

Grutbier, Teil 2: Kräuter und ihre Wirkung

WAS STECKT DRIN? | Der erste Teil dieser Artikelserie führte zum Begriff Grutbier selbst, der Verbreitung dieser Biere, der Technik des Grutbierbrauens und dem Grutrecht (BRAUWELT Nr. 6, 2020, S. 142 - 144). Der vorliegende zweite Teil behandelt die verwendeten Kräuter und erläutert das Ende des historischen Grutbierzeitalters. Teil drei handelt schließlich vom modernen Grutbierzeitalter, das im Zuge des Craft Biere-Booms begann.

INTUITIV IST MAN der Auffassung, dass die Menschen in den jeweiligen Regionen mit den Kräutern brauten, die sie vor Ort zur Verfügung hatten. Als zwangsläufige Folge variierte die Grut in ihrer Zusammensetzung. Die Biologin Susan Verberg widerspricht jedoch dieser Annahme, da ihren Recherchen nach die Aufzeichnungen der Gruthäuser unterschiedlicher Regionen

hinsichtlich der verwendeten Kräuter übereinstimmen [1].

■ Gagel und Porst – die häufigsten Kräuter im Grutbier

Gagel und Porst tauchen häufig als Zutaten von Grutbieren auf. Der Gagel war aufgrund seiner aromatisierenden Wirkung beliebt. Je nachdem, welchen Teil des Gagelstrauches man verwendet, entfaltet er auch eine berauschende Wirkung. Den Porst – auch Porsch oder heute Sumpfporst

genannt – schätzte man ebenfalls aufgrund seiner berauschenden Wirkung. Die Unterscheidung beider gestaltet sich schwierig, da teilweise die Begriffe Porst oder Porsch verwendet werden, obwohl man den Gagel einsetzte. Dies sollten wir bei der Lektüre der Quellen bedenken.

Heute kennen wir den Porst oder Porsch als Sumpfporst. Dieser Sumpfporst enthält laut dem Ethnopharmakologen Christian Rätsch ein ätherisches Öl namens Ledumöl mit dem Hauptwirkstoff Ledol, das stark berauschend wirkt und in höheren Dosierungen zu Krämpfen, Wut und Raserei führt [2]. Häufig enthielten Biere tatsächlich diesen Sumpfporst und auch Zusätze wie Fliegenpilz, Schwarzes Bilzenkraut, Tollkirsche und Stechapfel, die allesamt halluzinogene Eigenschaften besitzen.

Rätsch sieht im Reinheitsgebot auch ein Verbot der Verwendung psychoaktiver Pflanzen im Bier. Deutlich führt er aus: „Es gibt in der Biergeschichte keine bis heute bekannte psychoaktive Pflanze, die nicht irgendwann, irgendwo einmal dem Bier zu-

gesetzt wurde.“ Rätsch belegt dies mit Beispielen aus aller Welt.

Kräuter und andere Pflanzenbestandteile der Grut

Das Buch „Bierbrauen im Rheinland“ bestätigt, dass Gagelkraut und Porsch von zentraler Bedeutung für die Grut in den Bieren des nord- und westdeutschen Raumes waren [3]. Neben Gagel und Porst nennt dieselbe Quelle auch die Beeren des Lorbeerbaumes sowie *Siler montanum*, Kümmel, Anis, Kirschen und möglicherweise Wacholder als Zutat der Grut. Als Quellen gelten Aufzeichnungen aus Westfalen, Köln, Wesel, Deventer, Zwolle, Dordrecht und Arnheim.

Sowohl „Bierbrauen im Rheinland“ als auch Carl Pause berichten über *Siler Montanus* als Pflanze aus dem Alpenraum, die unter zahlreichen Bezeichnungen bekannt ist: Rosskümmel, Bergkümmel, Berg-Laserkraut (*Laserpitium siler*), Sesselkraut oder weißer Enzian [4]. In niederländischen Quellen ist sie als Scherpentange, Scharpe Tonge oder serpents-tonghe zu finden. *Siler Montanum* besitzt lange, schlanke, schlangenzungenähnliche Blätter.

Pause erwähnt als weitere Zutaten der Grut: Harz, Lorbeer, Kümmel, Feldkümmel, Anis, Bergkümmel, Ingwer, Dinkel und Scharpetange. Dabei bezieht er sich auf Quellen aus Köln und Osnabrück sowie Westfalen und Niedersachsen. Auch Pause weist darauf hin, dass man den Gagel in Westfalen teilweise auch als Porst oder Porsch bezeichnete und damit die Historiker verwirrte.

Susan Verberg nennt unter Berufung auf Quellen aus Deutschland und Holland des 14. - 15. Jahrhunderts nahezu dieselben Anteile der Grut: Gagel oder Sumpfporst, Lorbeer, Laserkraut, Harz und auch Hopfen. Hinzu kommen Anis, Kümmel, Wacholderbeeren, Schafgarbe, Salbei oder Gundermann. Die Schafgarbe besitzt demnach eine lange Brautradition in Skandinavien.

Die wichtigsten Grutkräuter und ihre Wirkung

Als wichtigste Grutkräuter sieht Verberg Gagel, Porst, Lorbeer und Kümmel (Laserkraut). Diesen attestiert sie Gemeinsamkeiten: Alle besitzen Bitterstoffe und damit antiseptische Wirkung. Aber sie besitzen auch leicht narkotische und berauschende Eigenschaften, weshalb die Menschen sie für religiöse Zeremonien und wichtige Feierlichkeiten nutzten.

Weitere Quellen bestätigen: Die jeweilige Zusammensetzung der Grut variiert. Die häufigsten Zutaten sind Porsch (insbesondere Schweden und Baltikum) und Gagel (insbesondere Norddeutschland, Dänemark, Niederlande, Belgien, England). Aber auch Schafgarbe, Heidekraut, Beifuß, Rosmarin, Thymian, Salbei, Lorbeer, Mädesüß, Anis, Kümmel, Wacholder, Koriander, Fichtensprossen, Wermut und bisweilen Hopfen fanden Verwendung. Diese Zutaten verliehen den mit Grut gebrauten Bieren ein fruchtig-würziges Aroma. Zum Teil braute man Grutbiere auch mit Kräutern wie Eschenblättern, die Bitterstoffe mit antibakterieller Wirkung enthalten, um die Haltbarkeit zu verbessern.

Soweit zu den Quellen, die den Begriff Grutbier explizit enthalten. Im Rahmen der folgenden Quellen ist dies nicht der Fall. Die beschriebenen Biere fallen jedoch unter die Definition des Grutbieres im Rahmen dieser Arbeit. Ferner enthalten sie Zutaten, die auch bereits explizit als Zutaten von Grutbieren Erwähnung fanden.

Eine Fülle an Informationen insbesondere hinsichtlich der verwendeten Kräuter bietet das Buch „Der vollkommene Bierbrauer“. Es rät auf S. 59: „Wann ein Bier gebrauen, und also schlecht, dass nichts darein gethan, getrunken wird, so dienet es dem menschlichen Leibe zur Nahrung, so aber Kräuter, Wurzeln und dergleichen darein gethan werden, so dienet es sogleich auch mit zur Arzney.“ In dieser Quelle sind

insbesondere die mit den verschiedensten Kräutern verbundenen Wirkungen ausführlich dargestellt [5].

Verwandte des Grutbiers in aller Welt

Bierstile, die nicht explizit historisch als Grutbier erwähnt sind, aber unter die Definition dieses Berichtes fallen, sind der Hannoveraner Broyhan [6] und die Leipziger Gose.

Englische Brauer würzten ihre Biere ursprünglich mit der Weinraute – lateinisch *Ruta graveolens* – sowie mit verschiedenen Kräutern.

In Nordamerika begannen die ersten Siedler 1584 zu brauen. Für das Pumpkin Ale (Kürbisbier), den einzigen originär amerikanischen Bierstil, verwendeten sie Kräuter wie Fichtennadeln. Hopfen stand meist nicht zur Verfügung.

Moderne Pumpkin Ales sind oft stark gewürzt, dies mit den typischen Pumpkin Pie-Gewürzen Zimt, Kardamom, Muskatnuss, Ingwer und Piment.

Ab etwa 1700 entwickelte sich das Colonial Ale, gebraut aus Melasse aus Zuckerrohr, Mais und Kürbis. Die Rolle des Hopfens übernahmen häufig Fichtennadeln und Sasafras, eine Pflanzenart in der Familie der Lorbeergewächse, auch Fenchelholzbaum oder Nelkenzimtbaum genannt, die im östlichen Nordamerika weit verbreitet ist.



Gagelstruch (li.) und Sumpfporst (re.) [8, 9]





Laserpitium siler
(*Siler montanum*)
oder Bergkummel
[10]

Das Brauen mit den Nadeln oder den Knospen der Fichte entdeckten insbesondere die Brauer des 18. Jahrhunderts in Nordamerika, aber auch die Seefahrer dieser Zeit für sich. Grund war der hohe Gehalt dieser Zutat an Vitamin C, der half, bei den oft jahrelangen Seereisen den Skorbut zu verhindern.

Ein klassisches Bier Belgiens, das Witbier, ist berühmt und beliebt für seine würzige Note, die durch Zugabe von Koriander und ätherischen Ölen von Orangenschalen entsteht. Die berühmteste Witbierbrauerei ist Hoegaarden aus der gleichnamigen belgischen Gemeinde, die ihre Spezialität im 18. Jahrhundert bereits an 30 Braustätten produzierte.

Den BJCP Beer Style Guidelines zufolge kann Witbier auch andere Kräuter und Gewürze wie Kamille, Kümmel oder Kardamom enthalten. In weiteren belgischen Bierstilen wie Saison, Strong Ale oder Tripel ist der Einsatz von Kräutern und Gewürzen zwar traditionell nicht vorgesehen, wird aber gelegentlich zur Abrundung verwendet.

Derselben Quelle ist zu entnehmen, dass seit rund 500 Jahren in Finnland ein mit Wacholder und Hopfen gewürztes Bier namens Sahti bekannt ist. Eine ähnliche Tradition

besteht in Estland, hier allerdings unter dem Namen Koduolu.

Auch aus Afrika sind traditionelle Biere bekannt, die unter die Definition des Grutbiers fallen. Tella aus Äthiopien und Eritrea kann Gewürze enthalten. Als Zusatz zur Gärung verwendet man die getrockneten, gemahlene Blätter des afrikanischen Faulbaums. Dolo aus Burkina Faso setzt man beim Kochen verschiedene Pflanzen zu, die auch zur Klärung der Brühe beitragen. Die Gärung erfolgt durch Zusatz von Hefe und „geschmacksverbessernden Stoffen“. Ob dies Kräuter sind, ist unklar.

■ Vielfältige Zutaten

Zusammenfassend ergeben sich folgende Erkenntnisse:

- Die zur Herstellung von Grutbieren verwendeten Kräuter, Gewürze und anderen Pflanzenbestandteile waren sehr vielfältig;
- Anstelle des Begriffes Grutbier tauchen in der Historie häufig die Begriffe „Kräuterbier“ und „Heilbier“ auf;
- Die am häufigsten genannten Grutbierzutaten sind: Gagel, Sumpfporst, Kümmel oder Laserkraut und Lorbeer;
- Historisch kam es teilweise zu einer begrifflichen Vermischung von Gagel und

(Sumpf-)Porst. Ersterer kam zum Einsatz, um die Biere zu würzen, beide auch ihrer berausenden Wirkung wegen;

- Auch der Hopfen findet sich als Bestandteil der Grut.

Das Ende des historischen Grutbierzeitalters

Zahlreiche Quellen belegen, dass das Hopfenbier zwischen dem 13. und dem 16. Jahrhundert zunehmend das Grutbier verdrängte. Doch sie belegen auch, dass dies eben nur „zunehmend“ geschah.

Susan Verberg erläutert im Detail das Aufkommen des Hopfens und das Verschwinden der Grut. Während in Bayern oder in Hannover bereits seit dem 7.-8. Jahrhundert das Brauen mit Hopfen belegt ist, erfolgte dies in den Niederlanden, Flandern und im Westen Deutschlands noch nicht. Erst im 12. Jahrhundert entstanden in Norddeutschland Hopfengärten. Bereits im 13. Jahrhundert setzte sich dort der Hopfen als Zutat zum Brauen von Bier durch. Seiner Haltbarkeit wegen verbreitete sich das gehopfte Bier auch in den Niederlanden, in Skandinavien und anderen Teilen Europas.

In den Grutbierregionen der Niederlande und Deutschlands fürchteten dagegen die Grutherren um ihre Einnahmen aus der Grut. Sie verboten zunächst sowohl die Einfuhr von Hopfen als auch von gehopftem Bier. Als sich dies in der Praxis als schwierig erwies, erhoben sie auf Hopfen und gehopftes Bier ebenso Steuern wie auf die Grut. Auch wenn sich das gehopfte Bier schnell durchsetzte, braute man insbesondere in den südlichen Niederlanden bis ins beginnende 15. Jahrhundert Grutbier – in England sogar noch länger.

Verberg weist noch auf einen weiteren wichtigen Punkt hin: Das Klima der Renais-



Fliegenpilz (li.) und Tollkirsche (re.) wurden wegen ihrer berausenden Wirkung ebenfalls gelegentlich für die Herstellung von Bier verwendet

Quelle: Fliegenpilz: Florian van Duyn on Unsplash; Tollkirsche: Ulrike Leone on Pixabay

sance trug ebenfalls zum Ende der Grut bei. Man schaffte die Besteuerung der Grut als Teil der Erbrechte von Adligen und Kirchen ab. Zunächst übernahmen die Städte das Grutrecht und besteuerten die Bierproduktion vor Ort. Mit dem Aufblühen der Städte als Handelszentren entwickelte man ein lukrativeres Steuersystem auf die Produktion sowie den Im- und Export von Bier.

In seinem Buch „Der Fluch des Bierzaubers“ beschreibt Günther Thömmes, dass während und nach dem Dreißigjährigen Krieg auch wegen der Rohstoffknappheit Kräuter anstelle von Hopfen zum Einsatz kamen [7]. Eine ähnliche Situation könnte es auch während der zahlreichen weiteren Kriege gegeben haben, die Europa im Laufe der Jahrhunderte erschütterten. Zwar stellt dieses Buch einen historischen Roman und keine exakte historische Quelle dar, doch stützt sich Thömmes in der Beschreibung der Brauverfahren auf ebensolche.

In einer anderen Quelle berichtet Thömmes: Da bis ins 18. Jahrhundert hinein Grutbiere mit der Zutat Gagel immer noch sehr beliebt waren, die Obrigkeit aber Steuereinnahmen beim Hopfen kosteten, verbot Kurfürst Georg von Hannover 1723 den Gebrauch von Gagel. Vielleicht war der Broyhan in Hannover und darüber hinaus deswegen dort so beliebt, weil er billiger herzustellen war, wo doch weder Grut noch Hopfen benötigt wurden. Den Broyhan braute man bis zur Zeit des 1. Weltkrieges.

Einige Quellen sehen das Aufkommen des Hopfenbieres und das Reinheitsgebot als mittelalterliche Methode der Drogenbekämpfung. Andere Quellen wie Sparhawk stimmen dem einerseits zu und fügen andererseits an, dass der Ersatz der Grut durch den Hopfen auch ein Mittel der fast zeitgleich zum Erlass des Reinheitsgebots im Jahr 1516 beginnenden Reformation im Jahr 1517 war, um das Grutrecht als Einnahmequelle der katholischen Geistlichen und Fürsten zu beenden und damit deren Macht entscheidend zu schwächen. Ähnlich sahen dies möglicherweise die Puritaner in England.

Fazit

Bis zum 13. Jahrhundert war der Hopfen eines unter vielen möglichen Würzmitteln des Bieres. Seither begann er zum dominierenden Würzmittel zu werden.

Das Grutrecht wandelte sich zu einer Besteuerung der Biere. Damit blieb das Bier ein Wirtschafts- und Machtfaktor. Auch übte die Obrigkeit weiter in Gesetzen wie dem Reinheitsgebot Einfluss auf die Zuta-

Lorbeer gehört neben Gagel, Porst und Kümmel zu den wichtigsten Grutbierzutaten

Quelle: Alexandra Koch on Pixabay



ten aus. So ist es bis heute geblieben. Doch die Grutbiere verschwanden keineswegs über Nacht. Belege für ihre Existenz auch in Deutschland finden sich letztlich bis zum 3. Juni 1906, als das deutsche Reinheitsgebot per Gesetz im gesamten deutschen Reich zum endgültigen Verbot der Grutbiere führte.

In anderen Regionen der Welt wie in Belgien starben die Grutbiere in Form von Witbier, Saison und anderen Bierstilen niemals aus. Gleiches gilt für einige afrikanische Länder.

Und das Grutbier findet weitere Parallelen zu vielen klassischen Bierstilen wie dem India Pale Ale oder dem Porter. Die Begriffe Grut und Grutbier wandelten sich im Laufe der Zeit. Beide waren lange Zeit in Deutschland und im Großteil der Welt vergessen – bis das Craft Bier-Zeitalter kam und sie wie-



Die Vielfalt der Kräuter, Gewürze und Pflanzenbestandteile kannte und kennt bei Grutbier fast keine Grenzen

Quelle: Seksak Kerdkanno on Pixabay

der erweckte. Dazu mehr in Teil 3 der Artikelserie, der in der nächsten BRAUWELT erscheint. ■

Literatur

1. Verberg, S.: The Rise and Fall of Gruit. The Brewery History Society, Brewery History, 174, 2018, S. 46-78.
2. Rättsch, C.: Urbock oder echtes Bier, <https://www.christian-raetsch.de/Artikel/Artikel/Urbock-oder-echtes-Bier.html>
3. Fischer, G.; Gansohr, H.; Heizmann, B.; Herborn, W.; Schulze-Berndt, H.-G.: Bierbrauen im Rheinland. Rheinland-Verlag GmbH, Köln, 1985.
4. Pause, C.: „Das Grutbier: Biergenuss ohne Hopfen“, Carl Pause (Hrsg.): Neuss und das Altbier, Neuss, 2013, S. 33-38.
5. N. N.: Der vollkommene Bierbrauer, Reprint Verlag Leipzig, 2012.
6. Thömmes, G.: „Der Broyhan – der König der ausgestorbenen Bierstile“, BRAUWELT Nr. 27-28, 2017, S. 800-802.
7. Thömmes, G.: Der Fluch des Bierzaubers, 1. Auflage, Gmeiner Verlag, Meßkirch, 2010.
8. Thomé, O. W.: Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz, 1885, Gera, Deutschland, Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Illustration_Myrica_gale0.jpg
9. Thomé, O. W.: Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz, 1885, Gera, Deutschland, Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Illustration_Ledum_palustre0.jpg
10. Patrice78500, Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Graines_Laserpitium_Siler_au_Bec_de_la_Scia.JPG?uselang=de