

DIE REPORTAGE | Bierbrauen und Biergenuss in biblischer Zeit

Flüssiges Brot

Bier war ein Grundnahrungsmittel im Alten Mesopotamien und in Ägypten. In Palästina trank man zwar eher Wein, doch kannte man zur Zeit des Alten Testaments das Lieblingsgetränk der Nachbarn auch. Neue Versuche und Auswertungen werfen Licht auf den Biergenuss im Alten Israel. **Von Wolfgang Zwickel**



Betrink dich nicht; der Rausch soll nicht dein Begleiter sein“ (Tobit 4,15) – so wie aus dieser Bibelstelle ist auch aus anderen biblischen Texten herauszulesen, dass Genuss und Übergenuss von Wein und Bier zum Leben in biblischer Zeit gehörten. Der alkoholisierte Rauschzustand wird aber recht ambivalent beurteilt. Einerseits stehen Wein und Bier für Lebensfreude und Gottes Segen, andererseits – besonders bei den Propheten – macht der Alkohol die Menschen verantwortungslos. Besonders kritisch äußert sich der Prophet Jesaja: Bier ist für ihn das Getränk der gottlosen Priester und Propheten, die im Suff ihren Dienst an Gott vergessen und im drohenden politischen Untergang ihre Zeche zu zahlen haben werden. Und als der Prophet Micha den Zustand des verlotterten Gottesvolkes darstellt, das nur auf nebligen Dauerrausch aus ist und das jede kultische, religiöse oder politische Verantwortung ignoriert, sagt er es so: „*Würde einer sich nach dem Wind drehen und dir vorlügen: Ich prophezeie dir Wein und Bier!, das wäre ein Prophet für dieses Volk*“ (Mi 2,11). In der Standpauke, die Mose seinem Volk am Ende des Exodus hält, wird erwähnt, dass Abstinenz in den 40 Jahren Wüstenwanderung den Israeliten jedenfalls punktuell zur Gotteserkenntnis verholfen hat: „... *ihr habt kein Brot gegessen und keinen Wein und kein Bier getrunken, denn ihr solltet erkennen: Ich bin Jahwe, euer Gott*“ (Dtn 29,5). Doch steht Bier nicht nur für die Wirkung des Alkohols – es war ein Nahrungsmittel.

Was weiß man über das antike Bier?

Die Idee, Bier herzustellen, kommt vermutlich daher, Brot in Wasser einzuweichen. Nach einigen Tagen ist es bei entsprechender Wärme durch die Arbeit von natürlich vorkommenden Hefepilzen vergoren und hat eine anregende Wirkung, behält aber seine Nährhaftigkeit durch Getreidegehalt, Vitamine und Mineralstoffe – eben „flüssiges Brot“. Bier war in der Alten Welt eher eine Art der Getreidezubereitung. Es hatte zudem weniger krankheitserregende Keime als das Trinkwasser aus Zisternen, Brunnen oder Flüssen.

Dennoch sind viele Fragen zur Bierherstellung im Vorderen Orient offen. Im Januar 2012 veröffentlichte die Max-Planck-Gesellschaft die Studie des Wissenschaftlers Peter Damerow, der grundlegend anfragte, ob das Gebräu überhaupt Alkohol enthielt und nicht vielmehr eine Art Brottrunk war, wie man ihn als Kwas aus Osteuropa kennt (www.mpg.de) – zumal nach Keilschrifttexten auch Kinder Bier als Nah-

rung bekamen. Der Alkoholgehalt kann mit dem Malzanteil und der Gärzeit zusammenhängen, wie das „Tell-Bazi-Experiment“ zeigte. 2004, 2005 und 2009 machten Archäologen und Brauereitechniker der Universität München in Nordsyrien die Probe aufs Exempel: In der altorientalischen Wohnsiedlung Tell Bazi waren 50 Wohnhäuser aus dem 13. Jh. vC ausgegraben worden. In nahezu allen fanden sich große Gefäße mit etwa 200 Litern Fassungsvermögen. An den Innenwänden der Scherben konnte man Rückstände von Bier nachweisen. Die großen Keramikbottiche waren in den Wohnräumen des Erdgeschosses fest im Boden installiert – was darauf schließen ließ, dass in den Häusern selbst Bier hergestellt wurde. Vor Ort sammelten die Forscher die Zutaten und stellten den Brauprozess nach (Abb. 6 und 7). In der Umgebung des Tell Bazi gab es damals wie

„Weh euch, die ihr schon früh am Morgen hinter dem Bier her seid und sitzen bleibt bis spät in die Nacht, wenn euch der Wein erhitzt.“ ^{Jes 5,11}

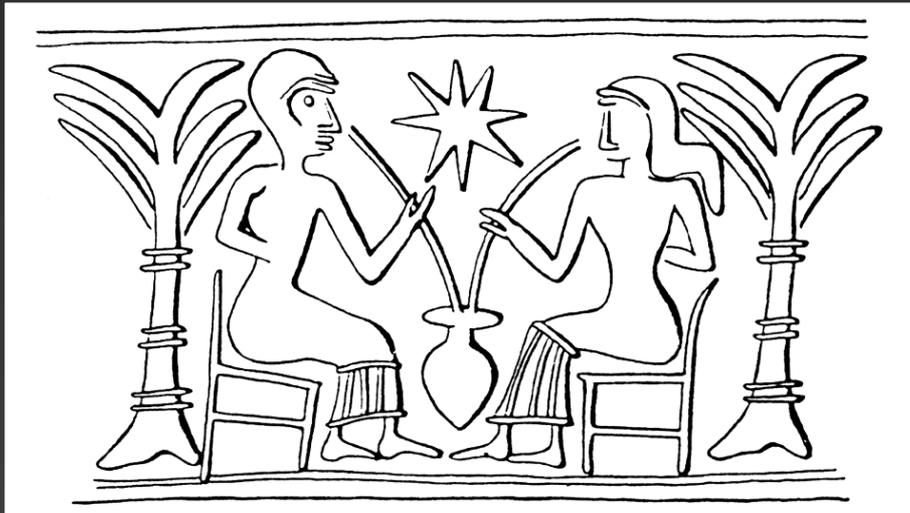
„Priester und Propheten schwanken vom Bier, sind überwältigt vom Wein. Sie taumeln vom Bier, sie schwanken bei ihren Visionen, sie torkeln, wenn sie ihr Urteil verkünden.“ ^{Jes 28,7}

heute wenig Heizmaterial und man fand auch keine Hinweise auf gebackene Bierbrote, sodass hier ein sogenanntes Kaltmaischverfahren rekonstruiert wurde, das allein mit dem in der Sonne gedarrtem Malz zu guten Ergebnissen – also einem leicht alkoholischen, aber vor allem überaus nährstoffreichen und keimfreien Getränk – führte.

Bereits 2001 hatten auch Studierende der katholischen Theologie und der Archäologie an der Universität Würzburg mit ihren Dozenten Erasmus Gaß und Lisa Völling Versuche unternommen und dabei ein trübes, weizenbierartiges Getränk erzeugt – aus einem Sud aus Wasser, Malz, Weizenschrot, Bierbrot, Dattel- und Feigenmus, Kardamom, den reifen Samen der Ingwerpflanze und unter Zugabe von Gersten- und Senfmehlfladenbrot sowie obergäriger Hefe.

Geht man nur von den biblischen Belegen aus, dann war Wasser das wichtigste Getränk in biblischer Zeit. An insge-

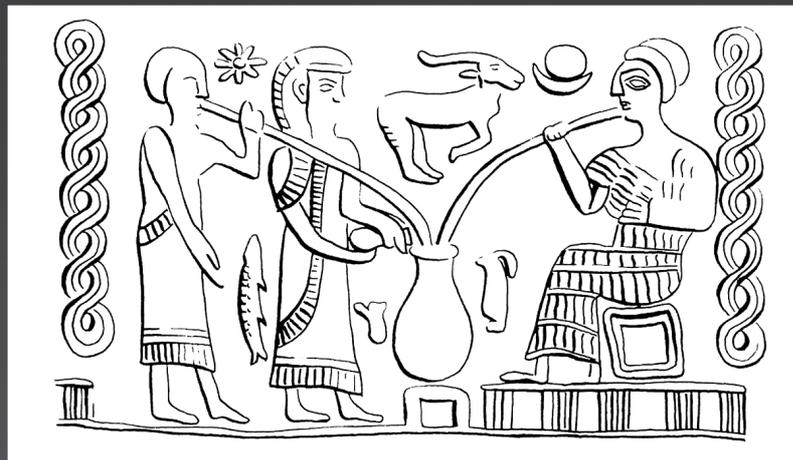
1. Holzmodell einer altägyptischen Brauerei, eine Beigabe im Grab einer jungen Frau in Deir al-Bahri aus der Zeit um 2050–2000 vC. Hinten sieht man 13 Frauen beim Mahlen der Getreidekörner, in der Mitte neun sitzende Figuren, die Spelzen auslesen, einen Aufseher (rechts), drei Frauen, die in roten Gefäßen Maische anrühren und drei – ursprünglich vier –, die vor Öfen hocken und sich mit einer Hand vor der Hitze schützen. Die Grabbeigabe sollte sicherstellen, dass die Verstorbene in der jenseitigen Welt ausreichend mit Nahrung – Bier – versorgt war. Modelle von Bäckereien fand man ebenso häufig. British Museum.



2. und 3. Mit Halmen trank man im antiken Mesopotamien gemeinsam aus einem Bierkrug. Umzeichnungen von Rollsiegelabdrücken aus dem 2. Jahrtausend v.C. Siegeldarstellungen wie diese – mit einem Mann und einer Frau oder mit einem König und Untertanen – sind im mesopotamischen Raum vielfach anzutreffen.



4. Männerrunde in Uganda, wo heute noch das traditionelle Sorghum-Bier mit Trinkhalmen gemeinsam aus einem Gefäß getrunken wird.



5. Aufsätze für die Trinkhalme aus Bronze (Länge ca. 8 cm), gefunden bei den Ausgrabungen in Emar, südöstlich von Aleppo, Syrien, 14./13. Jh. v.C. Solche Filterspitzen mit Löchern sollten beim Trinken Maischerückstände zurückhalten. Paris, Louvre.



6. und 7. Bierbrauen unter den originalen Gegebenheiten:

Bei den Ausgrabungen von Tell Bazi in Nordsyrien unternahm ein interdisziplinäres Team Forschungen zum Bierbrauen.

Oben sieht man die Darre des Malzes auf dem Dach eines Hauses in Tell Bazi. Die Temperaturen um 60 °C, die im Sommer im Freien problemlos erreicht werden, reichen hierfür gut aus.

Unten wird das Malzschrot in einem großen Gefäß eingemaischt. Das Gefäß war eigens den antiken Gefäßen aus der Siedlung von Tell Bazi (13. Jh. vC) nachgebildet worden.

Am „Tell-Bazi-Experiment“ beteiligt waren Dr. Martin Zarnkow und weitere Experten von der TU München, Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, und die Archäologen Prof. Dr. Adelheid Otto und Dr. Berthold Einwag (Universität Mainz).

samt 135 Stellen im Alten Testament wird es entsprechend erwähnt, gefolgt vom Wein, der immerhin 117-mal als Getränk erwähnt wird. Es folgen Milch (41-mal), Most (38-mal), Bier (20-mal) und Essig (2-mal). Schon die Statistik zeigt deutlich an, dass Bier offenbar kein allzu verbreitetes und wichtiges Getränk war. Dementsprechend gibt es auch nur wenige Untersuchungen darüber. Häufig wird das hebräische *schäkar* („Bier“) auch mit „Rauschtrank“, „Rauschgebräu“ oder „starkes Getränk“ übersetzt – so etwa bei Luther oder Buber. Da aber das akkadische *shikaru* eindeutig Bier meint, kann der hebräische Begriff gleichfalls an allen Stellen so gedeutet werden. Das hebräische *schikor* ist eindeutig mit „betrunken“ zu übersetzen. Der umgangssprachliche Begriff „angeschickert“ für „angetrunken“ ist mit seinen semitischen Wurzeln über das Jiddische ins Deutsche gelangt.

Bier in Mesopotamien und Ägypten

Ganz anders als im Alten Testament war Bier in Mesopotamien und Ägypten ein Grundnahrungsmittel. Aus beiden Gegenden sind uns zahlreiche Texte erhalten, die Bier erwähnen und die Bierherstellung verdeutlichen. Unter den ältesten Schriftzeichen – aus dem mesopotamischen Uruk um 3000 vC – findet sich auch bereits eines für Bier, ein gefüllter Krug. In Ägypten kommen noch Abbildungen hinzu, die den Brauprozess veranschaulichen, und Holzmodelle von Brauereien, die man in Gräbern gefunden hat (siehe Abb. 1). Welche Bedeutung Bier in Mesopotamien hatte, kann ein sumerisches Sprichwort verdeutlichen: „*Wer das Bier nicht kennt, weiß nicht, was gut ist.*“ Und im Gilgameschepos gibt es eine kleine Episode, die von der Verwandlung des wilden Enkidu zu berichten weiß: „*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 gehört 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 Angesicht strahlte. Er wusch sich den zottigen Leib mit Wasser, salbte sich mit Öl – und ward ein Mensch.*“

Obwohl es zahlreiche unterschiedliche Biersorten in der Antike gab – in Keilschrift- und Hieroglyphentexten werden unterschiedliche Angaben gemacht, etwa zur Getreideart, zum Verhältnis von Brot und Malz, zur Zugabe von Honig, Datteln, Feigen oder Gewürzen –, lässt sich doch ein Grundrezept jeweils für Mesopotamien und Ägypten herausarbeiten. In Mesopotamien schüttete man zunächst Gerste auf den Boden und befeuchtete sie, um sie zum Keimen zu bringen – in Tell Bazi fand man auch spezielle Keimgefäße. Sobald sich der Trieb zeigte, wurde die keimende Gerste in der Sonne getrocknet – so erhielt man *Malz*. Die vorgekeimte Gerste wurde anschließend zerdrückt und von den Spelzen befreit. Parallel dazu bereitete man aus geschrotetem Korn, teilweise vermischt mit unterschiedlichen Kräutern, Bierbrote zu. Sie durften bei nicht allzu hoher Hitze gebacken werden, sodass sie im Inneren noch weich waren und die

DIE REPORTAGE

Hefepilze nicht abstarben. Malz und die zerbrochenen Bierbrote wurden dann mit Wasser übergossen und zum Kochen gebracht. Anschließend ließ man den Sud erkalten. Dank der Hefe, die sich als Bodensatz in dem Gefäß befand und die immer wieder aufbewahrt und für den nächsten Brauvorgang verwendet wurde, gärte der Sud nun einige Tage. Über ein tönernes Sieb, das die Brotstücke zurückhielt, wurde dann das Bier in Reinigungskrüge umgefüllt, in denen sich das Bier nochmals von Inhaltsstoffen klären konnte. Vor allem in früher Zeit hat man das Bier in Mesopotamien mit langen Strohhalmen getrunken (Abb. 2–5). Dadurch wurde vermieden, dass Brotstücke mit aufgenommen wurden.

Etwas anders vollzog sich der Brauvorgang in Ägypten. Auch dort ließ man Gerste keimen, um Malz zu erhalten. In einem Text wird allerdings ausdrücklich erwähnt, dass Boten aus Palästina Bier aus dem Getreide Emmer erhielten statt aus Gerste. Dies könnte ein Hinweis darauf sein, dass in Palästina im Gegensatz zu Ägypten Bier eher aus Emmer, einer Vorform des heutigen Weizens, erstellt wurde. Die gekeimte Gerste wurde zerstoßen, die Hülsen von den Körnern getrennt und Unreinheiten beseitigt. Zwei Teile Gerstenmalz wurden nun mit einem Teil Weizenmehl vermischt und daraus ein zäher Teig hergestellt. Dieser wurde in Formen gepresst, und aus vielen dieser Teigbrote errichtete man eine Art Pyramide, in der ein Feuer angezündet wurde. So entstanden Bierbrote, die nur leicht angebacken und im Inneren noch recht weich waren. Parallel zu diesem Backvorgang zerdrückte man alte Datteln und las deren Kerne aus. Auf der Außenhaut der Datteln hatten sich Hefepilze gebildet, die später dann für den Gärvorgang von Bedeutung waren. Die Datteln presste man dann durch ein Sieb, sodass man einen Dattelsaft erhielt. In ein großes Gefäß wurden die Bierbrote in handlichen Brocken eingefüllt und der angegorene Dattelsaft darübergegossen. Dabei verwendete man etwa das gleiche Volumen Dattelsaft und Brot. Dieser Brotbrei wurde durchgeknetet, anschließend wurde das Gefäß mit Wasser aufgefüllt. Die Gefäße erhielten einen Deckel, der mit Ton verschlossen wurde. Während der anschließenden Ruhephase gärte das Bier, klärte sich aber auch ab. Nach einigen Tagen füllte man das fertige Bier in andere Krüge um, die dann von den Brauereien verkauft wurden, wie ägyptische Texte berichten.

Bierbrauen in Palästina

Wie aber wurde Bier in Palästina gebraut? Auf die geringe Zahl der Belege für Bier im Alten Testa-



8. Ein Bierkrug vom Tell en-Nasbe (das biblische Mizpa) im Norden des antiken Juda. Solche Gefäße aus der Zeit vom 10. Jh. vC bis zum ausgehenden 7. Jh. vC sind auch an weiteren Ausgrabungsstätten in Palästina aufgetaucht. Die Deutung als Bierkrüge, deren Sieb beim Ausgießen Brotstückchen filterte, ist weithin akzeptiert. Die Bierkrüge sind bis zu 30 cm hoch. Der seitliche Henkel machte es möglich, die Flüssigkeit bequem auszugießen.

„Man trinkt keinen Wein mehr bei frohem Gesang, das Bier der Zecher ist bitter geworden.“ Jes 2,9

„Weh denen, die Helden sind, wenn es gilt, Wein zu trinken, und tapfer, wenn es gilt, starke Getränke zu brauen, die den Schuldigen für Bestechungsgeld freisprechen und dem Gerechten sein Recht vorenthalten.“ Jes 5,22f

ment wurde schon hingewiesen. Bier war hier kein Grundnahrungsmittel. Wollte man Getränke zu sich nehmen, dann bot sich viel eher Wein an, denn Weinreben wurden im ganzen Land im großen Stil angebaut und auch exportiert. Wasser war an vielen Orten in purem Zustand ungenießbar, da es vor allem in Galiläa – bis heute – viele salzhaltige Quellen gibt. Daher vermischte man häufig Wasser mit Wein. Im 2. Makkabäerbuch heißt es: „*Es ist gleich ungesund, unvermischten Wein oder pures Wasser zu trinken. Wein mit Wasser vermischt hingegen schmeckt vorzüglich*“ (2 Makk 15,39). Wenn es aber keine bedeutende Bierproduktion in Palästina gab, dann liegt es nahe, dass man sich selten der Mühe des aufwändigen Produktionsprozesses wie in Ägypten und Mesopotamien unterzog. Vielmehr dürfte die Bierherstellung an vielen Orten eher ein Abfallprodukt des normalen Backens gewesen sein. Blieb Brot, das täglich frisch gebacken wurde, übrig, so zerbröckelte man es in größere Stücke und gab es in einen speziellen Krug. Mit Wasser aufgegossen, führte die Hefe, die sich am Krugrand abgesetzt hatte, zu einem Gärungsprozess. Auf diese Weise wurden auch Reste noch weiterverwertet!

Bei einem Versuch an der Universität Mainz, ein solches Bier herzustellen, wurde nach wenigen Tagen Gärung bereits 32g/Liter Ethanol festgestellt, was einem Alkoholgehalt von 4,03% entspricht. Für die Gärung wurde bei diesem Versuch dem Brot-Wasser-Sud etwas Bierhefe aus einer Brauerei beigegeben. Sie sollte die Hefen, die sich damals in der Antike im Inneren des Kruges über Jahre angesammelt haben, ersetzen. Der Alkoholgehalt entsprach bei diesem Versuch fast dem eines modernen Bieres. Auch der Geschmack erinnerte stark an heutiges Bier. Bei diesem Versuchsbrauen wurden nur leicht gebackene Brotfladen aus Weizenmehl verwendet. Hätte man noch gekeimte Gerste dazugegeben, wäre sicherlich ein würzigerer und süßerer Geschmack entstanden.

War Bier in Palästina ein ägyptisches Getränk?

Seit Langem ist sich die Forschung darin einig, wie die Biergefäße aus Palästina konkret aussahen. Es handelt sich dabei um Krüge, die einen Ausguss mit Sieb und einer langen Schütte hatten (Abb. 8). Das Sieb sollte verhindern, dass Brotstücke in den Mund gerieten. Im Wintersemester 2011/12 wurden in einem Seminar des Instituts für Altes Testament und Biblische Archäologie an der Johannes Gutenberg-Universität Mainz diese Gefäßtypen aus Grabungsberichten der Literatur zusammengestellt. Deutlich zeigte sich, dass es diesen Gefäßtyp seit der Spätbronzezeit (13./12. Jh. vC) im ganzen Land gab, selten aber wurde an einem Ort mehr als ein Exemplar gefunden. Dies unterstreicht, dass Bierbrauen in der Eisenzeit II (ca. 1000–586 vC) nicht allzu verbreitet war. Gegen Ende der Eisenzeit, also im 7. Jh. vC, verschwindet dieser Gefäßtyp völlig – aus der sich anschließenden Perserzeit ist die Fundlage sehr dünn und zu Bierherstellung und -konsum in hellenistisch-römischer Zeit stehen weitere Erkenntnisse aus. Im Neuen Testament wird Bier nicht mehr erwähnt.

Bemerkenswert sind aber einige Ausnahmen. In Bet-Schean wurden am meisten derartige Gefäße entdeckt – insgesamt 32 Exemplare, was rund 25 % der landesweiten Fundstücke ausmacht. Der Befund ist wohl nur damit zu erklären, dass hier in der Spätbronzezeit, aus der die ältesten Stücke stammen, ägyptische Truppen stationiert waren, die den Bierkonsum in der Bevölkerung beliebt machten. Die Ägypter werden im Ausland nicht auf ihr angestammtes Getränk verzichtet haben, zumal es in der Umgebung von Bet-Schean sicherlich auch in der Antike Datteln gab, sodass die Ägypter ihr heimatliches Rezept umsetzen konnten. Auch in Megiddo, das ein wichtiges Handelszentrum war, wurden auffallend viele dieser Gefäße entdeckt (12 Exemplare). Offensichtlich war auch hier die Nachfrage der Händler nach Bier relativ groß, und diese Nachfrage wollte gestillt werden. Ansonsten findet sich eine höhere Konzentration an derartigen Gefäßen nur noch im philistäischen Gebiet und in dessen Randzonen: 8 in Aschdod, 2 in Aschkelon, 11 in Bet-Schemesch, 4 in Gezer, 2 in Lachisch, 2 in Khirbet Qeiyafa. Hat auch hier der Einfluss des benachbarten Ägypten zu einer erhöhten Bierproduktion geführt? Vermuten kann man es.

Bier und Bierverzicht in der Bibel

Angesichts des Alkoholgehaltes ist es nicht verwunderlich, dass Biergenuss in der Bibel oft negativ gesehen wird (Jes 5,11.22; 28,7; 29,9; Mi 2,11; Spr 20,1: „*Ein Zuchtloser ist der Wein, ein Lärmer das Bier; wer sich hierin verfehlt, wird nie weise*“). Häufig wird hier Bier neben Wein genannt, wobei Wein als das gebräuchlichere alkoholische Getränk an der ersten Stelle steht. Da man im Sommer bei der Arbeit auf dem Felde leicht 5 Liter Flüssigkeit trinken musste, um die verlorene Körperflüssigkeit zu ersetzen, ist es nicht verwunderlich, dass Betrunkenheit ein zentrales Thema in vielen biblischen Texten ist. Wegen des Salzgehaltes wurde Wasser gemischt mit Alkohol getrunken. Dies macht die häufige Kritik an zu hohem Alkoholgenuss durchaus verständlich. Auf der anderen Seite gab es aber auch Menschen, die sich bewusst für eine bestimmte Zeit dem Dienst für Gott verschrieben und dazu unter anderem auf den Genuss von Wein und Bier verzichteten. Num 6,3 schildert das temporäre „Nasiräergelübde“. Diese Nasiräer – Männer oder Frauen konnten das Gelübde freiwillig ablegen – entzogen sich mit ihrem Entschluss, auf Alkohol zu verzichten, dem üblichen gesellschaftlichen Leben. Es war ein deutlicher Verzicht und Verlust von Lebensqualität, auf Wein und Bier zu verzichten und stattdessen oft übel schmeckendes Wasser aus Brunnen, Zisternen oder Quellen zu trinken.

Dass manchmal ein gutes Glas Bier auch durchaus helfen kann, wusste aber auch schon der Verfasser von Sprüche 31,6: „*Gebt Bier den Verzweifelnden, und Wein den Verbiterten.*“ ■

Prof. Dr. Wolfgang Zwickel

ist Professor für Altes Testament und Biblische Archäologie an der Universität Mainz.

Hymne an die Göttin des Bieres

Einer der wichtigsten Texte, die Hinweise bzw. ein Rezept zum Bierbrauen in Mesopotamien geben, ist die Hymne an die Göttin Ninkasi, verfasst in Keilschrift um 1850 vC. Dieser Text dient als Grundlage für moderne Brauversuche, doch ist die Übersetzung mancher Begriffe des 48-zeiligen Textes (Bierbrot, Gewürze ...) und auch Details über den Kochvorgang der Maische umstritten. Nachdem das Tell-Bazi-Experiment zum Bierbrauen (s.o.) und weitere Versuche der Forscher in München ein wesentlich besseres Verständnis der Ninkasi-Hymne ergaben, bereitet der Keilschriftexperte Prof. Dr. W. Sallaberger (Universität München) eine Neuedition vor.