KGB-Newsletter 15 / 13. August '03

Inhalt:

Editorial: Eine Kampagne für Gutes Bier auch in Deutschland;

Termine der Kampagne für Gutes Bier

Bierwelt-News, zusammengestellt von Conrad Seidl

Aus unserer Korrespondenzmappe

****

Liebe Bierfreunde,

jetzt ist es offiziell: Auch in Deutschland gibt es ab sofort eine Kampagne für Gutes Bier! Gratulation an Lars Seyfrid, der zum Obmann unseres deutschen Schwestervereins gewählt worden ist!

Sein Bekenntnis: „Deutschland ist berühmt für sein Bier. Die zwei angesehensten Lehr- und Versuchanstalten weltweit, mit die meisten Brauereien, annährend den höchsten Bierkonsum, eine atemberaubende Vielfalt an Biermarken - nur leider keine Vereinigung, die sich für den Erhalt und die Förderung dieser Biervielfalt für ganz Deutschland einsetzt! Während sich eine Branche maßgeblich mit Dosenpfand, Sudhausausbeute und Werbemillionen beschäftigt, will sich die Kampagne für gutes Bier e.V. damit beschäftigen, wie dem Verbraucher der Kontakt zu wirklich charaktervollen Bieren ermöglicht wird..."

Im Sinne der Förderung der Biervielfalt wird am 1. September die erste Verkostungsveranstaltung von KGB-Deutschland in Hamburg stattfinden – es geht um Festbiere und um Pilsener.

Wer Zeit hat (und in der Gegend ist) kann ja beim Hamburger Event einmal vorbeischauen:

Montag, 01.09.03
von 20 bis 22 Uhr
FACTORY
Hoheluftchaussee 95
(im Hinterhof!)
20253 Hamburg
Tel: +49 40-420 37 11

Man kann bei dieser Gelegenheit natürlich auch der Kampagne für gutes Bier e.V. in Deutschland beitreten; der jährliche Mitgliedsbeitrag beträgt € 30.- (und damit ist der Eintritt zur erwähnten Verkostungsveranstaltung gleich inkludiert).

Wer sich sonst für den Verein interessiert, findet hier die Kontaktadressen:

KAMPAGNE FÜR GUTES BIER E.V.
z.Hd. Lars Seyfrid
Buchsbaumweg 11
22299 Hamburg
Tel/Fax: +49 40-85 15 93 61

http://www.kgbier.de

Herzliches Prost

Conrad Seidl und Jochen Zuckermann

PS: Wir haben festgestellt, dass immer öfter Anfragen an diesen Newsletter kommen – und dass es uns gelingt, Diskussionen über Bier-relevante Themen loszutreten. Gut so – das belebt diesen Newsletter. Daher die Aufforderung „Schreib mal wieder"; dazu als Erinnerung die schönen neuen Marken von der britischen Post, die Schilder bekannter Bierlokale zeigen...

Termine der Kampagne für Gutes Bier

* KGB MÄRZENBIER-VERKOSTUNG

Freitag 29. August 2003, um 19.00 Uhr
im Artmayr
Gymnasiumstrasse 8, 1190 Wien
Telefon +43 (1) 479 00 45

Zu dieser Verkostung – geleitet von Manfred Weghuber – sind Anmeldungen unbedingt notwendig; und zwar direkt bei Manfred.

* KGB-DEUTSCHLAND FESTBIER- UND PILSENER-VERKOSTUNG

Montag, 01. September 2003, von 20 bis 22 Uhr
in der Factory
Hoheluftchaussee 95, 20253 Hamburg
Tel: +49 40-420 37 11

Zu dieser Verkostung – geleitet von Lars Seyfrid – sind Anmeldungen erwünscht; und zwar direkt bei Lars.

* WIENER STAMMTISCH DER KAMPAGNE FÜR GUTES BIER

4. September 2003, um 19.00 Uhr
im Siebensternbräu
Siebensterngasse 19, 1070 Wien

http://www.7stern.at/

Beim Stammtisch sind alle Bierfreunde herzlich willkommen – natürlich freuen wir uns, wenn jemand bei dieser Gelegenheit Mitglied wird. Wie immer gilt, dass Konsumationen am Stammtisch selber bezahlt werden müssen. Und dass unter den Mitgliedern bierige Goodies verlost werden.

* WEITERE VORGEMERKTE TERMINE:

13. September 2003, nachmittags: KGB-Bierausflug in Niederösterreich – Auskünfte dazu bitte bei unserer Vorsitzenden Britta Dolenc ab Ende August

17. Oktober 2003: KGB-Stammtisch im Bierochs

14. November 2003, um 19:00 Uhr: KGB-Stammtisch in der Gösser Bierklinik

Freitag 12. Dezember 2003, um 19:00 Uhr: KGB-Stammtisch

****

Was sich in der Bierwelt sonst noch tut:

* BLUT FÜR BIER

Waldems - Ein Ortsverein des Deutschen Roten Kreuzes hat sich eine außergewöhnliche Werbeaktion einfallen lassen, um die Blut-Spendebereitschaft in der Urlaubszeit zu fördern: „Wir belohnen den Verein mit den meisten Spendern mit einem 30 Liter-Fass Bier.“ Das berichtet die *Main-Rhein-Zeitung*. Die ungewöhnliche Maßnahme erklärt die Vorsitzende Heike Rossbach in Waldems mit dem sommerlichen Mangel an Blutkonserven in Hessen. Viele Krankenhäuser müssten mit Blut versorgt werden, doch in den Sommermonaten werde bei steigendem Bedarf die Versorgung mit Spenderblut knapp. (cs, 13. 8. 2003)
http://www.main-rheiner.de/region/objekt.php3?artikel_id=1213920

* WER – WENIG – TRINKT, MACHT KARRIERE

London – Eine Studie unter 17.000 Männern und Frauen des Jahrgangs 1958 hat ergeben, dass jene, die moderat Alkohol konsumieren, bessere Karrierechancen haben als Abstinenzler (und natürlich auch Säufer) – weil sie nämlich mit ihren Kollegen regelmäßig ins Pub auf ein Bier gehen können. Das berichtet der Independent in seiner Online-Ausgabe. Der durchschnittliche Zusatzverdienst wird in der an der Stirling University in Schottland durchgeführten Studie mit 2000 £ angegeben. Professor David Bell, der Autor der Studie wird mit der Bemerkung zitiert: "The survey shows you don't want to be a teetotaller if you want to get on in your job. People who drink moderately seem to earn more. It may be that people are not really seen as one of the gang if they don’t go to the pub with their colleagues after work. That may not help them in their career progress. Social networking is quite important in terms of career advancement.” (cs, 12. 8. 2003)
http://www.iol.co.za/index.php?click_id=117&art_id=qw106059492046B216&set_id=1

* MÄLZEREI WEYERMANN ZEICHNET BRAUER-LEHRLING AUS

Karlstadt/Bamberg – Sabine Weyermann von der gleichnamigen Mälzerei in Bamberg hat den Jahrgangsbesten der Brauerschule Karlstadt mit einem nur in limitierter Auflage hergestellten Mälzereischild aus Email beschenkt. Mit dem von Weyermann ausgelobten Preis wurde Markus Nüchter ausgezeichnet, dessen Ausbildungsbetrieb das Hochstiftliche Brauhaus zu Motten ist. Mit auf dem Bild die beiden Berufschullehrer Brauerschule Karlstadt, Markus Metzger, Brauerei im Wurzgrund, Karlstadt, links, sowie Robert Pawelcak (Brauerei Ropesbiere, 10.Brauerei Bamberg). Weyermann möchte mit dieser Aktion die starke Verbundenheit zur nachwachsenden Brauergeneration zum Ausdruck bringen und den

Leistungsgedanken honorieren, denn nur bestausgebildete Brauer sichern die unübertroffene Biervielfalt im Bierparadies Bayern! (cs. 12. 8. 2003)

* ENGLAND DRUCKT BRIEFMARKEN MIT PUB-SIGNS

London – In England sind ländliche Pubs ebenso vom Aussterben bedroht wie in Österreich die ländlichen Wirtshäuser. Und auch die Schließung von Postämtern ist in beiden Ländern ein Thema. Jetzt hat die Royal Mail Briefmarken zur Erinnerung herausgebracht – nicht an die Postämter, sondern an die Pubs. Fünf Marken sind ab dem 12. August im Umlauf. Die Marke erster Klasse („The Station") wurde von Andrew Davidson entworfen – sie zeigt ein Pubschild eines Lokals in Thurscoe, South Yorkshire. George Mackenney, ein Designer von Pub-Signs, malte The Cross Keys, das Zeichen auf der 42p-Marke. Die ganze Serie kostet £ 2,23, als Präsentationsset mit dem oben dargestellten Pub-Sign-Kärtchen £ 2.60 (cs 11.8. 2003)

http://www.royalmail.com/portal/default/all/home?paf_gear_id=100002&paf_gm=content&paf_dm=full&paf_gear_state=con_content&xmlPath=/docContent/xml/01__Mail/10__Stamps_and_Collecting/04__Stamp_collections/01__Stamp_Calendar.xml

* SALM-BRAUEREI IN KUBA ALS HERZEIGEPROJEKT

Wien/Havanna – Die Wirtschaftskammer Österreich hat auf besonders Chancen der österreichischen Exportwirtschaft in Kuba hingewiesen. In einer Aussendung wurde dabei vor allem auf die Bedeutung einer Gasthausbrauerei hingewiesen, die im Juni vom Wiener Hersteller Salm in Havanna errichtet wurde. „ Kuba ist in unseren Breiten einerseits als Urlaubsparadies bekannt und andererseits als eines der letzten Überbleibsel aus der Zeit des Kalten Krieges. Ersteres birgt einige Chancen auch für österreichische Unternehmen, die an der Tourismuswirtschaft der Karibikinsel teilhaben wollen. Zweiteres bringt jedoch Probleme

etwa bei der Finanzierung von Projekten mit sich," heißt es in der Aussendung. Es geht um ein Volumen von rund zwei Millionen Euro. Einen Großteil der österreichischen Exporte machen Maschinen aus. Umgekehrt sind 60 Prozent der nach Österreich importierten Waren Zigarren und Tabak, weitere zehn Prozent Honig. In den ersten vier Monaten 2003 gab es eine Steigerung österreichischer Exporte um satte 70 Prozent gegenüber der Vorjahresperiode. Franz Dorn, zuständiger WKÖ-Handelsdelegierter: "Exportpotenzial gibt es in vielen Bereichen. Produkte aus den Bereichen Infrastruktur, Energie und Maschinen würden sofort benötigt, ein Geschäftsabschluss scheitert derzeit aber meistens an der schwierigen Finanzierung." Ein österreichisches Vorzeigeprojekt wurde aber im heurigen Juni in Havanna verwirklicht - die Eröffnung einer Salm Gatshaus-Brauerei in einem renovierten Altstadt-Gebäude. Ein Projekt, das vom gut gehenden Tourismus in Kuba profitieren könnte. (cs/PWK524, 11. 8. 2003)
www.wko.at/Presse
http://www.salm-austria.com/cuba/page1.htm

* FESTMÄRZEN ALS „WEITRAER VISION"

Zwettl – Die Zwettler Brauerei bringt auch heuer wieder einen Sondersud ihrer „Bierwerkstatt" Weitra auf den Markt. Heuer wurde Mitte Juli von Schwester Doris Engelhart (Klosterbrauerei Mallersdorf-Pfaffenberg) ein Bayerisches Festmärzen gebraut – ein kräftiger Biertyp, der dem internationalen Märzenbierstil eher entspricht als die gängigen österreichischen Märzenbiere, die meistens nicht ganz 12 Grad Stammwürze haben. „Meine VISION wird vollmundig, malzaromatisch und mild gehopft sein. Ein Geschmackserlebnis nach original bayerischer Rezeptur!" sagt Schwester Doris (im Bild mit dem Zwettler Braumeister Heinz Wasner). Wie jedes Jahr gibt es von dieser Bierkreation nur 100 Hektoliter, die im September auf den Markt kommen sollen. (cs, 11. 8. 2003)
http://www.zwettler.co.at/news/index.htm

* DIE WELT EMPFIEHLT EIN BIER ALS „WEIN-TIPP"

Berlin – Die deutsche Tageszeitung *Die Welt* hat am 9. August 2003 mit ihrer Tradition gebrochen und in ihrer Weinkolumne ein Bier als „Wein-Tipp" vorgestellt – nämlich die Hopf-Weisse aus Miesbach. Und zwar in zwei Versionen: Die „Helle Weisse" wird für ihre feine Schaumkrone gelobt: „Der Duft ist angenehm von Hefe, Zitrusfrüchten und etwas Banane geprägt. Am Gaumen prickelt eine feine Kohlensäure, die das Bier sehr cremig und erfrischend wirken lässt. Im Nachhall bleibt ein leicht süßlicher Geschmack, der an exotische Früchte wie Mango erinnert. Dazu kann ich mir eine Variation von Sushi mit Wasabi und eingelegtem Ingwer sehr gut vorstellen." Auch die Dunkle Weisse („viel würziger und malziger")

bekommt eine Speisempfehlung dazu, nämlich gebratenes Kalbsbries mit Trüffelsoße. Die Bierbeschreibung: „Aromen wie Kaffee, Schokolade stehen mehr im Vordergrund als die fruchtigen Komponenten. Beim Degustieren fasziniert auch wiederum die Cremigkeit und Frische der Kohlensäure. Der Abgang ist sehr lang und bringt Noten nach Nougat und Karamell hervor.“ Erfreuliche Schlussfolgerung der Welt: „Beide Biere sind Beweis dafür, dass man Bier durchaus mit Wein vergleichen kann.“ Offenbar übersehen und daher nicht erwähnt wurden die Hopf-Innovationen Red Weizen Ale und Eisweissbier. (cs, 9. 8. 2003)
http://www.welt.de/data/2003/08/09/149610.html
http://www.hopfweisse.de/

* BUDWEISER DAS MEISTVERKAUFTE FLASCHENBIER GROßBRITANNIENS

London – The Times hat anlässlich des massiven Markteintritts von Asahi Super Dry auf dem britischen (vor allem: dem Londoner) Markt einen Überblick über die meistverkauften Biere veröffentlicht. Demnach ist Carling mit mehr als einer Milliarde verkaufter Pints (vor allem in Pubs) immer noch das meistverkaufte Lagerbier, während der japanische Marktführer Asahi bisher nur 35.000 Hektoliter auf den britischen Markt brachte. Das meistverkaufte Flaschenbier ist nach einer von Mintel für die Times erstellten Tabelle Budweiser mit einem Marktanteil von 13,5 Prozent. Interbrew drängt mit ihren Marken Beck’s und Stella Artois nach. (cs, 9. 8. 2003)
http://www.timesonline.co.uk/article/0,,630-771507,00.html

Top bottled lager brands in UK

Beer brand	2002 sales	market share	Change on 2000
Budweiser	£372m	13.5%	+3.3%
Beck's	£230m	8.3%	+2.2%
Stella Artois	£205m	7.4%	+13.9%
Holsten Pils	£118m	4.2%	-14.5%
Kronenbourg 1664	£95m	3.4%	+18.8%
Carling	£62m	2.2%	+59%
Miller Genuine Draft	£60m	2.2%	-31.8%
Grolsch	£55m	2.0%	na
Carlsberg Export	£48m	1.7%	na
Foster's Ice	£41m	1.5%	-22.6
Sub total	£1,286m	46.5%	+4.1%
Others	£1,477m	53.4%	-6.8%

*Source Mintel

* WIRBEL UM „NEGER“-BIER

Klagenfurt/Wien – „Neger“ bezeichnet in vielen Lokalen die Mischung aus Cola und Bier, die politisch korrekter (und geschmacklich wahrscheinlich treffend) auch „Diesel“ genannt wird. Nun ist das Klagenfurter Wirtshaus „Pumpe“ (Lidmanskygasse 2, 9020 Klagenfurt) ins Visier des Vereins Zara (steht für „Zivilcourage und Anti-Rassismus-Arbeit“) geraten, weil auf seiner Karte „Negerschweiss“ und „Mulattenbier“ (eine Mischung aus Gösser Stiftsbräu und Leichtbier) stehen.
Pumpe-Wirt Christian Fischer wird von der Tageszeitung DER STANDARD nun vorgeworfen, „wenig Sensibilität in Sachen Rassismus“ zu zeigen, weil er sich mit dem Hinweis rechtfertigte: „Ich hab ja auch Bauernschmaus oder Stiftsrichtergulasch auf der Karte“, da sei auch noch niemand auf die Idee gekommen, dass da womöglich Stiftsrichter drin wären. Er selbst hätte diese Namen nicht erfunden, sondern aus einer deutschen Getränkekarte abgeschrieben: „Rassistisch ist das nicht gemeint.“
Und seine Frau Aloisia ergänzte: „Wenn jemand sich darüber aufregt, dann darf ich ja Zigeunerbraten auch keinen mehr kochen, oder?“
Solche Bezeichnungen sind wahrscheinlich wirkluch nicht rassistisch gemeint - sie sind

schlicht und einfach dumm und umsatzschädigend. Welcher Kunde wird schon gerne „Negerschweiss“ trinken wollen? Die Rechtsradikalen sicher nicht und den Linken wird ein Radler, Diesel oder wie immer das Zeug normalerweise heißt, auch lieber sein. Aber auf der Website des STANDARD wird eine alternative Bezeichnung angeboten: „Nazipisse“ - würde das jemand trinken wollen?
Schon vor zwei Jahren gab es Aufregung um ein „Neger-Bier“, damals gebraut von der Brauerei Ried aus Oberösterreich. Nach Medienberichten ließ die Firma Merkur das Bier aus den Supermarktregalen verschwinden, nicht ohne darauf hinzuweisen, dass Neger-Bier eine „traditionelle Bezeichnung“ einer Cola-Bier-Mischung in Oberösterreich sei.
Nach einer Intervention des Vereines Zara haben die Wirtsleute die (jahrlang nicht beanstandete) Getränkekarte sofort geändert – und davon berichtet, dass sie von „Antirassisten“ bedroht worden sind. Weiters bittet Herr Fischer, ihm „einige nicht diskriminierende Ausdrücke für Getränke“ mitzuteilen. „Sie sind darin sicherlich wesentlich versierter und gebildeter als ich es bin! Mit freundlichen Grüßen, Ihr Pumpe Wirt.“ (mailto: gasthof.pumpe@chello.at) . (cs 9.8. 2003)
http://derstandard.at
www.zara.or.at
http://www.monat.at/artikel/103312786279488.asp

* RARER HOPFEN, KNAPPE GERSTE, FROHE BRAUER

Wien/Berlin - Dieser Sommer hat den Bierdurst steigen lassen - aber gleichzeitig die Rohstoffe für das Ende September beginnende neue Braujahr verknappt. „Von der Menge her ist unsere Versorgung abgesichert“, gibt der Mittelstandsbrauer Karl Schwarz (Bild) für seine Zwettler Brauerei Entwarnung: „Wir hatten im Waldviertel einen relativ frühen Drusch, die Mälzereien sehen die Mengen gesichert.“ Allerdings wird bei der Gerste (neben dem Wasser Hauptbestandteil des Bieres) österreichweit ein Mengenrückgang von etwa sechs Prozent angenommen - bei einem gleichzeitigen Anstieg des Eiweißgehalts, der in der Braugerste unerwünscht ist. In Deutschland wird bereits offen davon gesprochen, dass der Bierpreis in Kürze um 15 Prozent steigen sollte - Lebensmittelexperten werfen den deutschen Bierbrauern nun vor, die anhaltende Dürre als Vorwand für Preistreibereien zu nutzen. Der Hopfenhandel geht europaweit generell von „Erträgen und Alphasäurewerten unter dem langjährigen Durchschnitt aus“, wie das Hopfenhandelshaus Barth vorsichtig formuliert. Werner Brunner vom Verband Deutscher Hopfenpflanzer, will den Alphasäurewert (der als Leitsubstanz für den Bitterstoffgehalt gilt) vor der Ernte Ende August nicht bewerten, „aber wir müssen mit 25 Prozent weniger Menge rechnen. Bei frühen Sorten wirkt sich das bereits aus.“ Noch könne aber Augustregen die Hopfenqualität retten. Während Winzer bereits einen „Jahrhundertjahrgang“ und damit steigende Weinpreise ankündigen, kann Brau Union Vorstand Markus Liebl „aus heutiger Sicht noch nicht abschätzen“, wie sich steigende Rohstoffpreise auf den Preis des Bieres auswirken - „aber der Rohstoffpreis macht 15 bis 20 Prozent des Brauereiabgabepreises aus und wir rechnen mit teureren Rohstoffen.“ (cs in Der Standard, 6. August 2003)
http://derstandard.at

* BESTES BRITISCHES BIER AUS SCHOTTLAND

London – Bitter & Twisted, ein Ale von Harviestoun, aus der schottischen Ortschaft Dollar in Clackmannanshire hat den Titel „Bestes Bier Großbritanniens“ gewonnen. Im Good Beer Guide 2003 der Campaign for Real Ale (CAMRA) wird dieses Bier „a refreshingly hoppy beer with fruit throughout. A bitter-sweet taste with a long, dry, bitter finish. A golden session beer“ beschrieben. Der Silver award ging an Crouch Vale Brewer's Gold aus Essex. Bronze bekam Lidstones Rowley Mild aus Suffolk. (cs, 5. 8. 2003)
http://www.camra.org.uk/SHWebClass.ASP?WCI=ShowCat&CatID=1

* STIEGL FÜLLT FESTSPIEL-BIER AB

Salzburg - Bier und Abendkleid bzw. Smoking sind keine unversöhnlichen Gegensätze, wie die gelungene Einführung der neuen Bier-Edition speziell für die Salzburger Festspiele beweist. Stiegls Festspiel-Edition 2003 sei ein durch und durch salonfähiges Getränk, bestätigt etwa Festspielpräsidentin Dr. Helga Rabl-Stadler. Die Hitze der vergangenen Wochen hat Stiegl ein kräftiges Umsatzplus beschert – vor allem bei der Haupsorte Goldbräu, die auch für Sonderabfüllungen herangezogen wird. Im überdurchschnittlich warmen ersten Halbjahr 2003 wurde in Österreichs größter Privatbrauerei um 8 Prozent mehr umgesetzt als im Vergleichszeitraum des Vorjahres. Das Festspiel-Bier in limitierter Auflage gibt es bei gesellschaftlichen Highlights rund um „Don Giovanni“ und andere hochkarätigen Inszenierungen in den Labestationen des Festspielhauses und in der gehobenen Salzburger Gastronomie.. (cs 30. 7. 2003)
Quelle: Stiegl's Bierletter bierletter@stiegl.at

BIERKISTEN WERDEN ZU SITZMÖBELN

Salzburg – Und noch einen Hinweis entnehmen wir dem Stiegl Bierletter: Nämlich den auf einen speziellen Sitz für Bierkästen. Den hat der Deutsche Oliver Klötzner entwickelt und sozusagen zur Serienreife gebracht. Seine robusten Kunststoffdeckel mit zwei Griffmulden – Stückpreis fünf Euro plus Versand – passen demnach rutschfrei auf jede Standardbierkiste. Einfach drauflegen und schon hat man ein Plätzchen zum Ausruhen während des leidigen Bierkistenschleppens. Wer mag, kann die Kisten ganz kreativ zu ganzen Sitzgruppen und Tischen zusammenstapeln. Endlich gibt´s mehr Wohnkomfort am Grillplatz! (cs, 30. 7. 2003)
http://www.bierkastensitz.de/

Aus unserer Postmappe:

* WIESO HEIßT DAS REINHEITSGEBOT EIGENTLICH „GEBOT“ UND NICHT „GESETZ“?

Stefan Eck fragte: „Seit einiger Zeit ist bei meinen Mitbiergenießern und mir eine Frage aufgetaucht, deren Antwort wir bislang vergeblich gesucht haben. Vielleicht ist die Frage zu leicht oder zu abwegig, als dass Sie sich mit ihr befassen würden. Wir möchten trotzdem wagen, Sie Ihnen vorzulegen: Wer hat eigentlich den Begriff „Reinheitsgebot“ erfunden?
Was das „Gebot“ (in Wirklichkeit ja eine Verordnung bzw. ein Gesetz) selbst und das historische Drumherum betrifft, geben Sie ja in Conrad Seidls Bierkatechismus ausführlich Auskunft. Uns geht es sozusagen ums Marketing. Irgend jemand muss schließlich den Begriff erfunden haben. Und zwar -- nach dem Auftauchen des Wortes in Lexika und Wörterbüchern zu schließen -- möglicherweise sogar erst nach dem 2. Weltkrieg.
Aber wozu unsere Überlegungen schildern -- bestimmt schütteln Sie die Antwort aus dem Ärmel! Dafür im voraus vielen Dank! Allzeit ein Frischgezapftes wünscht Ihnen
Ihr Stefan Eck, Hamburg“

Conrad Seidl schrieb dazu: „Sie dürften Recht haben mit der Vermutung, dass das „Reinheitsgebot“ unter diesem Namen erst in den letzten Jahrzehnten zitiert wird. In einer Broschüre aus der NS-Zeit habe ich es als „deutsches Reinheitsgesetz“ zitiert gefunden (habe aber die Quelle jetzt nicht präsent). Max Delbrücks Illustriertes Brauereilexikon von 1910 (Verlag Paul Parey) hat kein Stichwort „Reinheitsgebot“. Weder im Brauerei-Taschenbuch (Dr. Sändig Verlagsgesellschaft, Leipzig 1937) noch im Deutschen Brauer-Kalender (Verlag Hans Carl, Nürnberg 1948) kommt ein Reinheitsgebot oder auch nur ein Hinweis auf die gesetzlichen Bestimmungen vor – dafür beschreibt der Brauer-Kalender ausführlich die Herstellung von Bieren aus Esatzstoffen wie zum Beispiel Molke, womit übrigens die Behauptung des Deutschen Brauerbundes widerlegt ist, dass das Reinheitsgebot seit 1516 als ‚ältestes Lebensmittelgesetz der Welt’ in Geltung gewesen sei. Es ist immer dann, wenn Deutschland mehr Lust am Kriegführen als am Biertrinken hatte, außer Kraft gesetzt gewesen.“
Kann jemand mehr dazu finden? Dann bitte einfach entsprechende Zitate weiterleiten.

* VOM RICHTIGEN ANSTOSSEN MIT BIER – WEITERE KOMMENTARE

Werner Tschernoussow (jesse@jesseweb.de) fragte: „Ich bin schon seit geraumer Zeit auf der Suche nach der Herkunft der Tradition, das Bier nach dem Anstoßen noch einmal auf dem Tisch abzusetzen bevor man trinkt. Können Sie mir darauf eine Antwort geben?“

Wir haben diese Frage mit möglichen Erklärungen im letzten Newsletter veröffentlicht und dazu noch eine Antwort von Klaus Gollhofer bekommen: „Die Frage warum man das Bier vor dem Trinken nochmal absetzt ist interessant und Ihre Erklärungen schlüssig. Ich habe mir noch folgende Erklärung ausgedacht: Früher wurde Bier hauptsächlich in Krügen und Humpen mit Deckel getrunken. Um nichts zu verschütten wurden die sehr schweren Krüge mit geschlossenem Deckel angestoßen. Die Krüge waren auch zu schwer um mit einer Hand auch gleich den Deckel zu öffnen. Daher bürgerte es sich in das Ritual ein, daß man den Krug noch einmal auf den Tisch stellt, den Deckel öffnet und dann vielleicht gleichzeitig trinkt. Vielleicht liegt der Ansatz auch am gleichzeitigen Trinken an großen festlichen Tafeln. Da hat man das Bier dann auch noch einmal auf den Tisch gestellt, ließ aber die Hand am Krug um gleichzeitig auf Ansage oder Vortrinken des Obersten zu trinken.
Ah, da fällt mir noch eine Erklärung ein. Vor vielen Jahrhunderten war das Bier ja wesentlich anders als heute, schmeckte anders, war trüb und hatte vermutlich einen Anteil an Feststoffen. Man kannte es auch nicht anderes, wollte aber doch eine einheitlich Brühe zumindest aus einem Krug trinken, und so wurde der Krug noch einmal geschwenkt um das Gesöff zu „homogenisieren“ bzw. die abgesetzten Feststoffe aufzuwühlen. So wie wir heute wir den frisch gepreßten Orangensaft ja auch schwenken . Ein Hinweis darauf ist, daß Studentenverbindungen beim „Salamander-trinken“ das Glas vor den Extrinken am Tische kreisen bzw. schwenken.
Macht man das eigentlich nur in Österreich und Deutschland, oder auch in anderen Ländern? Es stellt sich eigentlich auch die Frage, warum überhaupt anstoßen?“

Zur Erinnerung noch einmal, was wir schon im letzten Newsletter dazu geschrieben haben: Conrad Seidl antwortete dazu: „

- Die nächstliegende Erklärung ist eine rein praktische: Wenn man mit Bier anstößt, schwappt leicht etwas über, man riskiert also, dass außen am Bierkrug herunterlaufende Tropfen in den Bart oder auf die Krawatte geraten - durch einmaliges Absetzen kann man dafür sorgen, dass diese Bierreste auf der Tischplatte oder dem Bierdeckel bleiben.
- Ein anderer Erklärungsansatz hat damit zu tun, dass man unbedingt versuchen sollte, mit allen am Tisch anzustoßen, auch wenn sie unerreichbar weit sitzen - um niemand zu beleidigen. Stößt man mit den Erreichbaren an und dann mit dem Tisch, so hat man mit dem ganzen Tisch angestoßen. (So um 1980 habe ich bei einem Besuch in Ostberlin erlebt, dass Gäste kurz an dem auf dem Tisch stehenden Aschenbecher „angestoßen“ haben - man hat mir erklärt, dies bedeute, man könne so nicht vergessen, mit jemand am Tisch sitzenden anzustoßen, weil dieses Ritual eben eine Ersatzhandlung darstelle.)
- Ein wieder anderer Erklärungsansatz nimmt das Umgekehrte an: Wenn man mit allen am Tisch sitzenden angestoßen hat, könnte ohne dass es dem einzelnen Tischgenossen bewusst gewesen sein musste, ein nach den damaligen zünftischen Wertvorstellungen „Unehrlicher“ (etwa ein Scharfrichter, Abdecker oder auch ein Jude) dabei gewesen

> sein. Mit einem Unehrlichen durfte man aber als anständiger Bürger im Mittelalter oder der frühen Neuzeit eigentlich nicht trinken; man hätte damit die eigene Ehre und den Ausschluss aus der eigenen Zunft riskiert. Wenn man also den Krug absetzte, bevor man daraus trank, so konnte man damit möglicherweise ein „irrtümliches“ Anstoßen mit einem Unehrlichen rückgängig machen.“

Gibt es weitere/bessere Erklärungen?