



Der Deutschen liebste Getränk – und das so genannte »Reinheits-Gebot«

Bier wirkt stark aphrodisierend⁽¹⁾, ist ein erstklassiges Heilmittel und verleiht seinem Genießer die Fähigkeit zur „Schau nach innen“, zur Reise in eine Dimension, in der sich die Übersinnlichen, die Wesen der „Anderswelt“ ihm öffnen und mitteilen können... doch leider: das war einmal – und zwar vor dem Reinheitsgebot!

Die Alraune, eine Heilpflanze (Alraunwurzel), der in der Volksmedizin von Alters her außergewöhnliche, magische Kräfte zugesprochen werden.



Heute bringt Bier nichts weiter als – in gewissen Mengen vertilgt – ein dumpfes Gefühl im Schädel und bleierne Müdigkeit. Absicht? War das der Sinn des Reinheitsgebots? Ein weiteres Hilfsmittel, um die Menschen zu betäuben, gefügig zu machen für all die mannigfaltigen Manipulationen und Unterdrückungsmaßnahmen? Vielleicht...

DIE URSPRÜNGE

Vor 3000 Jahren brauten die Ägypter ihr *hek*, ein mit Alraunwurzel gewürztes Bier. Die echte Alraun⁽²⁾ war eine seltene und teure Heilpflanze, der man seit Urzeiten magische Kräfte zugesprochen hat.

Die alten Germanen brauten ihr Bier aus Gerste oder Hirse, mischten Myrte*, Eschenlaub und Eichenrinde (allesamt heilende und magische Pflanzen) dazu und verfeinerten mit dem Honig von wilden Bienen. Die Rauschwirkung

(1) aphrodisisch / aphrodisierend (zu Aphrodisiakum): Mittel zur Anregung und Steigerung des Geschlechtstriebes und der Potenz (benannt nach der griech. Liebesgöttin Aphrodite).

(2) Alraune: Heilpflanze (Alraunwurzel) in der Volksmedizin. Auch: einer menschlichen Gestalt ähnliche oder entsprechend zurechtgeschnittene Alraunwurzel, die nach dem Volksglauben Zauberkräfte besitzt und zu Reichtum und Glück verhilft; auch ein über Zauberkräfte verfügendes Wesen. (germanisch „alraun“: Geheimnis).

GEFÄHRLICHE SPORTARTEN II



BIERATHLON

konnte insofern gesteigert werden, als daß es zu besonderen Anlässen mit dem die Sinneslust weckenden Bilsenkraut* oder dem ähnlich wirkenden Sumpfporst* versetzt wurde, was die Feiernenden in (vorübergehend) völlige Entrückung katapultieren konnte. Dies war meist bei Frühlings- oder Erntedankfesten der Fall, bei denen u. a. der Fruchtbarkeits- und Gewittergott Donar gefeiert und geehrt werden sollte.

Wie sämtliche Gewittergötter anderer Völker es so an sich haben, ist auch Donar ein mächtiger Zecher und ist aus diesem Grunde der Schirmherr des Bieres, der Bierkräuter und aller berausenden Getränke. Keiner kann so viel Met⁽³⁾ oder Bier trinken wie er. Die Brennessel, die mancherorts noch Donnernessel genannt wird, ist Donar geweiht und seine Eigenschaft als Anreger der Fruchtbarkeit und Zeugungskraft

übertrug sich somit auf das erfrischende Getränk, das aus ihr gebraut wurde und noch heute in England unter dem Namen „Nettle Beer“ (Nessel-Bier) zu haben ist. Da Donar offenbar stets auf einem Wagen, der von zwei Ziegenböcken gezogen wurde, im Gewittersturm herniederbrauste, um die Erdscholle zu befruchten, spricht man übrigens noch heute vom sog. „Bockbier“, das im Frühling gebraut wird, wenn der Fruchtbarkeitsspender es am wildesten trieb ... (der Ziegenbock galt u.a. bei den indogermanischen Völkern als Symbol der Fruchtbarkeit, der Geilheit und der überschäumenden männlichen Lebenskraft).

BIER ALS NATURHEILMITTEL

Überhaupt war das Bierbrauen früher die Aufgabe der Hausfrauen. Allerlei gesundheitsfördernde Heilkräuter wurden dem Bier als Würzmittel oder auch zur Haltbarmachung beigegeben. Schafgarbe, Wermut, Mädesüß* (auch „Wiesenkönigin“ genannt, gilt als „Aspirin“ der Natur), Fieberklee (Heilpflanze bei Magen- und Darmbeschwerden, Rheuma, Gicht, Arthritis)* und der Gundermann* (engl. Gill), um nur einige zu nennen. Gerade das wurde zugefügt, was der Gesundheits-

zustand der Familie im Augenblick erforderte.

Aus letzterem brauten die Engländer ein Bier, welches derart beliebt war, daß sie ihre Bierschenken „Gillhouses“ nannten und dessen Genuß ihnen den Titel „die langlebigsten Menschen der Erde“ einbrachte. Das Getränk war nämlich in der Lage, bei sämtlichen Beschwerden sog. Blitzheilungen zu bewerkstelligen z. B. bei allen Kopfschmerzen, Entzündungen, Gelbsucht, Husten, Schwindsucht, Milz- und Steinerkrankungen und Verstopfungen jeglicher Art.

MÖNCHHE, SINNESLUST UND UNTERDRÜCKUNG

Die Mönche jedoch, selbst begeisterte Zechbrüder, hatten aufgrund all der im Bier befindlichen „heidnischen Kräuter“, die stets und heimtückisch die Glut der Sinneslust in ihren Eingeweiden schürten, alsbald entdeckt, daß Hopfen, welcher seinerzeit bislang lediglich als Gemüse verzehrt wurde, den sexuellen Trieb beruhigte, wenn man ihn dem Bier zufügte.

Diejenigen, denen die Wirkung der Kräuter auf das Volk schon längst ein Dorn im Auge war, er-

**Von links nach rechts: Bilsenkraut, Myrte, Sumpfporst – heute nur noch als „extrem gefährliche Giftpflanzen“ bekannt, vor denen bestenfalls gewarnt wird, wenn sie denn überhaupt noch Erwähnung finden.*



(3) Met: Vor allem bei den alten Germanen beliebtes, alkoholisches Getränk aus Honig und Kräutern.

(4) untergärig: bei niedriger Temperatur gärend und sich nach unten absetzend (Schwebstoffe etc.). Untergärige Biersorten werden bei niedrigen Temperaturen (5-10 Grad) gebraut, gären sieben bis zehn Tage lang und werden im Faß noch ein bis vier Monate nachgegoren.

Obergärige Biersorten werden zwei bis sieben Tage lang vergoren und das bei 15 bis 20°. Auch die Nachgärung fällt wesentlich kürzer aus als bei untergärigen Bieren. Ferner werden andere Hefearten verwendet.

griffen die Gelegenheit im Nu und tüftelten an einem Reinheitsgebot, das schließlich 1516 erlassen wurde. Ihre Regierungsmethoden hätten sich nicht auf Menschen anwenden lassen, die nicht zu ängstigen waren, weil sie in völliger Übereinkunft mit der Natur lebten, weil sie über Einblicke in andere Dimensionen verfügten und weil ihnen die magischen Pflanzen eine spirituelle Weitsicht ermöglichen, die sie unantastbar machen konnte. Interessanterweise war noch bis weit ins 14. Jahrhundert hinein in England der Zusatz von Hopfen verboten. Er sei „ein böses Kraut, das den Geschmack des Bieres verdirbt, die Menschen krank macht und ihr Leben verkürzt“.

REINHEITSGEBOT:

DAS ENDE DER HEILKRÄUTER

Mit dem Reinheitsgebot jedoch war in Mitteleuropa all den altergebrachten Bierkräutern ein für allemal der Garaus gemacht und zur Bierherstellung durften nunmehr vier Zutaten verwendet werden: Gerstenmalz, Hopfen, Wasser und Hefe. Ab dem 17. Jahrhundert wurde daraufhin der Hopfen in größeren Mengen angebaut. Allerdings gilt das Gesetz lediglich für untergärige⁽⁴⁾ Biersorten. Obergäriges⁽⁴⁾ „Kölsch“

Hopfenanbau in großen Monokulturen⁽⁹⁾



z.B. darf noch andere „Fremdstoffe“ enthalten, etwa andere Getreidesorten wie Dinkel oder Weizen, aber auch Zucker, Zuckercouleur⁽⁵⁾ oder Stärke.

Nach dem Urteilsspruch des Europäischen Gerichtshofes von 1987 darf in Deutschland auch Bier angeboten werden, das nicht dem Reinheitsgebot entspricht, allerdings handelt es sich hierbei ausschließlich um ausländische Biere, die dann solch wenig sympathische Ingredienzien⁽⁶⁾ enthalten wie Trübungsmittel, künstliche Würzmittel, Schaumstabilisatoren und Konservierungsmittel; Heilkräuter jedenfalls nicht, denn die kennt ja zwischenzeitlich keiner mehr.

BIO-BIER

Sollte der Bierliebhaber/die Bierliebhaberin aus geschmacklichen oder welchen Gründen auch immer untergärige deutsche Biersorten, die ja als einzige „gesetzestreu“ und „absolut rein“ sind, nicht favorisieren, so würde ihn/sie der Wunsch nach einem wohlschmeckenden Bier ohne dubiose Zutaten unweigerlich und glücklicherweise zum inzwischen auch nicht mehr allzu unbekanntem Bier aus biologischer Erzeugung führen.

Fragt sich nun so mancher Bierfan, was denn nun ein Biobier einem dem deutschen Reinheitsgebot entsprechend gebrauten Bier

*Von links nach rechts: Mädesüß, Fieberklee, Gundermann (engl. „Gill“)





So sieht es heutzutage in einer modernen Brau-Fabrik aus!

noch voraus haben könnte, so erkennt er rasch, daß das Reinheitsgebot sich lediglich auf die Anzahl der vier Hauptzutaten beschränkt. Was ansonsten noch für die konventionelle Bierherstellung in Kauf genommen wird, ist alles andere als rein: Hopfen wird in riesigen Monokulturen⁽⁹⁾ mit ebenso riesigem Pestizideinsatz angebaut. Da sich jedoch beim Herstellungsprozess die belastenden Rückstände (ähnlich wie bei Kaffee) verlieren, ist das Bier ja rein und der es genießende Mensch bleibt ebenfalls rein (wenigstens vorerst). Schließlich wird daraus Hopfenextrakt hergestellt (Biobrauereien verwenden ungeschwefelten, biologisch angebauten Naturhopfen, dessen Handhabung weitaus mehr Know-how erfordert).

Das Gärungsverfahren wird bei konventionellem Bier mit Druck und Wärme beschleunigt (Zeit ist Geld) und anschließend werden übrige Eiweißbestandteile mit chemischen Mitteln ausgefällt⁽⁷⁾.

Biobier hingegen bekommt die Zeit, die es zur natürlichen Gärung benötigt, wobei eine gute Nachgärung dafür sorgt, daß sich das Bier von selbst klärt, energieverschleißende, zeitsparende oder chemische Technologien sind nicht nötig.

Zu guter Letzt verzichten Biobrauer auf die üblichen Asbestfilter und füllen ihre Biere nicht in Weißblechdosen ab. Wenn man jetzt noch das Glück hat, beim Bierkauf über eines jener selten anzutreffenden Biere zu stolpern, die nicht einmal pasteurisiert⁽⁸⁾ wurden, dann dürfte dem Genuß einer Flasche Bier nichts mehr im Wege stehen.

SELBST IST DER MANN / DIE FRAU :-)

Wer sich mit all diesen Qualitätskriterien allerdings nicht zufrieden gibt und im absoluten Non-plusultra an Biergeschmack versinken will, wer sich unseren germanischen Vorfahren so nahe füh-

len will, daß er glaubt, mit Donar persönlich zu zechen, der möge sich folgendes Rezept zu Gemüte führen und mit den erforderlichen Zutaten alsbald in seinem Braukeller verschwinden:

Nettle Beer (Brennesselbier)

- 1 Eimer junge Brennesselblätter
- 3 bis 4 Hand voll Löwenzahn
- 3 Hand voll Kletterlabkraut
- 1 Stück Ingwer
- 2 Tassen brauner Zucker
- 30 g Brauereihefe
- 1 Teelöffel Weinstein

Zubereitung:

Die Kräuter langsam 45 Minuten lang in 8 Liter Wasser kochen. Lauwarm abkühlen lassen. Den Zucker und die Hefe hineinrühren. Sieben Stunden warm halten, dann den Schaum abschöpfen. Weinstein einrühren, in Flaschen abfüllen und fest verschließen.

Und nun trinkt auf Donar und die Unabhängigkeit – nicht nur von den Brauereien!

Mit herzlichen Grüßen

Eure Kristina

PS Die Informationen zu diesem Artikel entnahm ich einerseits dem Buch von Wolf-Dieter Storl *Heilkräuter und Zauberpflanzen*, ferner einem weiteren Buch von Storl mit dem Titel *Pflanzendevas – die geistig-seelischen Dimensionen der Pflanzen* sowie dem Skript *Alkoholische Getränke* des Fernlehrgangs *Naturkost* von der Fernlehrakademie *Forum* in Berlin.

(5) Zucker-Culeur/Zuckerulör: wird durch Auflösen von Karamel in Wasser gewonnen. Dient zum Färben von Speisen und Getränken (color: Farbe).

(6) Ingredenzien (auch Ingredienzen) (Mehrzahl, Einzahl = Ingrediens): Zutaten, Bestandteile eines Rezepts (von lat. ingredientia = das Hineinkommende).

(7) ausfällen: in einer Flüssigkeit gelöste Stoffe auf chemischem Weg trennen, auslösen, so das sie sich absondern, am Boden absetzen o.ä.

(8) pasteurisieren: Nahrungsmittel durch Erhitzen „keimfrei“ und haltbar machen (benannt nach dem franz. Bakteriologen Louis Pasteur).

(9) Monokultur: Anbau der immer gleichen Pflanzenart auf einer Anbaufläche (griech. monos: einzig, allein).