische und Biertreber konnten therapeutisch verwendet werden. Manchmal war aber die Qualität des Bieres so schlecht, daß es zum Erbrechen führte - auch das gelegentlich ein erwünschter therapeutischer Effekt. Aber meist war wohl die positive Wirkung des Biergenusses, die Wirkung des Alkohols mit einkalkuliert, getreu dem sumerischen Sprichwort: “Wohlbehagen, das ist Bier - Unbehagen, das ist ein Feldzug!”