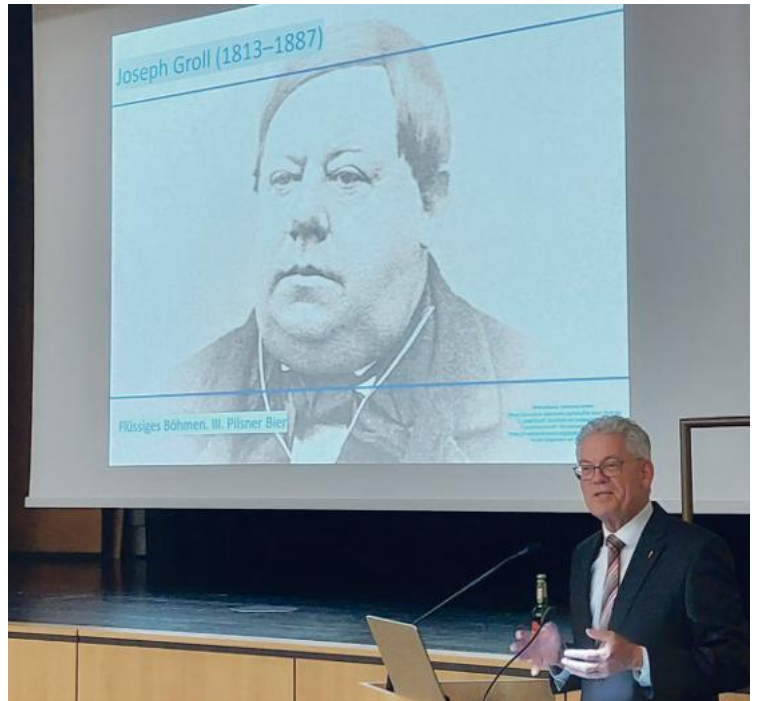




Blick auf ein Hopfenfeld. Hopfen ist eine wichtige Zutat im Pilsner. Oben Pilsner Urquell in einem typischen böhmischen Urquell-Glas. Die Pilstulpe ist vor allem in Deutschland verbreitet.
Bilder: Susanne Habel, David Heydenreich



Oben der niederbayerische Braumeister Joseph Groll und unten Professor Dr. Stefan Samerski, dazwischen eine Flasche Pilsner Urquell.

In der dritten Folge seiner diesjährigen Vortragsreihe „Flüssiges Böhmen“ referierte Stefan Samerski im Sudetendeutschen Haus über das berühmte Pilsner Bier. Nach der Begrüßung durch Kamila Novotná, der Leiterin der Ackermann-Gemeinde in der Erzdiözese München und Freising, sprach der Professor für Kirchengeschichte sowie Präsident der Sudetendeutschen Akademie der Wissenschaften und Künste, über diesen Durstlöscher als Stück Weltkultur und Ergebnis einer langen grenzüberschreitenden Koproduktion. Der SL-Bundesverband, die Sudetendeutsche Heimatpflege, die Ackermann-Gemeinde in der Erzdiözese München und Freising sowie die Sudetendeutsche Akademie der Wissenschaften und Künste veranstaltet die Reihe; die Sudetendeutsche Stiftung fördert sie.

In einem packenden und anekdotenreichen Vortrag beleuchtete Stefan Samerski die tiefen historischen Wurzeln des Bierbrauens in Bayern und Böhmen. Er nahm die Zuhörer mit auf eine Reise von den mittelalterlichen Klosterbrauereien bis hin zu einigen architektonischen Skurrilitäten der Moderne, die im Zeichen der Pilstulpe stehen. „Wer viel gereist ist, kennt das Phänomen: Wenn in der Fremde gar nichts mehr geht – ein Bier läßt sich überall auf der Welt bestellen“, faßte Samerski dieses „globale Phänomen“ zusammen. „Ob in Europa oder seit über 100 Jahren als Kassenschlager in China.“ Doch daß unsere heutige Bierkultur, allen voran das weltweit beliebte Pilsener, auf einer bayerisch-böhmischen Erfolgsgeschichte beruht, sei vielen Genießern gar nicht bewußt.

Flüssiges Brot

Dabei braue der Mensch schon seit rund 5000 Jahren Bier. Was heute wie ein reines Genußmittel wirke, sei im Mittelalter überlebenswichtig gewesen. Das Trinken von normalem Wasser aus Brunnen und Quellen sei mangels Hygiene damals ein unkalkulierbares Risiko gewesen. Da man beim Bierbrauen den Sud jedoch stark erhitzt habe, seien Bakterien und Keime abgetötet worden: „Bier war keimfrei und sicher.“ Zudem habe das nahrhafte, gehaltvolle Getränk den Mönchen in den Klöstern als flüssiges Brot gedient, um die strengen Fastenzeiten unbeschadet zu überstehen.

In Böhmen lasse sich diese Tradition bis in das Jahr 993 zurückverfolgen, als im Prager Benediktinerstift Breunau/Břevnov nachweislich Bier gebraut worden sei. Das Handwerk habe geblüht und sei streng reglementiert gewesen. Bereits im zehnten Jahrhundert habe es einen bedeutenden Hopfenexport aus der Saazer Region über die Elbe bis nach Hamburg, Bremen

> Vortragsreihe „Flüssiges Böhmen“ – Teil III

Die Geburt des Pilsners



David Heydenreich, Kamila Novotná und Professor Dr. Stefan Samerski.

Bild: Sadjia Schmitzer

und Lübeck gegeben. „Die dortigen Hansestädte importierten den hochwertigen böhmischen Hopfen, um ihr eigenes Bier aufzuwerten.“ Später sei das Braurecht noch strenger geworden: „König Ottokar II. limitierte es zunächst auf Kirchen und Städte.“ Erst im Jahr 1517 habe sich auch der Adel dieses Recht auf seinen Ritterburgen erstritten.

Am Ende des 18. Jahrhunderts habe man begonnen, das Bierbrauen wissenschaftlich zu untersuchen. 1794 habe Franz Andreas Pospischil das Buch „Die Kunst des Bierbrauens, physisch-chemisch beschrieben“ veröffentlicht. „Ein hochinnovativer Braumeister namens František Ondřej Poupě erfand das Thermometer und die Bierspindel für den Brauprozess.“ Er habe das Bierbrauen im Jahr 1818 in Prag sogar zu einem akademischen Unterrichtsfach an der Universität gemacht. Die industrielle Revolution im 19. Jahrhundert und der Einsatz der Dampfmaschine hätten schließlich zur Massenproduktion geführt. „Im Jahr 1918 erreichte Böhmen mit 136 Großbrauereien und einer Produktion von elf Millionen Hektolitern einen historischen Höhepunkt.“

Das absolute Geheimnis des böhmischen Bieres liege jedoch in seinen Zutaten, betonte Samerski. Während Bayern mit der Hallertau das größte

Hopfenanbaugebiet der Welt besitze, habe Böhmen den legendären Saazer Hopfen hervorgebracht. „Der Saazer Hopfen gilt für viele als der beste der Welt.“ Schon im zehnten Jahrhundert sei er als grünes Gold über die Elbe bis in die Hansestädte Hamburg, Bremen und Lübeck exportiert worden. Er verleihe dem Bier eine feine, milde Bitterkeit und ein ganz edles, elegantes Aroma.

„Trotz dieser hervorragenden Rohstoffe war das Bier in der böhmischen Stadt Pilsen im frühen 19. Jahrhundert gelinde gesagt furchtbar: dunkel, trüb und ungenießbar.“



Max Liebermann: „Münchener Biergarten“ (1884).

Bild: Yelkrokoyade/Wikipedia

Bayerischer Braumeister

Im Jahr 1838 sei der Unmut der Bürger eskaliert. „Aus Protest gegen die schlechte Qualität rollten sie 36 Fässer auf den Marktplatz.“ Man habe sich Hilfe von außen geholt: den niederbayerischen Braumeister Joseph Groll aus Vilshofen an der Donau aus einer erfahrenen Brauerfamilie, der im Frühjahr 1842 nach Pilsen gekommen sei. Das neue Brauhaus sei direkt am Fluß errichtet worden, da man für den Kühlprozeß große Mengen Wasser und Eis benötigte habe. „Am 4. Oktober 1842 wurde die Brauerei eingeweiht, am 5. Oktober wurde der erste Sud angesetzt.“

Am 11. November 1842 sei es dann so weit gewesen: „Joseph Groll schenkte in drei Pilsener Gasthöfen – darunter Zum Goldenen Adler und Zur Weißen Rose – das erste Bier aus, das er Urquell nannte, ein untergäriges Bier.“ Die Menge sei begeistert gewesen: „Das Bier war wunderschön klar, hell und goldgelb. Es besaß eine herrliche Schaumkrone. Dies war die Geburtsstunde des Pilseners.“

Groll selbst, ein genialer Handwerker, habe privat al-

lerdings als charakterlich äußerst schwierig gegolten. „Sein eigener Vater betitelte ihn als den ‚grobsten Bayern der Oberpfalz‘“. Wegen seiner ungeschliffenen Umgangsformen sei sein Dreijahresvertrag in Pilsen nicht verlängert worden. Er sei in seine Heimat zurückgekehrt, doch die Pilsener Brauerei habe die Tradition noch jahrzehntelang beibehalten, ausschließlich bayerische Braumeister einzustellen.

Kastanien in Biergärten

Das untergärige Pilsener habe zur Reifung konstante Temperaturen zwischen vier und neun Grad benötigt. Da es im 19. Jahrhundert noch keine künstliche Kühlung gegeben habe, habe man im Winter dickes Eis aus den zugefrorenen Flüssen gehackt und in tiefen, unterirdischen Kellern gelagert.

Um diese Eiskeller vor der heißen Sommersonne zu schützen, habe man darüber gezielt Bäume angepflanzt: „Die Geburtsstunde unserer heutigen Biergärten.“ Die Wahl sei dabei fast immer auf Kastanien gefallen, da deren großen Blätter perfekten Schatten spenden und sie als Flachwurzler die Gewölbe der darunterliegenden Keller nicht beschädigen würden.

„Bierpinsel“ und Astra-Turm

Mit dem Siegeszug des klaren, goldgelben Pilseners habe sich auch die Trinkkultur verändert. „Trank man früher aus blickdichten Tonkrügen, verlangte das Auge nun nach Glas, um die Farbe und die Schaumkrone zu bewundern. Im 20. Jahrhundert etablierte sich dafür die typische, elegante Pilstulpe.“

Wie tief diese Glasform im kollektiven Bewußtsein verankert sei, zeige ein Blick in die moderne Architekturgeschichte, die Samerski mit zwei skurrilen Beispielen untermauerte. Da sei zum einen der 1971 eingeweihte Astra-Turm der Sankt-Pauli-Brauerei in Hamburg, dessen Verwaltungsgebäude exakt der Form einer Pilstulpe nachempfunden sei und der 2005 habe abgerissen werden müssen. Zum anderen erinnere das futuristische Berliner Pop-Art-Gebäude in Steglitz von 1976 – der „Bierpinsel“ – bis heute an die ikonische Glasform, auch wenn es eigentlich einen Baum darstellen sollte.

So schloß sich der Kreis. Wenn man beim böhmischen Pilsen und einem bayerischen Braumeister anfängt, führen die Wege der Bierkultur am Ende eben sogar bis nach Hamburg und Berlin. Und so lud der Referent am Ende des Abends die begeisterten Zuhörer schließlich an das Buffet im Otto-von-Habsburg-Foyer ein, passenderweise zu einem „gemeinsamen Glas Wasser in fortgeschrittener Entwicklung“, wie Samerski sagte.

Susanne Habel