

GRUTBIER

MASTERARBEIT

AM

INSTITUTE OF MASTERS OF BEER

VON

DR. MARKUS FOHR

2019

INHALTSVERZEICHNIS

FOHRWORT	4
AUFGABENSTELLUNG UND DEFINITION DES GRUTBIERES.....	5
HISTORISCHE GRUTBIERE	9
Verbreitung des Grutbieres	9
Der Ursprung der Begriffe Grut und Grutbier	11
Malz, Harz und weitere Zutaten der Grut	13
Zum Grutbierbrauen verwendete Kräuter	15
Herstellung der Grut und Technik des Grutbierbrauens	25
Das Grutrecht	27
Das Ende des historischen Grutbierzeitalters	30
MODERNE GRUTBIERE	34
Rechtliche Situation des Grutbieres in Deutschland	35
BESCHREIBUNG UND VERKOSTUNG MODERNER GRUTBIERE	36
Grutbier aus der Lahnsteiner Brauerei	36
Orpheus Gruit – Gemeinschaftssud der Lahnsteiner Brauerei und der Pivovarna Rhombus	37
Broyhan aus der Gutshof Brauerei das Freie	39
Leipziger Gose	40
Leipziger Gose-Bock	41
Grutbiere vom Thisted Bryghus in Dänemark	42
Koyt aus der Brauerei Jopen	44
Grut aus der Gruthaus Brauerei Münster	46
G´Bräu aus Berlin	48
UMFRAGE UNTER GRUTBIERBRAUERN WELTWEIT	50
Der internationale Grutbiertag am 1. Februar	50
Durchführung der Umfrage	51
Republic Brewing Company, Republic, Washington, USA	52
Earth Eagle Brewings, Portsmouth, New Hampshire, USA	53
Scratch Brewing Company, Ava, Illinois, USA	54
Stone's Throw Brewing, Little Rock, Arkansas, USA	55

Bellwether Brewing Company, Spokane, Washington, USA	56
The Brewers Collective, Bay Shore, New York, USA	57
The Second Wedge Brewing Co., Uxbridge, Ontario, Kanada	58
Wellington Brewery, Guelph, Ontario, Kanada	59
Haliburton Highlands Brewing, Haliburton, Ontario, Kanada	60
Beaus All Natural Brewing Company, Vankleek Hill, Ontario, Kanada	61
Nevel Artisan Ales, Nijmegen, Niederlande	62
WEITERE QUELLEN MODERNER GRUTBIERE.....	63
TECHNIK DES MODERNEN GRUTBIERBRAUENS.....	67
ZUSAMMENFASSUNG	69
QUELLENVERZEICHNIS	71

FOHRWORT

Wer wie ich in eine Familie hinein geboren ist, die seit 1667 nachweislich – wahrscheinlich aber noch länger - in ununterbrochener Erbfolge Bier braut, der hat es ohnehin in den Genen. Wahrscheinlich haben meine Fohrfahren bereits Grutbier gebraut. Doch das wissen wir nicht definitiv.

Erstmals begegnete mir das Grutbier Ende der achtziger Jahre, als ich ein Buch über das Bierbrauen im Rheinland las. Schon damals keimte die Idee auf selbst ein solches Bier zu brauen – doch die Zeit war noch nicht reif dafür.

Dies änderte sich mit dem Anrollen der Craftbierwelle und dem Aufkommen der Biersommeliers. In aufopferungsvollen Selbstversuchen testeten wir Kräuter und Kräutermischungen um schließlich ein obergäriges naturtrübes Bier mit Minze, Salbei und Wacholder zu stopfen, das 2015 eine Goldmedaille beim Meininger International Craft Beer Award errang und 2018 eine Ausnahmegenehmigung nach dem vorläufigen deutschen Biergesetz.

Damit wuchs auch mein Interesse am Grutbier. Welche Grutbiere gab es? Welche Grutbiere gibt es? Welche Grutbiere wird es geben?

Willkommen zu meiner Fohrschungsreise in die Grutbierwelt im Rahmen der Masterthesis am Institute of Masters of Beer!



AUFGABENSTELLUNG UND DEFINITION DES GRUTBIERES

Die Aufgabe dieser Masterarbeit besteht darin, einen Überblick sowohl über die Grutbiere der Historie als auch der Gegenwart in der Welt zu liefern.

Als erster Schritt dieser Masterarbeit resultiert daraus, den Begriff „Grutbier“ zu definieren.

Sichtet man die Erkenntnisse historisch bewandelter Bierbrauer wie Günter Thömmes /1/ oder von Historikern wie Dr. Christoph Pinzl /26/ so wird klar: Einen Bierstil exakt zu definieren ist schwierig bis unmöglich. Für eine exakte Definition ist es notwendig nicht nur den zu definierenden Bierstil zu nennen sondern auch die zeitliche Epoche und die Region um die es geht.

Im Umkehrschluss folgt daraus, dass die Definition des Grutbieres im Rahmen dieser Masterarbeit relativ weit gefasst sein muss, denn bei einer engen Definition könnte sie ihre Aufgabe einen Überblick zu schaffen nicht erfüllen.

Verschiedene Quellen warten mit unterschiedlichen Definitionen der Begriffe Grut und Grutbier auf. Hier eine Übersicht:

- Das Buch „**Bierbrauen im Rheinland**“ definiert die Grut als „...einen aus verschiedenen Kräutern gemischten Stoff“ /2/. Ergänzend ist zu lesen: „Über die Inhaltsstoffe und die genaue Zusammensetzung der Grut sind wir nur unzureichend informiert. Es kommt erschwerend hinzu, dass sowohl Bestandteile als auch Mischungsverhältnisse regional stark differieren konnten“.
- Hans Huntemann schildert in seiner Dissertation, dass man Grutbiere in Westdeutschland mit einer Kräutermischung anstelle von Hopfen braute, exakte Zusammensetzung und Brauverfahren aber weitgehend unbekannt sind /3/.
- Der Historiker Carl Pause definiert zunächst: „Im Mittelalter trank man am Niederrhein ein Kräuterbier. ...Es wurde unter Zugabe von Blättern und Früchten des Gagelstrauchs gebraut und ist deshalb heute auch als Gagelbier bekannt“. Im weiteren Verlauf seines Berichtes erwähnt er jedoch zahlreiche weitere Zutaten der Grut wie andere Kräuter, Würzmalze und Hefe /18/.
- In seinem Buch „**Kräuterbier & Co.**“ definiert Axel Kiesbye im Kapitel „Innovative Biere mit Gewürzen und Kräutern“ das Grutbier als eingebraut „... vorwiegend mit Auszügen des Gagelstrauches (auch bekannt als Myrte, Myrtenheide, Gerberbirke, Sumpfyzypresse oder Heidebalsam) oder des Porsch (wilder Rosmarin)“ /4/.
- Butch Heilshorn schildert in seinem Buch „**Against all hops**“ eine sehr differenzierte Definition der Grut: „Grut“ ist ein altes deutsches Wort und bedeutet „Kräuter“. Ursprünglich verstand man darunter ein einzelnes Kraut, das zum Bittern und zum Aromatisieren des Bieres diente. Seit dem 15. - 16. Jahrhundert steht die Grut für eine Kräutermischung mit gleicher Aufgabe. Heute steht Grut für Biere die wenig oder keinen Hopfen enthalten /5/.

- Das Buch „**Der vollkommene Bierbrauer**“, ein Reprint aus dem Jahre 1784, verwendet den Begriff „Grutbier“ nicht, widmet aber eines von neun Kapiteln dem Thema „Kräuterbiere“ und erwähnt dabei eine Vielzahl von Kräutern /6/.
- Laut dem Historiker Dr. Christoph Pinzl stellt die Grut eine Kräutermischung dar, deren Zusammensetzung sehr stark variierte und oft auch ein Geheimnis des jeweiligen Brauers war. Teilweise fand sich auch Hopfen als Bestandteil von Grutmischungen /26/.
- Andy Sparhawk von der Brewers Association of the Americas definiert die Grut als sehr aromatische Mischung von Kräutern, die in mittelalterlichen Bieren obligatorisch war /7/.
- Die Biologin Susan Verberg definiert das heutige Verständnis von Grutbier als ein Bier, das anstelle von Hopfen mit Kräutern gewürzt ist /8/. Ursprünglich enthielt sich jedoch auch weitere Bestandteile wie Malzkonzentrat oder Harz und diente wahrscheinlich auch zur Unterstützung der Gärung. Auch Hopfen war historisch zumindest teilweise Bestandteil der Grut.
- www.americancraftbeer.com definiert als entscheidend für ein Grutbier, dass eine pflanzliche Mischung zur Aromatisierung und zur Bitterung anstelle von Hopfen zum Einsatz kommt /9/. Sie gibt ferner an, dass die Bedeutung des Wortes Grut viel weiter reicht und sich im Laufe der Zeit veränderte.
- **Wikipedia** erläutert: „Grut (auch Gruit) ist eine in ihrer Zusammensetzung variable Kräutermischung, die zum Würzen von Bier eingesetzt wird.“
- www.grutbier.de formuliert: „Als Grutbier bezeichnet man ein Bier das vom Mittelalter bis ins 15. Jahrhundert sehr weit verbreitet war. Anders als heutige Biere wurde das Bier damals nicht mit dem als Gewürz noch nicht bekannten Hopfen bitter gemacht sondern mit den Sträuchern "Gagel" bzw. "Porst".“
- www.gruitday.com bezeichnet die Grut als „... Mischung von Kräutern und Gewürzen“.
- www.bierlinie.de schildert die Grut als „...eine Mischung aus Kräutern und Gewürzen, die letztlich die gleiche Funktion wie Hopfen heutzutage hatte.“ Ferner heißt es: „Es ist sehr wahrscheinlich, dass Hopfen je nach Gegend und klimatischen Bedingungen ein Teil der Grutmischung sein konnte.“
- Die Recherchen der Gruthausbrauerei in Münster belegen, dass die Grut eine Kräutermischung war, die zum Würzen des gleichnamigen Bieres zum Einsatz kommt. Hopfen ist schon im Jahr 1480 als Teil dieser Mischung belegt /10/.
- Dem vorläufigen deutschen Biergesetz zufolge ist Bier aus Wasser, Hopfen, Malz und Hefe zu brauen. Enthält es keinen Hopfen so ist es nicht als Bier sondern als „alkoholisches Getränk“ zu klassifizieren. Die Bezeichnung „Grutbier“ für ein Bier, das keinen Hopfen enthält, ist damit unzulässig.

Nach Sichtung dieser Definitionen entsteht eine Reihe von Fragen, deren Lösung es vor der Definition des Begriffes Grutbier bedarf.

Ist die Grut eine Mischung verschiedener würzender Zutaten?

Nahezu einheitlich geht aus den Definitionen hervor, dass es sich bei der Grut um eine Mischung würzender Zutaten handelt. Ist dann im Umkehrschluss ein Bier, das nur eine einzelne würzende Zutat enthält, kein Grutbier, selbst wenn es sich um eine Zutat wie Gagel oder wilden Rosmarin handelt, die als typisch für Grutbier gilt? Diese Variante eines „Single Grut“ generell auszuschließen erscheint als nicht sinnvoll – mit

der Ausnahme, dass es sich bei dieser einen würzenden Zutat nicht um Hopfen handeln darf.

Darf die Grut Hopfen enthalten?

Es gab und gibt Grutbiere, die keinen Hopfen enthalten. Es gab und gibt aber auch Grutbiere die Hopfen enthalten. Demnach ist Hopfen als Bestandteil der Grut möglich, solange er nicht die einzige würzende Zutat des jeweiligen Bieres darstellt.

Welche Kräuter darf die Grut enthalten?

Wie die obigen Definitionen bereits zeigten und wie im Rahmen dieser Arbeit noch vielfach deutlich werden wird ist die Zusammensetzung der Grut regional wie epochal sehr unterschiedlich gewesen. Dies gilt auch für heutige Grutbiere. Historisch waren die Zutaten im Detail oft nicht bekannt oder auch ein Geheimnis. Im Umkehrschluss sind daher alle Kräuter als Zutaten der Grut möglich.

Darf die Grut Gewürze und weitere würzende Zutaten enthalten?

Einige der obigen Definitionen, insbesondere die aus unserer modernen Zeit, enthalten explizit Gewürze.

Auch stellt sich hier die Frage der Abgrenzung der Begriffe Kräuter und Gewürze.

Zwar kennt das deutsche Lebensmittelrecht eine exakte Abgrenzung zwischen Kräutern und Gewürzen, doch die ist zum einen den meisten Deutschen selbst nicht bekannt, zum anderen war und ist sie kein begrenzender Faktor für die Grutbierbrauer der Historie und der Gegenwart.

Wenn die Begriffe Kräuter und Gewürze nicht oder nur schwer abzugrenzen sind bedeutet dies im Umkehrschluss, dass Gewürze mögliche Bestandteile der Grut sind.

Auch andere würzende Zutaten sind denkbar – so werden wir im Rahmen dieser Masterarbeit auch Fichtennadeln oder Rinde als würzende Zusätze der Historie und der Gegenwart kennenlernen.

Enthält die Grut weitere Zutaten außer Kräutern und Gewürzen?

In ihrem historischen Ursprung enthielt die Grut weitere Zutaten wie Malzextrakt, vergorene Spelzen, Harz und vermutlich noch andere. Sie diente nicht nur zum Würzen des Bieres sondern wahrscheinlich auch dazu die Gärung zu unterstützen. Susan Verberg untersuchte gerade diese Punkte ausführlich und beschreibt wie sich der Begriff „Grut“ schließlich zum modernen Verständnis einer Kräutermischung, die dem Würzen des Bieres dient, wandelte. Im Kapitel zu den historischen Grutbieren ist all dies beschrieben.

Die folgende Definition des Grutbieres bezieht sich jedoch auf die modernen Grutbiere und schließt die weiteren Zutaten der frühen historischen Grutbiere nicht mit ein – auch weil diese nicht mehr im Detail zu klären sind. Ein weiterer Grund besteht darin dass wir mit unseren modernen Rohstoffen und mit unserer modernen Technik sowie dem heutigen Wissen keine Zutaten in der Grut benötigen die zur Unterstützung der Gärung dienen.

Zusammenfassend entsteht folgende Definition, die im Rahmen dieser Arbeit Einsatz findet:

Grutbier enthält als Ersatz oder als Ergänzung des Hopfens mindestens eine weitere würzende Zutat natürlichen pflanzlichen Ursprungs wie Kräuter oder Gewürze.

HISTORISCHE GRUTBIERE

Verbreitung des Grutbieres

Die ersten Quellen über das Bierbrauen im Allgemeinen und über den Einsatz aromatisierender Zutaten wie Kräutern und Gewürzen im Besonderen reichen weit zurück in die Vergangenheit. Hier einige Beispiele.

Axel Kiesbye zu Folge waren Kräuter- und Gewürzbiere in der ganzen Welt weit verbreitet /4/.

Butch Heilshorn führt an, dass nach Untersuchungen der University of Colorado schon die antiken Brauer der Sumerer, Ägypter oder Griechen mit allen Arten von Früchten, Blumen, Wurzeln, Rinden oder Blättern brauten /5/.

Aus dem Blog zum Bier der Frankfurter Allgemeinen Zeitung geht hervor, dass in China die Verwendung von Lilie und Gräsern zum Brauen bereits vor 5.000 Jahren nachgewiesen ist /11/.

Gil Stein von der Universität von Chicago und Nate Gibbon von der Great-Lakes-Brauerei in Cleveland brauten ein Bier anhand 5.000 Jahre alter sumerischer Überlieferungen nach. Es enthielt Kardamon und Koriander. Sie bezogen sich dabei auch auf die Hymne der Ninkasi, die den Einsatz von Gewürzen erwähnt, ohne deren Art zu präzisieren. Ninkasi ist die sumerische Göttin des Bieres und des Alkohols. Die Ninkasi-Hymne beschreibt in lyrischer Sprache den Brauvorgang /12/.

Auch auf www.bier.de findet sich der Hinweis dass die Sumerer bereits Gewürze zum Brauen einsetzten /13/.

Nach einer irischen Quelle brauten die Menschen bereits in der Bronzezeit (2.200 – 800 v. Chr.) mit Kräutern /14/.

Die schottische Williams Bros. Brewing Co. in Glasgow sieht die gälische Tradition des "Leann Fraoch" – zu deutsch „Heidekrautbier“ – als bis etwa ins Jahr 2.000 v. Chr. belegt an /49/.

In den keltischen Siedlungen in Eberdingen-Hochdorf in Baden-Württemberg haben Wissenschaftler 2011 sechs Gruben untersucht und konnten so das Bier-Rezept der Kelten vor rund 2.500 Jahren rekonstruieren. Hopfen kannten die Kelten noch nicht, dafür setzten sie ihrem Getränk Bilsenkraut, Beifuß und Möhrensamen zu /15/.

Aufgrund von archäologischen Funden im Gebiet der Rheinmündung kann laut Wikipedia angenommen werden, dass Gagel dort bereits zur Zeit Christi Geburt zum Bierbrauen verwendet wurde /16/.

Das Buch „Bierbrauen im Rheinland“ nennt neben dem Rheinland selbst auch Belgien und die Niederlande als Verbreitungsgebiet des Grutbieres. Die Bezeichnungen „Grut“, „Gagel“, „Porsch“ und „Porst“ verwendeten die Menschen in den verschiedenen Regionen oft unterschiedlich. Es ist daher im Einzelfall oft nicht zu klären welche der beiden Zutaten zum Einsatz kam /2/.

Susan Verberg bestätigt dies. Doch da im Westen Deutschlands und in den Niederlanden der Gagel heimisch war, der Porst aber nicht, verwendete man ihrer Auffassung nach dort wahrscheinlich den Gagel. In anderen Regionen wie dem nordöstlichen Deutschland, Schlesien, Böhmen und Mähren verhielt es sich umgekehrt, hier kam der Porst zum Einsatz /8/. Verberg erwähnt ferner das Brauen von Grutbier in England.

Dem Ethnopharmakologen Christian Rätsch zufolge erwähnt die nordische und mittelalterliche Literatur das Grutbier seit dem 5. Jahrhundert. Sowohl der Sumpfporst (*Rhododendron tomentosum*, Wilder Rosmarin) als auch der Gagelstrauch kamen in Nordeuropa schon früh zum Bierbrauen zum Einsatz. Insbesondere mit berausenden Pflanzen gebraute Biere erwähnt er auch in Frankreich, in Ägypten, im Orient, in Sibirien und bei den Indianern /17/.

Nach Carl Pause nannte man Kräuterbiere am Niederrhein in der Region Neuss je nach ihrem Würzzusatz Grut, Gruit, Gruyt, Grüssing oder auch Graut. Das Grutbier diente sowohl als Durstlöscher wie auch als Nahrungsmittel. Gewerbliche Brauer brauten es genauso wie die Menschen in Stadt und Land zur Eigenversorgung /18/.

Christoph Pinzl nennt als Verbreitungsgebiet des Grutbieres explizit Westfalen, Rheinland, Nord- und Ostseeraum, Flandern, Skandinavien, Großbritannien, und Russland /26/. Die Verwendung von Kräutern oder anderen Pflanzen im Bier belegt er auch für Nordamerika und Kanada, wobei der Begriff Grutbier in diesem Zusammenhang nicht explizit fällt.

Selbst aus Afrika gibt es Quellen die auf den Zusatz von Kräutern und Gewürzen zu den dort heimischen Bieren hinweisen /32, 32/.

So bleibt als Fazit, dass der Begriff Grutbier wohl aus Mittel- und Nordeuropa stammt. Biere die unter die Definition des Grutbieres fallen waren jedoch auf allen Kontinenten anzutreffen.

Der Ursprung der Begriffe Grut und Grutbier

Zu Beginn dieser Arbeit entstand die Definition: „Grutbier enthält als Ersatz oder als Ergänzung des Hopfens mindestens eine weitere würzende Zutat natürlichen pflanzlichen Ursprungs wie Kräuter oder Gewürze.“

Doch die Bedeutung des Wortes Grut reicht viel weiter und sie veränderte sich im Laufe der Zeit. Susan Verberg schildert detailliert den Ursprung und die Entwicklung des Begriffes „Grut“ in ihrem 2018 erschienen Bericht „**The Rise and Fall of Gruit**“ /8/. Dieses Kapitel stellt eine Zusammenfassung der Erkenntnisse von Verberg dar.

Susan Verberg stammt aus den Niederlanden und besitzt einen Hochschulabschluss in Biologie. Ihr Spezialgebiet ist das Bierbrauen und die Seifenherstellung im Mittelalter /19/.

Verberg geht zunächst der Etymologie hinter dem Wort „Grut“ nach. Im Niederländischen und Germanischen bedeutete „Grut“ sowie entsprechende Begriffe wie „Gruit“ ursprünglich „grob gemahlene Körner“. Im Englischen findet sich die Bedeutung „Würze aus dem letzten Nachguß, Ale bevor es mit Hefe vermischt wird“.

In auf Latein niedergeschriebenen Quellen des Mittelalters im 11.-17. Jahrhundert aus Deutschland, Belgien, den Niederlanden und England findet man „Grut“ gleich bedeutend mit fermentum, materia, levarentur und pigmentum. Dahinter verbargen sich Substanzen zur Herstellung von Bier.

Die älteste Erwähnung der Grut findet sich 946 bei Otto I. Auch wenn diese Jahreszahl nicht gesichert ist gibt es weitere Quellen aus dem späten 10. Jahrhundert, wonach Otto II. und Otto III. Grutrechte verliehen haben.

Im Laufe des 17. Jahrhunderts ging das Wissen über die Grut verloren. Auch wenn einige Aspekte der Grut nach wie vor nicht völlig erforscht sind kann man laut Verberg mit einiger Sicherheit folgende Punkte feststellen:

- Die Grut galt als „fermentum“, als Hilfsmittel bei der Gärung.
- Die Grut galt als „levarentur“ und war in der Lage die Gärung zu fördern.
- Die Grut musste zerstoßen werden – ein „stampus“ war erforderlich.
- Zur Herstellung der Grut kaufte man Holz, Torf und vermälztes oder Rohgetreide ein.
- Das Gruthaus nutzte Fässer um die Grut zu lagern und zu verkaufen.
- Bei der Herstellung der Grut entstanden Treber – „soppa fermenti“ oder „gruet soppe“ genannt.
- Die Grut enthielt bestimmte Kräuter und Harze.

Eine mögliche Theorie sieht die Grut als ein Malzkonzentrat. Eine weitere Theorie betrachtet sie als Zusatzstoff zur Hefe in Form der Zugabe von befeuchteten und heferreichen Getreidespelzen. Die Grut enthielt getrocknete und zerstoßene Kräuter in Form von Gagel oder Porst, Lorbeer Beeren, Laserkraut sowie Harz. Man gab sie vor dem Einsetzen der Gärung in die Würze.

Wir haben bereits festgestellt dass die Menschen im Mittelalter die Begriffe Gagel und Porst im Mittelalter nicht einheitlich verwendeten. Genauso besteht Verwirrung im

Ursprung des Begriffes Grut, da auch in diesem Zusammenhang unterschiedliche Begriffe und Sachverhalte auftauchen. Im lateinischen entsprach der Grut das „fermentum“ und damit die Hefe oder generell alles was die Gärung verursacht. Im Mittelalter kannte man die hinter der Gärung stehenden Vorgänge nicht. Das Wort „fermentum“ besaß eine breite Bedeutung und bezeichnete alles was eine Substanz in eine andere umsetzte. Dies erschwert eine Definition.

Außerdem veränderte sich die Bedeutung des Wortes „Grut“ sowohl im Englischen wie auch im Deutschen im Lauf der Zeit. Bedeutete es ursprünglich ein „fermentum“ so bedeutete es später das Recht dieses fermentum zu vertreiben.

Im Englischen bedeutet steht „Grut“ gleich bedeutend mit „gruit malt“ und „gruit ale“ mit nicht gehopftem Bier. Frankreich besitzt keine Grutbier-Tradition, hier bedeutete Grut einen kräftigen Getreidebrei.

Der englische Historiker Karkeek sieht zwei Bedeutungen der Grut – im Englischen „gruit“ oder „grout“ genannt: Als gemahlene Nahrung im Sinne von Hefebrei – dem heutigen Porridge - und als Erreger der Gärung beim Bierbrauen.

Weitere Quellen beschreiben die Grut als Malzkonzentrat. Auch in niederländischen Quellen findet sich diese Definition. Doch etwa ab dem 15. Jahrhundert gebrauchte man das Wort „naerbier“ im Sinne eines Malzkonzentrates, während sich die Bedeutung des Wortes Grut im Sinne des Grutrechts wandelte.

Sowohl in englischen wie auch in niederländischen Quellen ist die Herstellung der Grut, grout und naerbier beschrieben indem man Malzschrot in kochendem Wasser löst, es einige Tage unter häufigem Umrühren warm stehen lässt und anschließend zu einem dickflüssigen Brei einkocht.

Die frühe Grut als konzentrierten Malzsirup zu definieren ergibt in zweierlei Hinsicht Sinn. Zum einen bietet er eine perfekte „Starthilfe“ für die Gärung. Noch effektiver funktioniert dies in Kombination mit der konservierenden Wirkung von Kräutern und mit Harz.

Den Erkenntnissen Verbergs nach ist es unwahrscheinlich dass die Grut entweder ausschließlich aus Getreide oder ausschließlich aus Kräutern bestand. Die frühen historischen Quellen deuten an dass die Grut ursprünglich ihrer unterstützenden Qualitäten bei der Gärung wegen bekannt war, durchaus aber auch Kräuter enthielt. Jüngere Quellen beschreiben dass die Grut in erster Linie wegen ihres Gehaltes an Kräutern bekannt war, durchaus aber auch Anteile von Getreide enthielt.

Die beiden folgenden Kapitel beschreiben daher zum einen die zum Brauen von Grutbier verwendeten Kräuter, zunächst aber die weiteren und möglicherweise ursprünglichen Zutaten wie Malz, Harz und andere.

Malz, Harz und weitere Zutaten der Grut

Das vorherige Kapitel stellte fest dass die Grut im Ursprung nicht ausschließlich aus Kräutern bestand. Dieses Kapitel behandelt daher zunächst die Zutaten der Grut mit Ausnahme der Kräuter. Das nächste Kapitel widmet sich ausschließlich den Kräutern als Zutat.

Nach den Recherchen Susan Verbergs kauften die Gruthäuser etwa in Zwolle, Zutphen und Deventer im 13. Jahrhundert auch große Mengen Getreide und in Relation noch mehr Kräuter ein. Offenbar boten sie ihren Kunden neben der Grut selbst auch Dienstleistungen wie das Bereitstellen von Würze, das Mahlen von Getreide oder Kräutern und auch die Abgabe von Treber – lateinisch *medula brasii* - als Viehfutter oder als Rohstoff für die Bäcker an. Die eingekochte Würze war dann schließlich das Hauptprodukt, das Grut, Gruit oder Fermentum hieß /8/.

Fässer waren laut Verberg ebenfalls zentraler Bestandteil des Inventars eines Gruthauses. Wofür sie zum Einsatz kamen ist nicht definitiv geklärt, möglicherweise zur Lagerung von Malz in feuchtem Zustand. In jedem Fall waren die Zutaten zur Grut lagerfähig, denn die Grut selbst war ganzjährig verfügbar. Als konzentrierter Malzsirup war sie haltbar. Möglicherweise gab man ihr zermahlene Kräuter zu /8/.

Zusammengefasst führt Verberg vier Theorien an, die den „Getreideaspekt“ der Grut unterstützen /8/:

- Theorie des Archäologen Carl Pause: Zugabe von „gegerde sprijen“ – vergorenen Spelzen - zur Grut stattete diese mit aktiven Hefen aus und unterstützte so die Gärung.
- Theorie des Historikers Hans Ebbing: Die Grut war aus Malz hergestellt, das aktive Enzyme enthielt. Gab man sie zu den oft unzureichend vermälzten und wenig enzymaktiven Malzen des Mittelalters hinzu so unterstützten diese Enzyme aus der Grut den Abbau von Stärke in Zucker und somit die Gärung.
- Eine weitere Theorie sieht die Grut als Malzkonzentrat, konzentrierten Zuckersirup aus Getreide oder Malzextrakt. Diesen gab man der Würze zu um die Gärung durch zusätzliche Zucker zu unterstützen. Um dem Grutbier Geschmack und ein wenig Haltbarkeit zu verleihen ergänzte man zusätzlich eine Kräutermischung.
- Eine weitere Theorie, die auch Franz Meußdörfer vertritt, sieht die Grut als Hefekuchen oder brotartige Substanz mit lebensfähigen Hefezellen. Es war üblich dieser Kräuter als Schutz gegen Verderb hinzuzufügen.

Von den für die Zubereitung der Grut eingesetzten Getreiden und Malzen her kamen wahrscheinlich die ohnehin gängigen Braugetreide und –Malze zur Verwendung.

Nach Verbergs Recherchen war in England und in großen Teilen Deutschlands Gerste seit dem 14. Jahrhundert das vorherrschende Braugetreide. In den Niederlanden spielte bis ins 16. Jahrhundert der dort oft angebaute Hafer eine wichtige Rolle. Wegen seiner schlechten Braueigenschaften verwendete man zusätzlich Weizen, teilweise auch Gerste, Roggen, Buchweizen und Dinkel. In der Praxis brachte wahrscheinlich

der Brauer sein Malz ins Gruthaus. Dort kassierte der Gruter das Grutgeld, schrotete das Malz und gab selbst die Grut hinzu, so dass ihre Zusammensetzung ein Geheimnis blieb. Anschließend nahm der Brauer das Schrot mit nach Hause und maischte ein /8/.

Auch das Buch „Bierbrauen im Rheinland“ bestätigt Malz unter Berufung auf Quellen aus Köln als Zutat der Grut. Allerdings ist dieses Malz nicht im Sinne des Braumalzes zu verstehen sondern im Sinne eines in kleinen Mengen zugegebenen Würzmalzes. Ferner erwähnt diese Quelle die Zugabe von „**Sprijen**“, und vermutet dahinter „...kleieartige Vermahlungsrückstände verschiedener Getreidesorten oder aber die beim Mälzen abgeschroteten Keime...“ /2/.

Auch Carl Pause erwähnt als Zutat der Grut in der Tat „**gegirde spryen**“, die etwa das Kölner Gruthaus von Müllern und Brauern bezog. Dahinter verbarg sich die vergorene Spreu des Dinkels. 1420 mischte man die Grut in Köln auch aus Dinkelspreu. Auch die Osnabrücker Grut enthielt Dinkel. In Duisburg fanden sich ferner Kirschen, vermutlich Sauerkirschen, in der Grut /18/.

Eine weitere Zutat der Grut war offenbar das Harz.

Das Buch „Bierbrauen im Rheinland“ nennt es als in verschiedenen Städten als Zutat belegt. Wahrscheinlich diente es dem Abdichten der Fässer sowie der Konservierung. Auch wenn dies möglicherweise nicht sein primärer Einsatzzweck war, so beeinflusste das Harz dennoch auch den Geschmack des Bieres /2/.

Verberg vermutet dass Harz seiner konservierenden Wirkung wegen als Zutat der Grut diente. Möglich ist auch der Einsatz zum Abdichten von Fässern oder als Anstrich von Holz um es gegen Fäulnis und Würmer zu schützen /8/.

Pause bestätigt ebenfalls Harz als Zutat der Grut /18/.

Pause berichtet ferner aus Wesel von hohen Ausgaben, „...die mit „pro cespitibus fodiendis“ – in der wörtlichen Übersetzung: „um den Rasen zu graben“ –umschrieben sind.“ Vermutlich handelte es sich dabei um Torf als Brennstoff zum Erhitzen der Grut und nicht um Torf im Sinne einer Zutat /18/.

Insgesamt enthüllen die Recherchen von Verberg ein Verständnis der ursprünglichen und frühen Grut als Malzextrakt, das in dieser Form bisher nicht bekannt war. Schon länger bekannte Quellen bestätigen allerdings ebenso dass die Grut Zutaten wie Getreide, vergorene Spelzen, Harz oder Kirschen enthielt und damit auch die Erkenntnis dass sie im Ursprung keine reine Würzmischung aus Kräutern war, sondern weitere Aufgaben erfüllte.

Zum Grutbierbrauen verwendete Kräuter

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 bereits genannten und viele der folgenden Quellen belegen die Intuition sachlich. Es folgen zunächst die Quellen, die den Begriff Grutbier explizit enthalten und anschließend die Quellen, die ihn nicht explizit enthalten, deren Biere aber unter die Definition des Grutbieres im Rahmen dieser Masterarbeit fallen.

Susan Verberg jedoch widerspricht der Annahme, dass die Grut in Ihrer Zusammensetzung variierte. Die überlieferten Aufzeichnungen der Gruthäuser widerlegen ihrer Meinung nach die Vorstellung dass es regional unterschiedliche Kräutermischungen der Grut gab. Sie stimmen hinsichtlich der verwendeten Kräuter überein /8/.

In den folgenden Quellen werden wir feststellen, dass der **Gagel** und der **Porst** häufig als Zutaten von Grutbieren auftauchen. 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 jedoch als schwierig, da teilweise die Begriffe Porst oder Porsch verwendet sind, obwohl man den Gagel einsetzte. Dies sollten wir bei der Lektüre der Quellen bedenken.

Hier zur besseren Unterscheidbarkeit von Gagelstrauch und (Sumpf-)Porst zwei Abbildungen.



Gagelstrauch (links) und Sumpfporst (rechts) /20/

Heute kennen wir den Porst oder Porsch als **Sumpfporst**. Dieser Sumpfporst enthält laut 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. Häufig enthielten Biere tatsächlich diesen Sumpfporst und auch Zusätze wie Fliegenpilz, Schwarzes Bilsenkraut, Tollkirsche und Stechapfel, die allesamt halluzinogene Eigenschaften besitzen /17/.

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 zugesetzt wurde.“ Rätsch belegt dies mit Beispielen aus aller Welt /17/.

Weitere Quellen wie Wikipedia bestätigen: Die Wirkstoffe im Sumpfporst verliehen dem Bier eine berauschende, die Alkoholwirkung verstärkende und konservierende Eigenschaft /21/.

Das Heilpflanzenlexikon aus der Schweiz attestiert dem Sumpfporst ebenfalls eine zunächst erregende Wirkung, die bei höherer Dosage zu Lähmung führt. Ferner berichtet es über einen der frühesten Nachweise über die Verwendung von Porst zum Brauen von Grutbieren in einer bronzezeitlichen Bestattung aus dem 15. Jahrhundert v. Chr. aus Egtved, Dänemark. Ergänzend ist dort erwähnt dass der Sumpfporst bis in die frühe Neuzeit teilweise vermischt mit Gagel in Grutbieren zum Einsatz kam /22/.

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. **Porsch** ist ein meterhoher Strauch mit dem lateinischen Namen *Ledum palustre* und ein Verwandter der Rhododendren *Calluna* und *Erica*. Im deutschen Sprachgebrauch sind neben Porsch oder Porst noch die Bezeichnungen Moosrosmarin, Bienenheide, Brauerkraut, Gichttanne, Kiemenporst, wilder Rosmarin oder Warzenkraut geläufig. Ferner steht dort zu lesen:

„Seine südöstliche Verbreitungsgrenze verläuft auf einer Linie von Lübeck südlich zur Elbe und folgt deren Lauf bald rechts bald links abweichend. Der **Gagelstrauch**, lateinisch *Myrica Gale*, auch Brabanter Myrte, Myrtenheide, Gerberbirke, Sumpfyzypresse, Heidebalsam oder wilde Myrte genannt, gehört zu den weitverbreiteten Myriaceen, die vor allem an der Nord- und Ostseeküste in Sumpfgebieten gedeihen, allerdings nicht weit landeinwärts zu finden sind. Linksrheinisch liegt die Südgrenze etwa bei Neuss, rechtsrheinisch etwa bei Geistingen am südlichen Siegufer. Das aufgrund heutiger Fundstellen bezeugte Verbreitungsgebiet des Gagelstrauches mag im Hochmittelalter und frühen Spätmittelalter, als es noch wärmer war, durchaus bis in die Eifel gereicht haben. Im rheinischen Gebiet ist der Gagelstrauch gewiss eine der Ingredienzien für die Grut gewesen, während in Westfalen die Verhältnisse noch ungeklärt sind, weil hier zwar Porsch als Bierzusatz schriftlich bezeugt ist und früher auch vereinzelt gewachsen sein mag, doch scheint es wohl wahrscheinlicher zu sein, dass man hier in Westfalen den Gagelstrauch als Porsch bezeichnet hat. Es mag auch sein, dass man in Westfalen im Laufe der Geschichte vom Porsch zum Gagelstrauch übergewechselt ist und dabei den Namen Porsch beibehalten hat. In jedem Falle zeigt sich hier, wie schwierig die

Erforschung solcher Ingredienzien ist, die in den verschiedenen Landschaften verschiedene Namen tragen“ /2/.

Neben Gagel und Porst nennt dasselbe Buch 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 /2/.

Sowohl „Bierbrauen im Rheinland“ als auch 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. In niederländischen Quellen ist sie als „Scherpentange“, „Scharpe Tonge“ oder „serpents-tonghe“ zu finden. *Siler Montanum* besitzt lange, schlanke, schlangenzungenähnliche Blätter /2, 18/.



Laserpitium siler (Siler montanum) oder Bergkümmel nach www.gartenbauwagner.at

Pause erwähnt als weitere Zutaten der Grut: Harz, Lorbeer, Kümmel, Feldkümmel, Anis, Bergkümmel, Ingwer, Dinkel und Scharpetangen. 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 /18/.

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, unbekannte Kräuter, Schafgarbe, Salbei oder Gundermann. Die Schafgarbe besitzt demnach eine lange Brautradition in Skandinavien /8/.

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 ausgesucht nutzten.

Als häufigstes unter diesen häufigen Grutkräutern betrachtet Verberg den Gagel. Sie bestätigt auch die Schwierigkeiten der Identifizierung von Gagel und Porst aufgrund des unterschiedlichen regionalen Sprachgebrauchs. Doch da im Westen Deutschlands und in den Niederlanden der Gagel heimisch war, der Porst aber nicht, vermutet sie dass man dort wahrscheinlich den Gagel verwendete. In anderen Regionen wie dem nordöstlichen Deutschland, Schlesien, Böhmen und Mähren verhielt es sich umgekehrt, hier kam der Porst zum Einsatz.

Ferner beschreibt Verberg den Einsatz des Gagel zum Brauen früher und heute. Im Mittelalter setzte man ihrer berauschenden Wirkung die Früchte des Gagelstrauches und die Blätter des Porstes ein. Heute kommen nur noch die Blätter des Gagelstrauches zum Einsatz – diesen fehlt die berauschende Wirkung.

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, Mädessüß, Anis, Kümmel, Wacholder, Koriander, Fichtensprossen, Wermut und bisweilen Hopfen fanden Verwendung. Diese Zutaten verleihen 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 /23/.

Auch nach den Erkenntnissen von Christoph Pinzl stellte die Grut eine Kräutermischung dar, deren Zusammensetzung sehr stark variierte. Genaue Grutrezepte sind nicht konkret überliefert, im konkreten Fall kann jedoch eine Rekonstruktion möglich sein. Erschwerend wirkt hier die Tatsache, dass die Mischung der Grut oft ein Geheimnis war /26/.

Auch Dr. Pinzl bestätigt den Einsatz des Porsches und des Gagelkrautes. Bei starkem Konsum desselben bestand jedoch die Gefahr von Erblinden und Vergiftung. Teilweise fand sich auch Hopfen als Bestandteil von Grutmischungen.

Im Münsteraner Raum enthielt Grutbier als Kräutermischung Gagel, Wacholder, Kümmel und Hanf /24/.

Markus Hellemanns erwähnt in seinem Bericht über das Bierbrauen im mittelalterlichen Dortmund als Zutaten der Grut laut den Stadtrechnungen von 1390 bis 1398 den „... Würzstoff Grut, der außer bestimmten Harzen, Hopfen und Lorbeer auch zu einem großen Teil die Sumpfpflanze Porst, bekannter unter der Bezeichnung Moor-Rosmarin, als Bestandteil aufwies“ /37/.

Der Internetshop www.bierlinie-shop.de erwähnt als Zutaten der Grut: Salz, Pfeffer, Kümmel, Kreuzkümmel, Koriander, Beifuß, Schafgarbe, Bohnenkraut, Anis, Wacholderbeeren, Lorbeer, Mädesüß, Rosmarin, Bilsenkraut, Rosmarin, Hopfen und viele weitere /25/.

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 Masterarbeit. 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“ /6/. 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:

- Wermuth: Stärkt den Magen, macht Lust zum Essen, treibt die „Bilem“ durch den Urin aus, vertreibt die Verstopfung der Leber und Milz, tötet die Würmer, fördert die Menstruation, löscht den Durst, lässt gut schlafen, ist gut gegen Trunkenheit, Gelbsucht, Hauptwehe und Wassersucht.
- Cardobenedicte: Ebenso.
- Wacholder: Zerbricht und treibt den Stein von den Menschen, wirkt gegen Gift und die Krankheit der Nieren und Blasen, treibt gewaltig die Menstruation.
- Rosmarin: Stärkt Gehirn und Herz, wärmt und regt den Appetit an. Gut gegen Melancholie, vertreibt Verstopfungen und „... „ist den Weibern sehr gut, und sonderlich wann ihre Monat zu lange ausbleibt“.
- Beyfuß: Gesundes Bier für Frauen – fördert die Fruchtbarkeit und die Menstruation, stärkt und reinigt die Gebärmutter, treibt die Nachgeburt und Totgeburten aus, erleichtert die Wehen und zerbricht Nieren- und Blasensteine.
- Poley: Wirkung wie Beyfuß, zusätzlich vertreibt es Schnupfen und Husten, stärkt den Magen, lindert Magenverstimmung, macht Lust zum Essen und vertreibt Unterleibsschmerzen.
- Quendel: Ebenso.
- Krausemünz: Lindert Koliken, stärkt den Magen, vertreibt Magenverstimmung.
- Zitrone: Erquickt den Menschen und seine Lebensgeister, erfreut das Herz, vertreibt Melancholie, gut gegen Brustbeschwerden.
- Pommeranze (Bitterorange): Ebenso.
- Lorbeer: Stärkt Haupt und Magen, zerbricht und treibt Nieren- und Blasenstein aus, regt zum Schwitzen an.
- Lavendel: Stärkt Haupt, Rückenmark und Nieren. Köstlicher Trank gegen den Schlag, schwere Gebrechen, Gicht, Lähmung, regt den Milchfluss an.
- Hirschzunge: Lindert Melancholie, Beschwerden an der Milz und Malaria.
- Hysoppe (Ysop, Essigkraut, Josefskraut oder Weinespenkraut): Wirkung wie Poley und Beyfuß, reinigt zudem die Lunge, tötet Würmer, stillt Zahnschmerzen und Ohrensausen, fördert frische Gesichtsfarbe.

- Majoran: Vertreibt Schwindel, fördert das Gedächtnis, vertreibt Melancholie, treibt die Galle aus, vertreibt den Stein und lindert die „Wassersucht“ (Ödem, Gewebeschwellung durch Flüssigkeitseinlagerung).
- Melisse: Stärkt das Herz, erfrischt die Lebensgeister, ist den Frauen gesund und nützlich, vertreibt Melancholie.
- Scordium (Knoblauch-Gamander, Lauch-Gamander): Verhindert Säurebildung im Bier, gut gegen Gift, Koliken oder Reizungen, Lungen- und Lebergebreechen, kalten Magen, „... sehr gesund denen Kindbetterinnen, und fördert auch darneben der Weiber Blödigkeit“.
- Braun Bethonie: Gut für Kopf, Brust und Nerven, löst Verstopfung der Leber und Nierenstein, gut gegen Gebärmutterbeschwerden und Leibesinfektionen.
- Benedictenwurzel: Hilft gegen Phlegma, Wasser- und Gelbsucht.
- Haselwurzel: Lindert Wassersucht, treibt Harn aus und leert die Blase, verhindert Verkalkung der Gelenke.
- Ochsenzungenwurzel: Fördert den Harndrang und unterstützt das Gehirn.
- Euphrasia Augentrost / Porus Euphrasia: Bringt ein „scharfes Gesicht“ und hat alle Qualitäten des Augentrostweines.
- Anis: Hat alle Qualitäten des Anisweines.
- Fenchel: Lindert „dunkle Augen“, Wassersucht, Husten und Gift. Fördert Milch und Samen, lindert Erkrankung von Blase, Lunge und Leber.
- Nelke: Stärkt Herz, Gehirn, Glieder, Magen und hilft bei Verdauungsbeschwerden und Erkältungen.
- Eichel: Gut gegen Ruhr und Durchfallerkrankungen, erleichtert das Wasserlassen, stärkt den Magen, lindert innere Blutungen, „... und da ein Weib ihre Zeit zu viel hätte so hält es dieselbe inne“.
- Alantwurzel: Gut gegen Brustkrankheiten, Keuchhusten, Lendenschmerzen, erleichtert die Menstruation.
- Salbei: Stärkt Haupt und Magen, Glieder, nimmt das Zittern der Kniescheiben und anderer Glieder, gesund für Brust, Nieren und Blasen, treibt den Harn, stärkt die Zähne und erleichtert die Menstruation.
- Ehrenpreis: Gut gegen Schwindsucht und Lungenentzündung, erfrischt Lunge und Leber, macht weit um die Brust, löst Schleim, gleiche Tugenden wie Ehrenpreiswein.
- Kirsche: Magenfreundlich und Harn treibend.
- Schlehe: Kühlende Wirkung.
- Himbeere: Gut gegen hitzigen Magen und Durchfallerkrankungen sowie Erkältungsbeschwerden.
- Wohlgemuth: Lindert Erkältungsbeschwerden, fördert die Verdauung, wärmt Magen und Glieder.
- Hopfen: Fördert die Haltbarkeit des Bieres.

Daneben führt das Buch Biere mit Kräutermischungen auf die gegen Pest, Wunden oder Gicht helfen sowie die im heißen Sommer die Hitze stillen. Ferner weist es daraufhin dass eiskaltes Bier zu Husten führt.

Anmerkungen des Autors: Die moderne Ausgabe des Buches von 2012 enthält den Originaltext von 1784. Ich habe versucht diesen so gut als möglich in aktuelles Deutsch zu übertragen – was mir möglicherweise nicht immer perfekt gelungen ist.

Laut Axel Kiesbye betonen auch andere Quellen den gesundheitlichen Aspekt. Die Beimengung von heilenden Kräutern zum Bier galt als Natur-Medizin. Ein Hausbuch von Colerus aus dem 14. Jahrhundert führt bereits 18 medizinische Biere mit jeweils anderen Kräutern auf. In einer Rezeptsammlung aus dem Reichsarchiv von Maastricht heißt es 1674:

„Heilmittel: Cerevisia medicata familiaris: Gemeines heilwirksames Bier. Besteht aus einer Kräutermischung unter anderem mit echtem Kalmus, Engelwurz, Zitronen – oder Apfelsinenschalen, Anissamen, Fenchel; Zimt, Gewürznelken, Muskatnuss, Wacholderbeere, Wermut, die in einem kleinen Beutel in ein Fass gehängt wird und das Bier auf diese Weise heilkräftig macht“. /4/

Als weitere Beispiele nennt Kiesbye das 1872 veröffentlichte Buch „Bierstudien“ von Dr. J. A. Theodor Grässe, das dem Thema über 40 Seiten widmet, sowie im 17. Jahrhundert war das Giffhornsche Kräuterbier, das die Hofbeamten in Hannover gegen gewisse Krankheiten verkauften /4/.

Eine ganze Sammlung von „Heilbieren“ und ihren Wirkungen für die Gesundheit aus dem 19. Jahrhundert enthält Kiesbyes Werk „Kräuterbier & Co.“ ebenfalls /4/:

- Salbeibier: Stärkt den Magen, vertreibt das Glieder- und Kniezittern, ist gut für die Blase und Nieren, Zähne, Durchfall- und Frauenkrankheiten.
- Wermutbier: Was man im Sommer trinkt, um die Galle, Leber und Milz zu reinigen.
- Beifußbier: Ist das edelste Bier für Frauen, denen es gegen Unfruchtbarkeit dient und stärkt ihren Leib, nimmt die Kopfschmerzen.
- Wolgemuth-und Nelkenbier: Empfiehlt man bei Magenkrankheiten.
- Rosmarinbier: Geht durch alle Glieder, erquickt die Geister, mehrt die natürliche Hitze, stärkt Herz und Gehirn und bringt Frauen die Regel wieder.
- Lorbeerbier: Macht Schwitzen, öffnet die Leber und löst die Steine ab.
- Melissenbier: Macht Melancholische lustig und stärkt das Herz.
- Lavendelbier: Ist gut gegen Rheumatismus und Schlagfluss.
- Wacholderbier: Ist gut für Nierenkrankheiten und Menstruation und als Mittel gegen Vergiftungen.
- Eichenblätterbier: Hilft gegen Cholera und rote Ruhr.
- Fenchelbier: Tut gut gegen Wassersucht, Husten und Gicht und im Menschen Milch und Samen erzeuge.

Neben der medizinischen Wirkung von Kräutern und Grutbieren weist Susan Verberg darauf hin, dass auch die Grut in ihrem ursprünglichen Sinn als Malz und Malzkonzentrat einen guten Ruf als Heil- und Beruhigungsmittel besaß. Viele Rezepte sind aus England und den Niederlanden des 15.-16. Jahrhunderts erhalten, in denen sie als grout, graut, naerbier oder naebier genannt sind /8/.

In Hannover entstand 1526 der **Broyhan**. Seinen Namen verdankt er seinem Schöpfer, Braumeister Cord Broyhan. Zwar trägt dieser Bierstil nicht den Namen Grutbier – er stellt aber eines dar. Zum Würzen des Broyhans dienten nach Recherchen der Brauerei „Das Freie“ auf dem Gutshof Rethmar, die ihn 2017 wieder belebte: Veilchenwurzel, Zimt und Galgant /26/.

Nach den Recherchen von Günther Thömmes enthielt zumindest das Original des Broyhan keinen Hopfen und auch keine Kräuter oder Gewürze /27/. Ron Pattinson und einige spätere (Plagiats-)Rezepte erwähnen die gelegentliche Zugabe von Nelke, Zimt oder Koriander. Diese intensiv schmeckenden Gewürze gaben die Brauer über Jahrhunderte gerne zu verdorbenen oder schlecht geratenen Bieren dazu. Sie waren in normaler „Gruit“ in der Regel nicht enthalten.

Auch die **Gose** enthielt Kräuter und Gewürze. Entstanden ist sie im Harz in Goslar, der dortige Fluss „Gose“ gab ihr den Namen. Ursprünglich war sie ein spontan vergorenes und leicht säuerliches Bier gebraut mit Salz und Gewürzen. 1332 ist die Gose erstmals urkundlich erwähnt. Ab 1738 wurde sie auch in Leipzig gebraut und war bis zum Ende des 19. Jahrhunderts sehr beliebt. 1966 schloß die letzte Gosebrauerei /28/.

Im **Grätzer** Bier – Grätz liegt bei Posen im heutigen Polen - soll eine Art von Gruit in Form von Weidenrinde zum Brauen verwendet worden sein /26/.

Englische Brauer würzten ihre Biere ursprünglich mit der **Weinraute** – lateinisch *Ruta Graveolens* - sowie mit verschiedenen Kräutern /26/.



Die Weinraute (Ruta Graveolens) nach /26/

In Nordamerika begannen die ersten Siedler 1584 zu brauen. Für das „Pumpkin Ale“, zu Deutsch Kürbisbier, den einzigen originär amerikanischen Bierstil, verwendeten sie Kräuter wie **Fichtennadeln**. Hopfen stand meist nicht zur Verfügung /26/.

Moderne Pumpkin Beers sind oft stark gewürzt, dies mit den typischen Pumpkin Pie Gewürzen /26/. Nach www.justspices.de zählen hierzu Zimt, Kardamom, Muskatnuss, Ingwer und Piment.

1664 verfügten die englischen Kolonialherren, dass kommerzielle Brauereien in Nordamerika nur Hopfen zum Brauen von Bier zu verwenden haben – den sie wiederum aus England importieren mussten. Teilweise stockten sie auch mit heimischem Wildhopfen auf /26/.

Ab etwa 1700 entwickelte sich das Colonial Ale, gebraut aus Molasse aus Zuckerrohr, Mais und Kürbis. Die Rolle des Hopfens übernahmen häufig Fichtennadeln und **Sassafras** /26/.

Der Sassafrasbaum, auch Fenchelholzbaum oder Nelkenzimtbaum genannt, ist nach www.wikipedia.org eine Pflanzenart in der Familie der Lorbeergewächse. Sie ist im östlichen Nordamerika weit verbreitet.

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 /29/.

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, die ihre Spezialität im 18. Jahrhundert bereits an 30 Braustätten produzierte /4/.

Den BJCP Beer Style Guidelines zu Folge kann Witbier auch andere Kräuter und Gewürze wie Kamille, Kümmel oder Kardamon enthalten. Auch in anderen belgischen Bierstilen wie Saison, Strong Ale oder Tripel gilt der Einsatz von Kräutern und Gewürzen nicht als traditionell – aber als zur Abrundung möglich /30/.

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 Grutbieres fallen:

Tella aus Äthiopien und Eritrea kann Gewürze enthalten. Als Zusatz zur Gärung verwendet man die getrockneten, gemahlene Blätter des afrikanischen Faulbaums /31/.

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 /32/.

Auch Christian Rätsch bestätigt Gagel und Porst als Zutaten von Grutbier. Da er sich insbesondere mit Bieren befasste, die berauschende Kräuter als Zutaten enthielten, führt er eine ganze Reihe weiterer Kräuter an: Alraunen, Kokablätter, Stechapfel- und Windensamen, Haschisch, Opium, Fliegenpilze, Taumel-Lolch, Hanf, Bilsenkraut. An nicht berauschenden Kräutern und Gewürzen nennt Rätsch Zimt, Muskat und Kardamom /17/.

Zusammenfassend ergeben sich folgende Erkenntnisse:

- Die zur Herstellung von Grutbieren verwendeten Kräuter, Gewürze und weitere Zutaten wie Fichtennadeln waren sehr vielfältig.
- Anstelle des Begriffes Grutbier tauchen in der Historie häufig die Begriffe „Kräuterbier“ und „Heilbier“ auf.
- Die am häufigsten als Zutaten von Grutbieren genannten sind: Gagel, Sumpfporst, Kümmel oder Laserkraut, Wacholder 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 berauschenden Wirkung wegen.
- Auch der Hopfen findet sich als Bestandteil der Grut.

Herstellung der Grut und Technik des Grutbierbrauens

Die bisherigen Kapitel haben gezeigt dass die Aufgabe der Grut und ihre Zusammensetzung historisch und regional sehr unterschiedlich ausfallen konnten. Die Herstellung und der Einsatz einer Grut im Sinne eines reinen Malzkonzentrates gestalten sich gänzlich anders als dies bei einer reinen Kräutermischung oder einer Mischung beider.

Unabhängig davon bestehen mehrere Möglichkeiten der Zugabe der Grut:

- Am Beginn, während oder am Ende des Würzekochens.
- Vor oder während der Gärung.
- Während der Reifung – sozusagen ein „Grutstopfen“.
- Kombination dieser Möglichkeiten.
- Zubereiten eines separaten Sudes aus der Grut und Zugabe desselben entweder im Sudhaus, während der Gärung oder Reifung oder zum fertigen Bier /6/.

Von Interesse ist aber nicht nur die Verwendung der fertigen Grut sondern auch ihre Herstellung sowie ihre weiteren Zutaten neben Kräutern und Gewürzen.

Bereits bei Pause begegnet ist uns eine Überlieferung aus Köln: „Weiterhin gab man „**gegirde spryen**“ zu, die das Kölner Gruthaus von Müllern und Brauern bezog“. Der Begriff ist auch als „sprijen“ oder „spelschen sprijen“ bekannt und steht für die vergorene Spreu des Dinkels. Seine Ährenspindeln sind brüchig und seine Körner fest von Spelzen umgeben. Um Dinkelkörner zu entspelzen musste man sie in einem breiten Mahlspalt zwischen zwei Mühlsteinen zerreiben. Sozusagen als Nebenprodukt entstehen dabei die „sprijen“ – also die Spelzen. An den Spelzen befindet sich Mehlstaub. An ihrer äußeren Seite haften zudem Mikroorganismen wie Hefen. Feuchtet man die Spelzen an so beginnen sie zu gären. Aus dieser Beschreibung und aus der Tatsache, dass das lateinische Wort für die Grut „fermentum“ lautet, folgert Pause die Natur der Grut nicht als reines Kräutergemisch sondern auch als hefehaltiges Produkt um die Gärung kontrolliert anzuregen /18/.

Wie alles im Detail ablief ist auch Pause nicht bekannt. Wahrscheinlich vermischte man im Gruthaus die Kräutermischung mit den vergorenen Spelzen und kochte die Mischung im Anschluß ein. Das Resultat vermahlte man zu einem Pulver und verkaufte es an die Brauer. Hierzu passt dass die Gruthäuser über Braugeräte wie Eimer, Getreidemaße, Siebe, Schöpfschaufeln, Maischetrenner, Mühlen, Kessel und Öfen verfügten. Da die Abgabe der Grut nur in kleinen Mengen erfolgte folgert Pause dass diese nicht lange haltbar war und weiter: „Die in der Grut enthaltenen Kräuter dürften dem Bier einen scharfen, leicht süßlichen Geschmack mit bitterer Note verliehen haben.

Susan Verberg bestätigt zum einen die Tatsache, dass sich viele Details zur Herstellung und zur Zusammensetzung der Grut im Dunkel der Geschichte verlieren. Was sie konkret zum „Getreideaspekt“ der Grut herausfand schilderte bereits das Kapitel „Der Ursprung der Begriffe Grut und Grutbier“.

Ergänzend beschreibt auch Verberg die Ausstattung von Gruthäusern. 1339 etwa erwarb die Stadt Deventer das Grutrecht von Bischof Johan van Diest. Wenn das Grutrecht wechselte übergaben die bisherigen Grutherren das Inventar an ihre Nachfolger. Diese errichteten ein neues Gruthaus, auch Domus Fermenti genannt. Zum Gruthaus gehörte meist die Mühle, zu deren Antrieb in der Regel Pferde dienten. Das neue Gruthaus 1339 in Deventer enthielt zudem einen Kupferkessel, ein Waschbecken, eine Tonne, Schuhe, Stiefel, Kleider, Feuerholz und andere Gegenstände. Quellen aus Zutphen und Zwolle belegen dass die Mühlen der Gruthäuser neben Getreide auch Kräuter vermahlten /8/.

Eine eher traurige Anekdote findet sich in den Archiven von Coventry aus dem 12.-13. Jahrhundert. Alice, Tochter des Robert Oselot, fiel ein einen Kessel mit kochender Grut und erlitt so schwere Verbrennungen, dass sie eine Nacht später verstarb /8/.

Ein wenig Säure enthielten mittelalterliche Biere nahezu immer. Christoph Pinzl weist darauf hin, dass jede Gärung im Altertum und im Mittelalter aus einer Mischgärung unter Beteiligung von Hefen aller Art bestand. Auch andere Mikroorganismen waren absichtlich oder spontan im Spiel. Ferner bestätigt er, dass man die einzelnen Bestandteile der Grut zu einem Brei verarbeitete und diesen im Anschluß erhitze, trocknete und schließlich zermahlte. Die Grut, die der Brauer vom Gruter erwarb, war demnach ein Pulver /26/.

Zur Herstellung von Bieren aus Kräutern, Blumen, Wurzeln oder Samen empfiehlt das Buch „Der vollkommene Bierbrauer“ /6/ selbige zunächst zu säubern, zu waschen und anschließend zu trocknen da „grüne Materialien“ das Bier verderben könnten. Gleichzeitig findet sich jedoch der Hinweis dass der Einsatz frischer Kräuter deren Aroma verstärkt.

Zusammenfassend stellen wir fest, dass die historische Grut nicht nur zum Würzen von Bier diente. Ferner enthielt sie zumindest vielfach auch Mikroorganismen und diente dazu die Gärung in Gang zu bringen.

Das Grutrecht

Zumindest in Deutschland bestand nach Christoph Pinzl das Grutrecht, das Recht zum Handel mit Grut. Grutherren schützten seine Einhaltung. Sie verlangten, dass nur Grutbier vor Ort getrunken werden durfte /26/.

Carl Pause führt an: „Das Grutrecht war ein landesherrliches Recht, das der jeweilige Landesherr gegen Zahlung an Städte oder Privatleute weitergab oder verpachtete. Produziert wurde der Würzzusatz in speziellen Gruthäusern“ /18/.

Auch einige Familiennamen wie Grüter, Gruiter oder de Gruyter leiten sich von der Grut ab /8, 16/.

Den Recherchen der Gruthausbrauerei in Münster nach war der Grutherr der höchste Finanzbeamte der Stadt. Er alleine durfte die Grut in seinem Gruthaus herstellen und verkaufen. Die Zusammensetzung der Grut hielt der Grutherr geheim – auch ein Grund weshalb sie heute schwer zu ermitteln ist. Jeder der brauen wollte musste mit Grut brauen und diese beim Gruthaus erwerben /10/.

„Bierbrauen im Rheinland“ zu Folge besaß der „Grutherr“, der meist mit dem Landesherrn identisch war, das alleinige „Grutrecht“ innerhalb seines Machtbereiches die Grut herzustellen und zu verkaufen. Das Grutrecht war damit ein „Bannrecht“. Das Grutrecht galt nicht nur für das gewerbsmäßige Brauen sondern auch für das im Mittelalter gängige Brauen zur Eigenversorgung /2/.

Ein Beitrag von Eul in der Brauwelt bezeichnet die „Grut-Abgabe“ als die erste Biersteuer in Deutschland im 9. Jahrhundert. Sie fiel auf die Grut an, die Eul als „Bierwürze“ definiert. Ob er damit Kräuter meint, die zum Würzen des Bieres dienten, oder eingekochte Würze im Sinne eines Malzextraktes, ist nicht erkennbar /33/.

Sehr detaillierte Ausführungen zum Grutrecht und den damit verbundenen Einnahmen enthält das Buch „Bierbrauen im Rheinland“. Demnach war das Grutrecht in seinem Ursprung sehr wahrscheinlich ein Recht des Königs. Häufig taucht auch der Begriff „Grutgerechtsame“ auf. Wer immer das Grutrecht besaß musste es nicht selbst ausüben, sondern konnte es weiter verleihen oder verpachten. Faktisch hatten bis ins 13. Jahrhundert alle bedeutenden rheinischen und maasländischen Territorialherren das Grutrecht zumindest in Teilen ihres Herrschaftsbereiches unter ihre Kontrolle gebracht. Als Inhaber des Grutrechts sind geistliche Würdenträger wie Bischöfe genauso belegt wie weltliche Herrscher in Form von Grafen. Neben Personen erwarben auch Klöster und später zunehmend Städte das Grutrecht /2/.

Derselben Quelle ist zu entnehmen dass mit der Verpachtung der Grut aufgrund ihres Monopolcharakters oft hohe Einnahmen verbunden waren.

Trotz dieses Monopolcharakters konnten die Grutherren das Sammeln von Kräutern in der Natur zum Brauen zu Hause für den Eigenbedarf in der Praxis wahrscheinlich

nicht völlig verhindern. So verpachtete Erzbischof Engelbert von der Mark (1364-1366) das Grutrecht in Xanten zeitweilig an einen Ritter. Hierzu heißt es in „Bierbrauen im Rheinland“: „... wobei schon kurz nach der Verpachtung der Erzbischof die Xantener öffentlich anweisen musste, die Grut für das Bierbrauen ausschließlich beim ritterlichen Grutpächter zu besorgen und nicht selbst die Kräuter vom Gagelstrauch zu sammeln...“ /2/.

Hier zum Abschluss der Ausführungen aus „Bierbrauen im Rheinland“ einige Zahlen, die die wirtschaftliche Bedeutung des Grutrechts aufzeigen /2/:

Der Kölner Hermann von Goch zahlte gegen Ende des 14. Jahrhunderts jährlich 1.100 „Mark“ für sein Grutrecht. Um diesen Betrag zu verdienen hätte ein Handwerksmeister damals 1.885 Tage arbeiten müssen. Von Goch erwirtschaftete 1391/92 den Betrag von 1.339 Mark und 1392/93 entsprechend 2.945 Mark, was für den Handwerksmeister wiederum 2.295 und 5.048 Tage Arbeit bedeutet hätte. Anders gesagt: Von Goch erwirtschaftete eine Kapitalverzinsung von 22 und 168 %.

In Wesel lag das Grutrecht in den Jahren 1342 bis 1390, für die die Stadtrechnung erhalten ist, bei eben dieser Stadt. Auch hier ist eine Kapitalverzinsung von knapp 20 % belegt. Dies entsprach einem Viertel bis einem Fünftel der gesamten Einnahmen der Stadt. Ähnliche Zahlen sind aus Duisburg oder Dortmund bekannt. Sie belegen zum einen die entscheidende wirtschaftliche Bedeutung der Grut und zum anderen die hohe Motivation der Städte, sich diesen Wirtschafts- und Machtfaktor zu sichern /2/.

Susan Verberg bestätigt den Ursprung des Grutrechts als königliches Recht. Der König verlieh es an Fürsten und Bischöfe, die es in ihren Territorien weiter verliehen, und dies teilweise auch in vererbbarer Form. Auch die erste gesicherte Erwähnung der Grut überhaupt besteht in der Verleihung eines Grutrechts. Sie stammt aus Bommel, wo Otto III. im Jahr 998 der St. Martinus Kirche das Recht des Handels mit Bier, genannt Grut, stiftete. Später stellte sich heraus dass hiermit nicht der Handel mit dem Bier selbst sondern der mit einer Zutat, die man als notwendig zum Bierbrauen ansah, gemeint war. Der Verkauf und der Vertrieb dieser Zutat entwickelte sich zu einem Monopol der regionalen Herrscher, bekannt als das Grutrecht. Mit dem Ansteigen der gewerblichen Bierproduktion stiegen auch die Einnahmen aus der Grut /8/.

Den Erkenntnissen Verbergs zu Folge war das Grutrecht im Ursprung nicht dazu gedacht den Bierhandel zu beeinflussen. Doch insbesondere dort wo es in die Hände von Städten fiel nutzten diese es als Verbrauchssteuer auf das Brauen sowie den Im- und Export von Bier. In manchen Städten erlosch das Grutrecht wieder – in manchen erließ man es auch von neuem. Im 12.-13. Jahrhundert gelangten zunehmend die Städte in den Besitz des Grutrechts. Erstmals geschah dies 1274 in Delft. Die lokalen Würdenträger verliehen es an die Städte um ihre Finanzen aufzubessern. Amsterdam war 1559 die letzte Stadt die das Grutrecht erhielt. In den Städten wo es ein Grutrecht gab entstanden Ende des 13. Jahrhunderts Gruthäuser, Gebäude in denen man die Grut herstellte und verkaufte. In den ländlichen Regionen war die Bevölkerung, die zu Hause Bier für den Eigenbedarf braute, häufig vom Grutgeld ausgenommen /8/.

Im belgischen Brügge gibt es ein „Gruuthusemuseum“. Leider ist es seit 2014 geschlossen. Informationen im Internet sind spärlich. Es soll am 25. Mai 2019 wieder eröffnen /34/. Der Autor wird es im Oktober 2019 besuchen – zu spät um die Ergebnisse noch in dieser Arbeit zu berücksichtigen, aber früh genug um im Kolloquium darüber zu berichten. Wikipedia ist zu entnehmen dass wahrscheinlich im

13. Jahrhundert eine wohlhabende Brügger Familie das Grutrecht erhielt und in der Folge ein Gruthaus errichtete. Im frühen 15. Jahrhundert baute es Jan IV. van der Aa in ein luxuriöses Wohnhaus um und nahm den Familiennamen "Van Gruuthuse" an /35/.



Gruuthusemuseum Brügge (Bilder: Toerisme Brugge / Jan Darthet auf <https://www.visitbruges.be/en/gruuthusemuseum>)

Hinweise auf Grutrechte oder ähnliche Regelungen außerhalb Deutschlands, den Niederlanden und Belgien hat der Autor im Rahmen dieser Masterarbeit nicht gefunden.

Zusammenfassend bleibt die Erkenntnis dass das Grutrecht als königliches Recht entstand und ein Monopol auf Herstellung und Verkauf der Grut darstellte. Im Lauf der Zeit ging es vom König zunächst an geistliche und weltliche Würdenträger über und später an die Städte. Ähnlich wie das Reinheitsgebot übte das Grutrecht nicht nur Einfluss auf die Rohstoffe zum Bierbrauen aus. Es stellte auch ein entscheidendes Instrument wirtschaftlicher und politischer Macht dar.

Das Ende des historischen Grutbierzeitalters

Zahlreiche Quellen belegen: Zwischen dem 13. und dem 16. Jahrhundert verdrängte das Hopfenbier zunehmend das Grutbier. Doch sie belegen auch dass dies eben nur „zunehmend“ geschah. Hier die Schilderungen im Einzelnen.

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. Es war über Monate haltbar und ermöglichte erstmals den Transport von und den Handel mit Bier. Hinzu kam dass man durch die konservierende Wirkung des Hopfens das Bier mit niedrigerer Stammwürze und somit zu deutlich geringeren Kosten brauen konnte. Mit Hopfen gebrautes Bier entwickelte sich zu einer Haupteinnahmequelle der nordeuropäischen Städte. Im Jahr 1376 waren 43 % der in Hamburg ansässigen Handwerker Bierbrauer /8/.

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. Der allmähliche Übergang von einem Monopol auf den Verkauf einer Zutat zu einer Abgabe auf das Brauen schwächte das Konzept des Grutrechtes. In den Aufzeichnungen insbesondere des 15. Jahrhunderts sind die Abgaben auf das Brauen von gehopftem Bier oft unter der Grut eingetragen. Teilweise findet sich der Begriff „hoppengruit“. Gelegentlich verwendete man das Wort „grut“ auch als Verb im Sinne des Hinzufügens einer Zutat. Der Begriff „Grut“ wandelte sich, seine ursprüngliche Bedeutung geriet mehr und mehr in Vergessenheit. 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 /8/.

Am Ende der Ära der Grut wandelte sich das Grutbier von einem alltäglichen Getränk hin zu einer Medizin. Der Mediziner Gheeraert Vorselman veröffentlichte in seinem Buch „Nyeuwen Cooeck Boeck“ im Jahre 1511 ein Rezept für Grutbier, das als das erste schriftliche überlieferte Rezept dieser Art gilt. Die erwähnten Zutaten stimmen mit denen überein, die man in den Aufzeichnungen vieler Gruthäuser findet. Hier das Rezept:

Herstellung von Grut und Grutbier: Man nehme etwa einen Pott (eine halbe Gallone) von Lorbeerbeeren, reichlich Harz, ein wenig Haferkleie und Samen des Gagelstrauches. Das Bier wird ausschließlich aus Gerste gebraut und mit Hefe angestellt /8/.

Verberg weist noch auf einen weiteren wichtigen Punkt hin: Das Klima der Renaissance 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 Produktion, Im- und Export von Bier /8/.

Auch nach Huntemann brauten die Hansestädte in Norddeutschland schon im 14. Jahrhundert mit Hopfen anstelle der Grut, da die Biere wohlschmeckender, bekömmlicher und haltbarer waren. Um 1400 begannen auch die Brauer im übrigen Deutschland mit Hopfen zu brauen /3/.

Pause bestätigt für die Region Niederrhein: Vom 14. Jahrhundert an verdrängte das Hopfenbier allmählich das Grutbier – mit Betonung auf „allmählich“. Auch wenn sich das Hopfenbier im 16. Jahrhundert durchgesetzt hatte, so ist in Neuss die Verwendung der „Graut“ noch 1649 dokumentiert. In Osnabrück kam es erst 1702 und in Oldenburg erst 1724 zu einem Verbot von Gagel als Zutat zum Bierbrauen. Auch auf dem Land war das Grutbier wahrscheinlich noch lange Zeit verbreitet /18/.

Wikipedia führt unter Berufung auf das Reallexikon der germanischen Altertumskunde aus dass Kräuterbiere bis in das 13. Jahrhundert im norddeutschen und niederländischen Raum sowie in Flandern vorherrschend blieben, obwohl Hopfenbiere bereits in der nordischen Mythologie bekannt waren. Weiter heißt es: „Ab dem 13. Jahrhundert drang das Hopfenbier aus den deutschen Hansestädten, für die es ein wichtiges Exportprodukt war, in die Grutbiergebiete ein. Die Inhaber der Grutrechte versuchten über reglementierende Vorschriften, das Vordringen der Hopfenbiere abzuwehren, konnten dessen Ausbreitung jedoch nur verzögern“ Im 16. Jahrhundert hatte das Hopfenbier das Grutbier weitgehend verdrängt /16/.

Der Kölner Brauerei Verband bestätigt auf seiner Homepage dass die Bremer und Hamburger schon früh mit Hopfen brauten. Im 14. Jahrhundert begannen sie das Hopfenbier auch in die Grutbierregionen am Rhein und in den Niederlanden zu verkaufen. 1387 verbot der Erzbischof von Köln den Verkauf gehopfter Biere, konnte aber deren Siegeszug letztlich nicht verhindern. Quellen von 1408 und 1412 erwähnen den Hopfen in der Form einer gängigen Zutat zum Brauen.

Dieselbe Quelle erwähnt: „Die Hopfenbiere konnten sich vor allem durchsetzen, weil sie wegen der konservierenden Wirkung des Hopfens haltbarer als Grutbier waren, das schnell verdarb und daher nicht exportiert werden konnte. Zudem war der Hopfen als Bierwürze billiger als die Grut, und auch geschmackliche Gründe mögen eine Rolle gespielt haben“ /36/.

Markus Hellemanns nennt in seinem Bericht über das Brauwesen im mittelalterlichen Dortmund sogar ein „Todesjahr“ des Grutbieres. 1551 gab der letzte Gruter der Stadt sein Gewerbe auf. /37/.

Weitere Informationen liefert das Buch „**Bierbrauen im Rheinland**“. Es bestätigt dass der Hopfen im 14. Jahrhundert im nordwesteuropäischen Raum die Grut zu verdrängen begann. Quellen aus Dordrecht im Jahr 1322, Delft 1326, Haarlem 1327, Wesel 1384, Dortmund 1390 und Köln 1407 belegen dies. Der Hopfen sorgte für eine längere Haltbarkeit des Bieres und ermöglichte auf diesem Weg den Fernhandel mit Bier. Außerdem begannen die Menschen das herbere Hopfenbier dem süßlicheren

Grutbier vorzuziehen. Und nicht zuletzt lag der Preis für den Hopfen um 50-70 % unter dem der Grut, was das Brauen mit Hopfen deutlich günstiger machte /2/.

Zwar bestätigt dieselbe Quelle dass die Grutherren zum Schutz ihrer Einnahmen dem Hopfenbier erbittert Widerstand leisten, doch aufhalten konnten sie es nicht. So setzte sich das Hopfenbier im Lauf des 15. Jahrhunderts als vorherrschend durch /2/.

Erschwerend kam das Reinheitsgebot hinzu. Es trat am 23. April 1516 in Kraft und verbot in Bayern – nicht allerdings außerhalb davon – andere Würzmittel als Hopfen. Erst durch das Reichsgesetz vom 3. Juni 1906 übernahm das Deutsche Reich für die Bierherstellung einheitlich das Reinheitsgebot /38/.

Trotz des Reinheitsgebotes kam es noch 1551 zu einem Erlass des Münchener Stadtrates, der die Verwendung von Kräutern wie Lorbeer oder Koriander für das Brauen gestattete /2626/.

Ob es in Griechenland Grutbiere gab ist nicht explizit bekannt. Falls es sie gab beendete die Einführung des Reinheitsgebotes in Griechenland durch den Wittelsbacher Otto I. im Jahre 1832 diese Tradition. Otto musste 1862 gehen, das Reinheitsgebot blieb bis heute /39/.

In seinem Buch „Der Fluch des Bierzauberers“ beschreibt Günther Thömmes dass während und nach dem 30jährigen Krieg auch wegen der Rohstoffknappheit Kräuter anstelle von Hopfen zum Einsatz kamen. 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 /40/.

In einer anderen Quelle berichtet Thömmes: Da bis ins 18. Jahrhundert 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 Broyhan in Hannover und darüber hinaus deswegen dort so beliebt, weil es billiger herzustellen war, wo doch weder Gruit noch Hopfen benötigt wurden. Den Broyhan braute man bis zur Zeit des 1. Weltkrieges /27/.

Die Leipziger Gose existierte sogar bis 1966 /28/.

Axel Kiesbye führt an: „Interessant ist, dass noch vor 100 Jahren Kräuterbiere in Deutschland gebraut wurden. Der Fantasie waren keine Grenzen gesetzt und so gab es damals eine erhebliche Biervielfalt. Und das zu einer Zeit, in der nach der Überzeugung vieler heutiger Konsumenten bereits das Reinheitsgebot galt“ /4/.

In England beginnt 1428 der Anbau von Hopfen, der die Grut nach und nach verdrängt /26/.

Einige Quellen sehen das Aufkommen des Hopfenbieres und das Reinheitsgebot als mittelalterliche Methode der Drogenbekämpfung. Die in den Grutbieren oft enthaltenen berausenden Stoffe ersetzte man durch den Hopfen im Sinne eines beruhigenden Stoffes /17/.

Andere Quellen wie Sparhawk stimmen dem einerseits zu und fügen 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 /7/.

Ähnlich sahen dies möglicherweise die Puritaner in England /9/.

Als Fazit ziehen wir: Bis zum 13. Jahrhundert war der Hopfen eines unter vielen möglichen Würzmitteln des Bieres. Seither begann er zum dominierenden Würzmittel des Bieres 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 Zutaten 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.

Doch dies gilt für Deutschland. 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 Craftbierzeitalter kam und sie wieder erweckte.

Willkommen zum zweiten Teil dieser Masterarbeit – dem Zeitalter der modernen Grutbiere!

MODERNE GRUTBIERE

Zahlreiche Heim- und Hobbybrauer, aber auch kommerzielle Gasthaus-, Craft und gewachsene Brauereien nahmen sich im Zuge des Craftbierzeitalters auch dem Grutbier an.

Aufgabe dieses zweiten Teiles dieser Masterarbeit zum Thema „Grutbier“ ist es analog zum ersten Teil zu klären, welche Zutaten mit welchen Techniken in welchen Regionen zum Einsatz kommen.

Ein Grutrecht in der historischen Form besteht nicht mehr. Die Besteuerung der Grut wandelte sich bereits mit ihrem Verschwinden in eine Besteuerung des Bieres um. Wohl aber besteht ein rechtlicher Rahmen zum Thema Bier, dessen Ausgestaltung in Deutschland einzigartig in der Welt ist. Dies beschreibt das folgende Kapitel.

Rechtliche Situation des Grutbieres in Deutschland

Das Vorläufige Biergesetz in der Fassung vom 29. Juli 1993 regelt in § 9 Absatz 1, 2 und 4 bis 6 die Anforderungen an die Bierbereitung. Vereinfacht regeln diese, dass im Geiste des deutschen Reinheitsgebotes nur die Zutaten Wasser, Hopfen, Malz und Hefe zur Bierbereitung zulässig sind.

Von den oben genannten Vorschriften gibt es gemäß § 9 Absatz 7 des Vorläufigen Biergesetzes eine Ausnahme, nach der auf Antrag im Einzelfall zugelassen werden kann, dass bei der Bereitung von besonderen Bieren von den Absätzen 1 und 2 abgewichen wird.

Der Begriff der besonderen Biere geht auf die amtliche Begründung zum Biersteuergesetz 1906 zurück, wonach diese Regelung die Herstellung von „Spezialitäten“ ermöglichen soll, bei denen neben Hopfen und Malz andere Stoffe notwendig sind oder waren, die dem Bier einen besonderen Charakter, etwa einen besonderen Geschmack verleihen. Mit anderen Stoffen sind jedoch keine Malz- oder Hopfenersatzstoffe gemeint.

Laut des Wirtschaftsministeriums Rheinland-Pfalz ergibt sich aus § 23 der Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerechts vom 21.10.2010, dass hier die jeweilige Kreisverwaltung für entsprechende Ausnahmegenehmigungen zuständig ist. Die Lahnsteiner Brauerei hat bei der Kreisverwaltung des Rhein-Lahn-Kreises eine Ausnahmegenehmigung für ihr Grutbier und ihr Honigbier beantragt und diese am 29. Mai 2018 erhalten.

Aus anderen Bundesländern ist dem Autor bekannt und der Presse zu entnehmen, dass hier ebenfalls relativ unbürokratisch Ausnahmegenehmigungen für besondere Biere erteilt wurden. Eine Ausnahme bildet Bayern. Die dortigen Behörden genehmigen grundsätzlich keine Ausnahmen für besondere Biere.

Die Wertung dieser zwischen einzelnen Bundesländern unterschiedlichen Rechtsauslegung ist nicht Gegenstand dieser Masterthesis.

Interessant gestaltet sich auch die rechtliche Auffassung hinsichtlich eines Grutbieres wie das des Berliner G´Bräu. Es enthält keinerlei Hopfen und gilt damit weder als Bier noch als besonderes Bier sondern als „alkoholisches Getränk“ /42/.

Im Sinne dieser Masterarbeit fällt es jedoch unter die Definition eines Grutbieres.

Andere Nationen dieser Welt – ausgenommen Griechenland – kennen nach Informationen des Autors keine dem Reinheitsgebot vergleichbaren Gesetze. Hier sind Zutaten wie Gewürze und Kräuter im Sinne des Grutbieres zu dessen Herstellung erlaubt. Viel rechtlicher Freiraum also für ein modernes Grutbierzeitalter!

BESCHREIBUNG UND VERKOSTUNG MODERNER GRUTBIERE

Das Thema Bier ist weder ein trockenes noch ein bierernstes. Demzufolge verkostete der Autor im Rahmen dieser Masterarbeit einige moderne Grutbiere. Ihre Auswahl ist willkürlich und zufällig je nachdem welchen Bieren er habhaft werden konnte. Sicherlich werden weitere folgen, deren Beschreibung jedoch den Rahmen dieser Masterarbeit sprengen würde.

Grutbier aus der Lahnsteiner Brauerei

Natürlich darf gerade dieses Bier hier nicht fehlen. Das hat es auch verdient: Lahnsteiner Grutbier erhielt eine Medaille in Gold beim International Craft Beer Award 2015 in der Kategorie „Experimental Style“.

Sensorik:



Das Auge des Gourmets verliert sich sogleich in der feinen, gleichmäßigen Trübung des Grutbiers und in seiner kräftigen, goldgelben Farbe, garniert mit leicht kräutergrünen und orangenen Nuancen. Cremiger, feinporiger Schaum thront fast wie frisch gefallener Neuschnee auf dem Glas. Frischer und kräutriger Duft von Wald und Wiese empfängt die Nase. Dieser setzt sich im Trunk dieses sanft prickelnden Bieres nahtlos fort. Harmonisch breiten sich die Kräuter im Gaumen aus ohne ihre individuelle Natur preiszugeben. Im Abtrunk spricht eine dezente Bittere die Geschmacksknospen aufs Neue an. Ein Bier, dessen Aroma sich lange auf der Zunge hält und genauso sanft wie angenehm abklingt.

Brautechnische Daten:

- Naturtrübes obergäriges helles Vollbier.
- Besonderes Bier nach § 9 Absatz 7 des Vorläufigen Biergesetzes gemäß einer Ausnahmegenehmigung der Kreisverwaltung des Rhein-Lahn-Kreises.
- Reifung mehrere Wochen auf Kräutern.
- Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfenextrakt, Kräuter (Minze, Salbei, Wacholder).
- Stammwürze 11,3 % bei 4,9 % Alkohol.
- Bittere 19 IBU.
- Farbe 7 EBC.

Genussempfehlung:

Angenehm schmeckt das Grutbier als Aperitiv, als Sommertrunk oder zu Früchten, Obst, Salaten und vegetarischen Gerichten. Milder bis würziger Käse findet in ihm ein würdiges Pendant.

In einer Verkostung historischer Bierstile darf das Grutbier nicht fehlen. Es begeistert ferner Menschen die von sich selbst behaupten: „Ich mag kein Bier!“

Orpheus Gruit – Gemeinschaftssud der Lahnsteiner Brauerei und der Pivovarna Rhombus

1999 entstand die deutsch-bulgarische Verbindung als sich Donka Ivanova – heute Donka Fohr – aus Stara Zagora in Bulgarien und der Autor kennenlernten. 2016 entstand mit der Pivovarna Rhombus in Pazardzhik eine der ersten Craftbierbrauereien im Land. Rhombus ist einerseits der lateinische Name der Maritza, eines Flüsschens das ganz in der Nähe der Brauerei vorbei fließt. Die Raute steht in der bulgarischen Tradition ferner als Symbol für Magie, Familie und Heimat – das perfekte Symbol also auch für eine private Craftbierbrauerei. Mehr dazu unter www.rhombusbrewery.com

Die Gründer Temelko und Stoycho Pampov sind – wie die Fohrs in Lahnstein – Vater und Sohn. So war man sich schnell sympathisch und beschloss den ersten deutsch-bulgarischen Gemeinschaftssud zu brauen und gemeinsam in beiden Ländern zu vertreiben.



Brauen des Orpheus Gruit in der Brauerei Rhombus. Rechtes Bild: Hinten Donka und Dr. Markus Fohr, vorne Stoycho Pampov, ein Bierbrauer, Temelko Pampov (v. l. n. r.)

So entstand am 8. Oktober 2018 in der Rhombus Brauerei ein Kräuterbier nach mittelalterlichem Vorbild. Es erhielt den Namen einer historischen Person, die in der Region geboren ist: Orpheus, der berühmte thrakische Sänger.



Ankunft von Orpheus Gruit in Lahnstein im Februar 2019

Sensorik:

Honiggolden schimmert Orpheus Gruit durch die leichte aber gleichmäßige Trübung dieses besonderen Bieres. Obenauf baut sich ein dezenter, weißer Schaum mit voluminösen Poren auf. Die Nase erspürt ein Konzert aus feiner Malzsüße und den einzelnen Kräutern – je nach Strophe drängt mal das eine, mal das andere in den Vordergrund. So ergeht es auch der Zunge nach dem ersten sanften Prickeln. Im Abtrunk gesellt sich eine weitere Komponente dazu – die Hopfenbittere. Spannend und harmonisch!

Brautechnische Daten:

- Naturtrübes obergäriges Vollbier mit Kräutern.
- Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz (Pilsener und Münchner), Hefe, Hopfen (Hallertauer Magnum), Salbei, Wacholder, Minze, Melisse, Thymian.
- Stammwürze 14,5 % bei 6,2 Vol.-% Alkohol
- Brennwert 57 Kcal / 239 kJ je 100 ml
- Bittere 15 IBU / Farbe 8 EBC

Genussempfehlung:

Biergarten- und Aperitivbier, sanfter Einstieg in die Welt der Kräuterbiere.

Zu mit Kräutern gewürzten Salaten, Suppen oder Speisen – die Gewürze passen harmonisch dazu, die Hopfenbittere auch – oder sie gibt den Gegenpol zu süßen Noten.

Weder Orpheus Gruit noch das Lahnsteiner Grutbier werden das Ende der Lahnsteiner Grutbieraktivitäten sein. Zur Zeit der Entstehung dieser Masterarbeit entsteht auch eine Bachelorarbeit von Fabian Wolf an der Hochschule Trier, Fachrichtung Getränketechnologie und Hygienic Design, Lebensmitteltechnik, mit dem Titel: „Entwicklung eines neuen Grutbieres“. Die voraussichtliche Abgabe findet im Mai 2019 statt. Hauptziel der Arbeit ist die Entwicklung eines Grutbieres mit hoher Drinkability. Hierzu werden drei Kräuter zum Einsatz kommen, von denen zwei hauptsächlich den Duft und den Geschmack des Bieres gestalten und das Dritte die Bittere.

Broyhan aus der Gutshof Brauerei das Freie



Seit 2015 hat die Gutshof Brauerei Das Freie in Sehnde-Rethmar vor den Toren Hannovers über die Jahrhunderte überlieferte Rezepte und Beschreibungen ausgewertet und an den besonderen Zutaten geforscht. Veilchenwurzel, Galgant und historische Hefestämme sorgen in Verbindung mit Brettanomyces und Lactobacillus sowie Reifung auf Buchenholzspänen, die vorher in Weinbrand einlagerten, für einen besonderen harmonischen süß-sauren Geschmack.

Dank einer Sondergenehmigung nach § 9 Absatz 7 Vorläufiges Biergesetz gilt das Broyhan als „Besonderes Bier“. Es ist weder gefiltert noch pasteurisiert.

Sensorik und Genußempfehlung:

Bernsteinfarben und genauso kräftig wie gleichmäßig trüb – so könnten sie ausgesehen haben, die Biere des 16. Jahrhunderts. Obenauf herrscht eine weiße und feinporige, kurzlebige Schaumkrone.

Der Duft von Piment, Gewürznelke und Wachholder erinnert sofort an Wildgerichte mit dunkler Sauce – zu diesen gibt der Broyhan sowohl als Zutat zur Sauce wie auch begleitend eine mehr als gute Figur ab.

Die Zunge begrüßt ein freudiges Prickeln gefolgt von Malzsüße – und von den kräftigen Gewürznoten aus dem Bouquet, von Koriander, ein wenig Säure, dezenten hopfig-harzigen Tönen und sanfter Hopfenbittere.

Brautechnische Daten:

- Bierstil: Besonderes Bier im Stile des Hannoverschen Broyhan.
- Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz, Weizenmalz**, Hopfen, Veilchenwurzel, Koriandersamen, Zimtstangen, Galgantwurzel, Nelken, Hefe.
- Alkoholgehalt 6,4 Vol.-% bei 13,4 % Stammwürze.
- Bittere: 12 BE - Farbe: 16 EBC

Die Informationen zum Broyhan stammen von www.das-freie.de , aus persönlichen Informationen von Christoph Digwa von der Gutshof Brauerei das Freie sowie aus eigener Verkostung.

Leipziger Gose



Der Bayerische Bahnhof Leipzig braut seit 2000 auch wieder vor Ort in Leipzig /28/. Die Gose zeigt Konzentration aufs wesentliche. Anstatt einer Vielzahl von Bieren konzentriert man sich auf zwei – Gose und Gose-Bock.

Ritterguts Gose ist die älteste existierende Gose-Marke der Welt. Unter Verwendung der echten obergärigen Gosehefe entsteht sie mit den besonderen Zutaten Koriander und Salz. Durch die zusätzliche Milchsäuregärung bildet sich eine runde, harmonische Säure, die der Gose ihren erfrischenden Charakter verleiht. Das klassische, offene Gärverfahren und die lange, kalte Reifung runden sie ab.

Sensorik und Genussempfehlung:

Die helle, goldgelbe Farbe, eine gleichmäßig feine aber deutliche Trübung und der stabilblasige schneeweiße Schaum könnten auch von einem modernen naturtrüben Pils stammen. Doch die erste Nase verdeutlicht dass dem nicht so ist. Hefig-fruchtige Noten steigen genauso auf wie der Koriander und eine erkennbare aber gut integrierte Milchsäure.

Die Zunge taucht ein in ein sanftes Kribbeln gefolgt von dezenter Malzsüße, bis sich dann alle im Duft bereits repräsentierten Aromen in Erinnerung bringen. Bis in den Nachtrunk hinein wirkt die Säure eher erfrischend und harmonisch denn dominant oder störend.

Eine leicht milchsäure Bierspezialität begleitet gerne ihre Artgenossen: Kefir, Ziegenfrischkäse, in Salzlake eingelegten Feta oder Salate mit sauren Dressings. Als Aperitif überzeugt sie genauso wie als sommerliche Erfrischung im Biergarten.

Brautechnische Daten:

- Bierstil: Leipziger Gose.
- Zutaten: Brauwasser, Gersten- und Weizenmalze, Hefe, Hopfen, Kochsalz, Koriander.
- Stammwürze: 11,5 %.
- Alkohol: 4,7 Vol.-%.
- Farbe und Bittere sind nicht bekannt.

Leipziger Gose-Bock



Unter Einsatz einer opulenten Malzmischung sowie von Koriander, Orangenschalen, Salz und einer Spur Zimt entsteht ein harmonisches, vielschichtiges Bier. Die dank der natürlichen Milchsäuregärung entstehende griffige Säure wird wunderbar abgepuffert durch den Malzkörper und die dezente Salzigkeit. Auf diesem Bett kann sich eine feine Frucht- und Gewürzaromatik entfalten, die diesen Gose-Bock zu etwas ganz Besonderem macht - Zum Wohl: "Goseanna!"

Den Gose Bock konnte der Autor leider nicht verkosten- das entsprechende Paket konnte ihn nicht heil nach Lahnstein bringen. Daher fehlen an dieser Stelle Sensorik und Genussempfehlung.

Brautechnische Daten:

- Bierstil: Leipziger Gose Bock
- Zutaten: Brauwasser, **Gersten- und Weizenmalze**, Hefe, Hopfen, Kochsalz, Koriander, Orangenschalen, Zimt
- Stammwürze: 16,8 %
- Alkohol: 6,6 Vol.-%
- Farbe und Bittere sind nicht bekannt.

Die Informationen dieses Kapitels entstammen den Internetpräsenzen www.gose.de - www.leipziger-gose.com - www.ritterguts-gose.de sowie www.goseanna.de

Grutbiere vom Thisted Bryghus in Dänemark

Das Thisted Bryghus bietet zwei Grutbiere unter dem Namen "Cold Hawaii" an. Der Name der Brauerei bezieht sich auf die Küste von "Thy", der Region in der die Brauerei ansässig ist. Sie liegt im Nordwesten von Dänemark an der Nordseeküste. Den Ursprung von "Cold Hawaii" bildeten deutsche Surfer, die der hohen Wellen wegen nach Thy kamen. Sowohl die Braugerste als auch die Kräuter (Grut) stammen aus der Region.

Da es in Dänemark keinen kommerziellen Hopfenanbau gibt enthält das Rezept keinen Hopfen. Beide Biere sind filtriert und mit der eigenen Lagerbierhefe des Thysted Bryghus vergoren.

Die Grut des blauen "Cold Hawaii" ist ein Alkoholextrakt von Birkenblättern, von Nadeln der Douglas-Kiefer und der "normalen" Kiefer.

Das bernsteinfarbene "Cold Hawaii" füllt die Brauerei in eine Weißglasflasche, da es keinen Hopfen enthält und daher kein Risiko zur Entstehung eines Lichtgeschmacks besteht. Auf diesem Weg sieht man die Bernsteinfarbe. Es ist mit Alkoholextrakt von einheimischem Johanniskraut gewürzt, das an den heimischen Gestaden gesammelt wird. Zur Grut dieses Bieres zählen zudem die Beeren des Sanddorns (Sea Buckthorn) und des Gagelstrauchs (Sweet Gale).

Die Blätter des Gagelstrauches kommen bereits seit 1982 auch für das Pilsener Bier "Porse Guld" zum Einsatz.



Die beiden Grutbiere Cold Hawaii und das Thisted Bryghus /41/

Sensorik und Genussempfehlung des Cold Hawaii Blau:

In seiner Optik verrät dieses Bier seine besonderen Fähigkeiten noch nicht. Sein helles Strohgelb, seine kristallene Klarheit, seine feine weiße Schaumdecke – sie alle könnten es mit jedem klassischen norddeutschen Pils aufnehmen.

Die Nase kommt den Besonderheiten langsam und ein wenig näher. Ein Hauch von Harz und – wenn man nicht wüsste dass der nicht darin ist – ein Hauch eines eher kräutrigen Aromahopfens verraten jedoch noch nicht das ganze Geheimnis.

Dazu bedarf es des vollen Geschmacks. Noch sanft prickelnd zeigt sich die Kohlensäure, dann endlich offenbaren sich ein wohliger Malzkörper, ein wenig dunkles

Vollkornbrot – und die Grut. Es ergibt sich ein Gefühl als könnte man Tannen- und Kiefernwälder auf der Zunge balancierend durchwandern. Das Gefühl startet bereits im Antrunk und gewinnt bis in den Nachtrunk hinein stetig mehr an Gewicht – ohne aber jemals ins Übergewicht abzudriften. Ein Hauch von Nachbittere gesellt sich ebenfalls dazu.

Selten war ein Zitat von Bierpapst Conrad Seidl so angebracht wie hier: „Ein spannendes Bier!“ Und trotz seiner außergewöhnlichen Aromatik ein außergewöhnlich rundes Bier mit hoher Drinkability. Genau deswegen ist es ein perfekter Einstieg für Craftbierskeptiker in die Welt dieser Biere. Perfekt passt es auch zu kräutrigen Käsen, Blattsalaten mit Kräuterdressing und Speckstreifen oder generell zu Wildgerichten und salzigen Speisen.

Sensorik und Genussempfehlung des Cold Hawaii Bernstein:

Könnte man sich einen kristallklaren Gebirgsbach direkt aus einem Gletscher nicht im typischen Gletschergrün sondern in Bernsteinbraun vorstellen – so sähe er aus. Weiches Gletscherwasser schäumt nicht – dieses Bier zum Glück etwas mehr.

Der Duft erinnert sogleich an ein klassisches Bierland – England und seine malzigen, karamelligen, cremigen Brown Ales und Extra Special Bitters. Auch die dezente Perlage, die cremig weiche malzige Vollmundigkeit weisen denselben Weg.

Doch im Ab- und Nachtrunk wartet noch eine Überraschung. So sehr Farbe, Duft und Antrunk in die britische Richtung weisen – der erst sanfte und im Anschluß sanft kräftiger werdende holzig-harzige Eindruck zeigen: Da verbirgt sich noch etwas! Der zweite und dritte Schluck erst lassen es deutlicher werden – da ist etwas kräutriges wie wir es sonst nur aus Aufgüssen in der Sauna, Kartoffelsuppen oder Wildgerichten kennen. Zu letzteren passt das Bier auch perfekt als Speisenbegleiter, genauso wie zu geräucherten Würsten oder Schinken.

Conrad Seidls Zitat gilt hier genauso wie beim blauen Cold Hawaii. Und genauso wie dieses schafft das bernsteinfarbene auch den perfekten Spagat zwischen außergewöhnlicher und Wohlfühl-Aromatik.

Brautechnische Daten:

- Bierstil: Vollbier gewürzt mit Grut anstelle von Hopfen
- Zutaten **Cold Hawaii Blau**: Brauwasser, **Gerstenmalz**, Alkoholextrakt von Birkenblättern, von Nadeln der Douglas-Kiefer und der “normalen” Kiefer, Ascorbinsäure.
- Zutaten **Cold Hawaii Bernstein**: Brauwasser, **Gerstenmalz**, Alkoholextrakt von Johannisbeeren, Sanddorn, Gagel, Ascorbinsäure.
- Stammwürze: Nicht bekannt.
- Alkohol: 5,8 Vol.-%
- Farbe und Bittere sind nicht bekannt.

Die Informationen dieses Kapitels stammen von www.thisted-bryghus.de , aus persönlichen Informationen von Braumeister Antoni Aagaard Madsen vom Thisted Bryghus sowie aus eigener Verkostung.

Koyt aus der Brauerei Jopen

1992 erfolgte die Gründung der Stiftung Haarlemer Biergenossenschaft mit dem Ziel traditionelle Biere der Stadt Haarlem wieder zu beleben. Dies geschah 1995 mit dem Brauen des ersten Kuyt Grutbieres.

Laut www.ratebeer.com braute bis 2006 die Brouwerij van Steenberge das Bier, im Anschluß übernahm de Proef.

Jopen Koyt wird mit Grut gebraut, wobei der Geschmack stark von nach den Regeln alter Riten gepflücktem Gagel geprägt wird. Ein Mythos besagt, dass Gagel eine stark halluzinierende Wirkung haben kann. Um diese Wirkung zu vermeiden, sollte damals nackten Hexen bei Vollmond den Gagel pflücken.

Der würzige Geschmack ist sehr komplex und mild. Dieses rotbraune Bier ist die Nachahmung eines Haarlemer Stadtbiers und wird gemäß dem ‚Brouwerskeur‘ – einem von der Gemeinde vorgeschriebenen Rezept – aus dem Jahre 1407 gebraut. Es schmeckt nach Angabe der Brauerei „gefährlich gut“.



Links die „Jopenkerk“, eine Bar und Gasthausbrauerei in einer alten Kirche, rechts das Jopen Koyt Grutbier (Fotos: www.jopen.nl)

Brautechnische Daten:

- Bierstil: Grut - Starkbier
- Zutaten: Wasser, **Gerstenmalz, Weizenmalz**, Hafer, Kräuter, Hefe.
- Stammwürze 21 °P bei Alkohol 8,5 Vol.-%
- Bittere: 18 IBU
- Farbe: Rotbraun
- Empfohlene Trinktemperatur: 8-10 °C

Sensorik und Genussempfehlung:

Kupfern wie in den letzten Strahlen der Abendsonne, die in aller Klarheit dieses Bier durchdringen ruht es im Glas. In der Ruhe liegen Kohlensäurebläschen, die sich nach und nach heraus lösen und versuchen Schaum zu errichten – dass dies nicht gelingt

mag an einem Glas gelegen haben das zwar ausgespült war, möglicherweise aber dennoch Spülmittelreste enthielt.

Mit einem solchen Duft könnte man zum Schnüffler werden. Intensiv und vielschichtig gibt er nach und nach gedörnte Früchte, Rosinen, Honig, einen Rich Tawny Port, Karamell und eine fast cremige Malzsüße preis.

Den Antrunk beherrschen ein sanftes Prickeln und eine fulminante Malz-, Karamell- und Fruchtsüße. Allmählich beginnt darauf die Grut ihre aromatischen Boten in Form von Kräutern sowie leichten Holz- und Harznoten auszusenden. Im Abtrunk spielt auch eine dezente Hopfenbittere mit. Das Finale zeigt sich wie schon der Duft vielseitig – alle Aromatöne hallen gemeinsam in einem harmonischen Konzert nach.

Nach Angaben der Brauerei passt Jopen Koyt zu Muscheln und Schafskäse. Es braucht aber gar nicht unbedingt etwas passendes – als „stand alone beer“ verspricht es Genuss aus sich selbst heraus.

Die Informationen dieses Kapitels stammen von <https://www.jopenbier.nl/de/bieren/> und aus eigener Verkostung.

Grut aus der Gruthaus Brauerei Münster

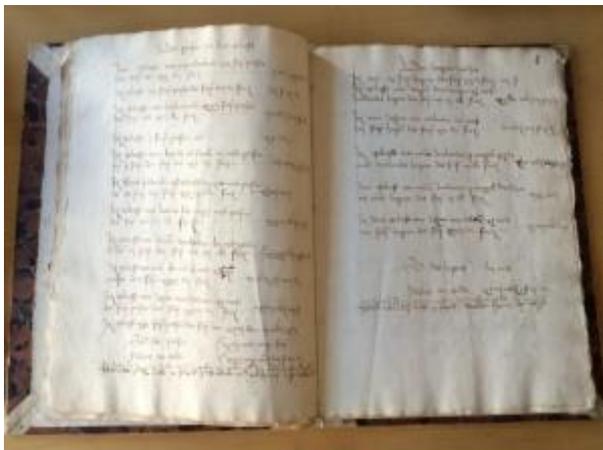


Die Recherchen der Gruthaus Brauerei belegen und vertiefen was wir aus den Recherchen über die historischen Grutbiere bereits wissen.

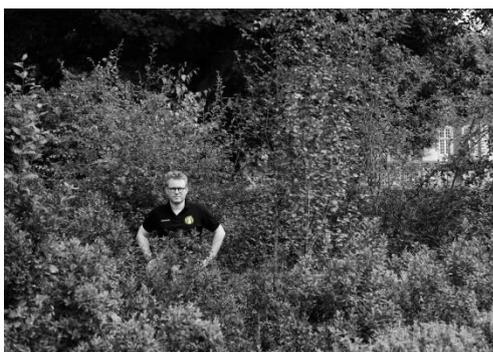
„Grut ist die Bezeichnung für die Kräutermischung, die die Brauer in früheren Zeiten zum Würzen des typischen münsterischen Biers – ebenfalls Grut genannt – benutzten bevor der Hopfen zum Würzen kam. Der Grutherr, seines Zeichens höchster Finanzbeamter der Stadt, stellte die Grut im Gruthaus her und verkaufte sie auch. Wer brauen wollte, musste Grut verwenden und die gab es ausschließlich im Gruthaus. Über dieses Monopol erfolgte jahrhundertlang eine indirekte Besteuerung des Bieres. Die exakte Mischung der Kräuter war deshalb ein Staatsgeheimnis und ist nur schwer zu rekonstruieren.

Die Gruthausbrauerei erforscht die Geschichte des Grutbiers in Münster, um diesen in Vergessenheit geratenen Bierstil wieder zum Leben zu erwecken. In der aktuellen Interpretation dient ein urtümliches Witbier belgischen Typs als Basis und als Kräutermischung Gagel, Wacholder und Kümmel. Ein wenig Hopfen ist auch dabei, so wie es schon 1480 für das münstersche Grutbier belegt ist.“

Das Grutbier „Myrica Gale 1480“ kam erstmals im Dezember 2015 als Testsud in den Handel. Gebraut wird das Grut in Belgien bei der Brauerei Anders.



Historisches Rezept von 1480



Brauer Philipp Overberg im „Grutbusch“

Brautechnische Daten:

- Bierstil: Naturtrübes helles Vollbier mit Grut
- Alk. 5,0 Vol.-%
- Zutaten: Wasser, **Gerstenmalz, Weizen, Weizenmalz, Hafer**, Hefe, Hopfen, Wacholder, Gagel, Kümmel.
- Farbe und Bittere: Unbekannt.

Sensorik und Genussempfehlung:

Das „Grut“ wirkt optisch – wie auf der Homepage kurz erwähnt – hell, strohgelb und trüb – dies kräftig wie man es von einem unfiltrierten Bier erwartet. Hellweiß und fein bis kräftig-porig entwickelt sich auch der Schaum.

Im Duft entfaltet sich die Raffinesse der Kräutermischung – ja es duftet kräutrig, daneben auch ein wenig süß und frisch – doch wenn man es nicht weiß kommt man nicht auf die verwendeten Wacholder, Gagel, Kümmel und Hopfen.

Ähnlich gestaltet sich auch der Trunk – zunächst sanft prickelnd, dann leicht malzig und süß gefolgt von Kräuternoten, in der Tat ein wenig Kümmel, sanft und sehr harmonisch bitter im Abgang. Insgesamt bietet „Grut“ angenehmen und nicht zu intensiven Kräuterbieregenuß. Ein Grutbier für Einsteiger!

Neben den Einsteigern begrüßen es sicherlich auch diese Zielgruppen: Sommerbiertrinker, Biergartenbesucher und Esser, soweit sie denn kräutrige Salate oder vegetarische Gerichte, fruchtige Desserts oder kräutrige Käse essen.

Für den International Gruit Day 2018 braute das Gruthaus zusammen mit dem Brauer Jan Kemker aus Lienen das „Dubbel Porse“. Als Kräutermischung enthält es Gagel, Wacholder, Kümmel und Hanf. Auch die Gärung erfolgte mittelalterlich – spontan mit wilden Hefen wie Brettanomyces sowie Bakterien wie Lactobazillen. Verkosten konnte es der Autor nicht, es erinnert wohl eher an einen Cidre oder Champagner /24/.

Die Informationen und Abbildungen dieses Kapitels stammen von www.gruthaus.de , aus eigener Verkostung und aus persönlicher Information von Philipp Overberg.

G´Bräu aus Berlin

Hinter G´Bräu steht die Oekotrophologin Pia Morgenroth aus Berlin. Am liebsten braut sie mit Gundermann, einem Wildkraut aus der Familie der Lippenblütler, das auch für das „G“ in „G´Bräu“ steht. Gundermann – auf englisch „ale-hoof“ – ist seit dem Mittelalter im Einsatz. Bierbrauer schätzen es wegen seiner klärenden Wirkung, Ärzte wegen positiver Wirkung auf das Immunsystem und heilender Wirkung auf der Haut.

Pia Morgenroths Biere enthalten keinen Hopfen und sind naturtrüb sowie untergärig vergoren. Aus 11,8 % Stammwürze resultieren 4,9 Vol.-% Alk. Alle Biere enthalten ein Leitkraut, nach dem sie auch benannt sind, sowie Gundermann und Beifuß zur Verfeinerung. Alle Kräuter kocht sie im Sud mit und fügt sich auch zusätzlich nochmals im Whirlpool zu. Sämtliche Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Entwickelt hat Pia Morgenroth ihre Biere zusammen mit dem Brauer Ulf Friedrich. Sie selbst braut auf einer 1 hl Anlage, kooperiert aber auch mit dem Petrusbräu in Trier sowie mit dem CraftZentrum Berlin um Ihre Biere in etwas größerer Menge zu brauen /42/.

Interessant ist auch die rechtliche Einordnung der Biere. Da sie keinen Hopfen enthalten gelten sie offiziell weder als Biere noch als besondere Biere sondern als „alkoholisches Getränk“.



Pia Morgenroth und ihr Logo /43/



Schwarzes Schaf



Leitzutat: Schafgarbe

Zutaten: Energetisiertes Wasser, **Gerstenmalz**, Wildkräuter, Hefe

Dieses Bier ist bunt. Hinter dem Namen „Schwarzes Schaf“ vermutet man zunächst ein Schwarzbier, hinter dem Kräuterzusatz vielleicht ein grünes Bier – doch das Auge meldet ein anderes starkes Stück Natur in Form eines kräftig honiggelben Tropfens. Die gleichwohl kräftige wie gleichmäßige Trübung deckt den Schleier des Mystischen darüber, der feine blütenweiße Schaum deckt ein weiteres Schleierchen obenauf.

Bunt zeigt sich auch die Blume. In der ersten Nase kräutrig und hefig, offenbaren sich in der zweiten Brennesseltee, Oliven, Gewürzgurken, Salbei und Wachholder – und das obwohl all diese Köstlichkeiten gar nicht im Rezept stehen.

Weiche Rezenz begrüßt die Zunge, sanfte Malzsüße gleich wie kräutrige Töne, grüner Tee und die Aromen aus der Nase. Ein genauso vollnasiges wie vollmundiges Bier, spannend und ungewöhnlich, aber dennoch erfrischend leicht und gut zu trinken.

Genussempfehlung: Aperitif, zu Wildkräutersalat – und vor allem zu Fisch, da kein Hopfen vorhanden ist der sich mit den ungesättigten Fettsäuren des Fisches zu einem metallischen Aroma aufschaukeln könnte.

Wilde Nessel

Leitzutat: Brennessel

Farbe: Wie oben, aber nicht kräftig trüb sondern opal.

Duft und Geschmack: Wie oben, insgesamt aber sanfter.

Genussempfehlung: Wie oben, aufgrund des sanften Charakters auch perfekt geeignet für Craft- und Grutbierneulinge.

Stolze Blüte

Leitzutat: Holunderblüten

So wie es die Leitzutat erahnen lässt zeigt sich das Bier – holunderrot und mit einer runden und deutlichen Trübung. Deutlich wirkt auch der Duft: Blumig, leicht parfümartig, fruchtig nach Holunder.

Im Antrunk wirkt die Stolze Blüte sanft kribbelnd, es folgen süße, fruchtige, kräutrige und eben Noten von Holunder. Der Holunder dominiert den Gesamteindruck des Bieres ohne aber aromatisch zu sehr im Vordergrund zu stehen.

Genussempfehlung: Zusammen mit Peter Essers Hibiskusblütenbier „Pink Panther“ aus der Braustelle Köln ein interessantes Duo. Als Frühlingbier genauso passend wie im Biergarten, als Aperitif oder zu Fruchteis.

Brüllender Bock:

Leitzutat: Schafgarbe

Dieses Bier ist mit 6,5 Vol.-% Alk. stärker als die anderen G´Bräu Biere.

Verkosten konnte ihn der Autor nicht. Laut der Homepage schmeckt er würzig-herb und vollmundig. Eine Genussempfehlung entfällt aufgrund der fehlenden Verkostung.

Die Informationen dieses Kapitels stammen, soweit sie nicht anders gekennzeichnet sind, von www.gbrau.com sowie aus persönlichen Informationen von Pia Morgenroth.

UMFRAGE UNTER GRUTBIERBRAUERN WELTWEIT

Grundlage der Umfrage waren die am International Gruit Day beteiligten Brauereien – weshalb dieser International Gruit Day das erste Thema dieses Kapitels darstellt.

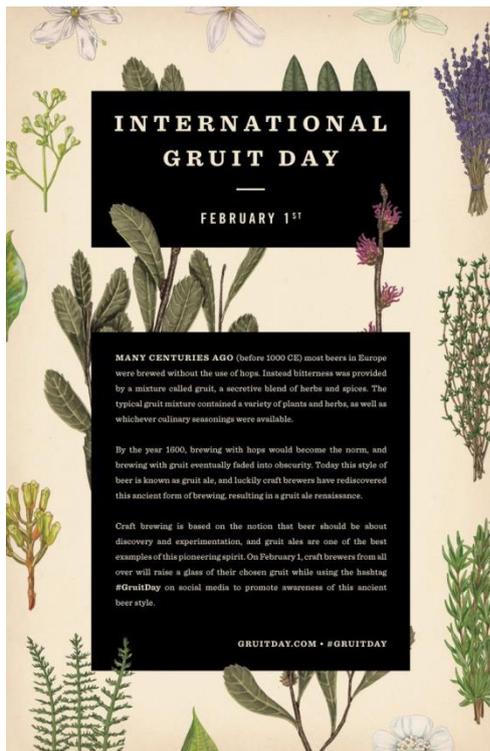
Der internationale Grutbiertag am 1. Februar

2013 begründete die Beau´s Brewery, Vankleek Hill, Ontario, USA, den internationalen Grutbiertag.

2018 und damit nur fünf Jahre später waren fast 60 Craftbrauereien aus neun Ländern beteiligt, darunter Kanada, USA, Deutschland, Australien, Neuseeland, Irland, Finnland, Niederlande und Südafrika.

Als deutsche Teilnehmer beteiligten sich Kemker aus Lienen, Braukunstwerk und Gruthaus aus Münster.

Weitere Informationen finden sich unter www.gruitday.com



Poster zum International Gruit Day

Durchführung der Umfrage

Um möglichst umfassende Informationen über das moderne Gruttbier weltweit zu erhalten führte der Autor eine Umfrage unter den Brauereien durch, die sich am International Gruit Day beteiligen. Diese Fragen gingen per Email, über die Kontaktformulare der jeweiligen Homepage oder über facebook in die Welt:

- Seit wann brauen Sie Gruttbier?
- Wie definieren Sie Gruttbier?
- Können Sie mir eine Produktbeschreibung Ihres Gruttbieres zur Verfügung stellen inklusive brautechnischer Daten (Zutaten / Stammwürze / Alkoholgehalt / Farbe / Bittere / Foto oder Bild vom Etikett)?
- Brauen Sie mit Kräutern oder arbeiten Sie mit „Kräuterstopfen“?
- Besteht eine Geschichte des Gruttbieres in Ihrer Region?
- Verfügen Sie über weitere Informationen, die im Zuge der Masterarbeit zum Gruttbier von Bedeutung sind?

Der erste Versand der Umfrage erfolgte am 31.10.2018. Er erwies sich als schwieriger als gedacht, da einige der Brauereien keinerlei Kontaktmöglichkeiten bieten oder die angegebenen Email-Adressen nicht korrekt sind. Sieben verwertbare Antworten gingen im Lauf des Monats November 2018 ein.

Daraufhin erfolgte ein zweiter Versand am 1.12.2018. In der Folge gingen weitere vier Antworten ein. Hier die Auswertungen.

Blayne Caron, Braumeister der **Brock Street Brewing Company**, Whitby, Ontario, Kanada, hat am 1.11.18 geantwortet. Er braut einmal jährlich zu Hause einen Sud Gruttbier um am International Gruit Day teilnehmen zu können und gibt an zu wenig über Gruttbier zu wissen um zum Thema beitragen zu können. Auch die Homepage der Brauerei enthält keine weiteren Angaben.

Republic Brewing Company, Republic, Washington, USA

Geantwortet hat Amber Hunt – Brauerin und an der Theke der Brauerei im Einsatz - am 31.10.2018.

- In den siebeneinhalb Jahren des Bestehens unserer Brauerei haben wir zweimal ein Gruttbier gebraut.
- Unserem Verständnis nach ist Gruttbier traditionell ein Bier, das eher mit Kräutern und Gewürzen als mit Hopfen gebraut wird.
- Unsere Gruttbiere waren beide dunkel, das erste analog zum Rezept unseres „Winter Warmer“, das zweite analog zum Porter. Dabei haben wir den Hopfen durch eine Kombination verschiedener Kräuter und Gewürze ersetzt. Die „Winter Warmer Grut“ bestand aus Schafgarbe, Kardamon und Eisenkraut. Die „Porter Grut“ setzte sich aus Fichtennadeln, Wacholder, schwarzem Pfeffer und Kardamon zusammen.



Logo und Ansicht der Republic Brewing Company (Foto: www.republicbrew.com)

Earth Eagle Brewings, Portsmouth, New Hampshire, USA

Geantwortet hat Inhaber und Braumeister George „Butch“ Heilshorn am 10.11.2018 mit einem Link zu seinem Buch „Against all hops“ /5/. Dank der Logistik des Hauses amazon war es auch in Deutschland zu erhalten – und es ist eine Empfehlung für jeden der sich mit Grutbier beschäftigt. Es enthält im Detail Rezepte für zwölf Grutbiere und vieles mehr.

Aus dem Buch gehen auch die Antworten auf die Fragen dieser Umfrage hervor:

- 2012 gründeten Butch Heilshorn und sein Bruder ihre Brauerei aus dem Wunsch heraus Grutbiere zu brauen.
- Grut“ ist ein altes deutsches Wort und bedeutet „Kräuter“. Ursprünglich verstand man darunter ein einzelnes Kraut, das zum Bittern und zum Aromatisieren des Bieres diente. Seit dem 15. - 16. Jahrhundert steht die Grut für eine Kräutermischung mit gleicher Aufgabe. Heute steht Grut für Biere die wenig oder keinen Hopfen enthalten.
- Die Heilshorns brauen Grutbiere mit und ohne Hopfen. Sie benutzen Wildkräuter, die im 80 km Umkreis von der Brauerei zwischen April und Oktober wachsen. Andere Zutaten sind Wurzeln, Blumen, Blätter, Früchte, Rinde, Zweige, Pilze, Seegras und Seetang. Damit interpretieren sie bekannte Bierstile neu und wandeln sie in Grutbiere um. Im Grutbier sehen sie zugleich die Zukunft und die Vergangenheit des Biers.
- Die Zugabe der Grut erfolgt beim Würzekochen.
- Eine Geschichte des Grutbieres in der Region der Brauerei besteht nicht.
- Das Buch „Against all hops“ verfügt über eine Fülle weiterer Informationen zum Thema, die den Rahmen dieser Masterarbeit sprengen würden.



Fotos von www.eartheaglebrewings.com

Scratch Brewing Company, Ava, Illinois, USA

Geantwortet hat die Inhaberin und Braumeisterin Marika Josephson am 10.12.2018.

- Wir haben seit unserer Eröffnung 2013 sehr oft Grutbiere gebraut.
- Unsere Definition von Grutbier ist sehr lose. Wir sehen die historische Tradition des Grutbierbrauens als eine Tradition vor dem Brauen mit Hopfen an, in deren Rahmen die Brauer die Pflanzen nutzten die für sie verfügbar waren.
- Wir brauen sehr viele Biere mit unterschiedlichen Rezepten ohne Hopfen und setzen dazu die Pflanzen ein die wir auf unserer Farm rund um die Brauerei anbauen.
- Wir geben unsere Grut grundsätzlich am Kochbeginn zu. Dadurch erhalten wir ein besseres Aroma und eine bessere Bittere als bei Zugabe auf der kalten Seite.
- In unserer Region gibt es keinerlei Tradition des Grutbierbrauens.

Zur Zeit dieser Recherche fand sich das „Hickory Leaf Ale“ im Angebot, ein bernsteinfarbenes Bier mit 6,3 Vol.-% Alk. gebraut mit den Blättern des Hickory Baumes /44/.



Brauerei eigener Hopfengarten und ein Scratch Glas /44/

Stone's Throw Brewing, Little Rock, Arkansas, USA

Geantwortet hat der Braumeister und Mitbegründer der Brauerei, Theron Cash, via Email am 1.11.2018.

- Das Grutbier das wir für den International Gruit Day 2018 gebraut haben war unser erster und einziger Versuch in diesem Stil. Er entstand aus einer Zusammenarbeit mit einem befreundeten Brauer in unserer Heimatstadt.
- Meiner Ansicht nach ist ein Grutbier wie ein traditionelles Bier gebraut. Seine Bittere und Aroma rühren aber nicht vom Hopfen her, also etwa aus Kräutern, Gewürzen, Baumrinde oder anderen Substanzen. Wir setzen Tulsi – auch Tulasi, Königsbasilikum oder Heiliges Basilikum genannt – als Grut ein.
- Die Schüttung bestand aus je 50 % Pilsener und Hafermalz. Zur Bittere diente vor Ort angebautes indisches Basilikum. Aus 10,5 P Stammwürze entstanden 4,3 Vol.-% Alk. mit einer strohgelben Farbe, etwa 3 SRM (etwa 6 EBC). Wir beabsichtigten ein leichtes Bier im Sinne eines "session" zu brauen. Die Bittere ist – bedingt durch die unkonventionelle Art der Bitterung – unbekannt. Von der subjektiven Einschätzung her könnte sie bei 10 – 15 IBU liegen.
- Wir nutzen das Basilikum so wie wir Hopfen eingesetzt hätten. Einen Teil gaben wir zu Kochbeginn für die Bittere, den Rest später für das Aroma. Ein "dry gruiting" erfolgte nicht.
- Zukünftig planen wir kein weiteres Grutbier zu brauen.



Theron Cash und seine Brauerei (Foto: www.stonethrowbeer.com)

Bellwether Brewing Company, Spokane, Washington, USA

Bellwether ist ein Brewpub der zum Zeitpunkt dieser Recherche zwei Grutbiere im Angebot hatte ohne diese näher zu spezifizieren /45/:

- Troll King´s Crafty Gruit - IPA inspired Gruit.
- Gru-It Ourselves - Neighborhood Grown Gruit.

Geantwortet hat Thomas Croskrey, Mitinhaber und technischer Leiter der Brauerei, via Email am 8.11.2018 und 16.11.2018.

- Ich habe „Gruit Ale“ als Unfall gebraut, aus Pflanzen aus meinem Garten und anderem Essbarem dem ich gerade habhaft werden konnte. Zu diesem Zeitpunkt wusste ich nichts über die Historie der Grut. Ich war begeistert als ich von der wahren Bedeutung des Brauens mit Pflanzen erfuhr. Damit begonnen habe ich vor sieben Jahren.
- Grutbier ist ein vergorenes Getränk aus Getreide, das mit einer Mischung aus Kräutern und Gewürzen aromatisiert ist. Die Grut ist eine Mischung aus Kräuter und Gewürzen die zum Brauen von Bier zum Einsatz kommt.
- Ich braue eine Vielzahl von Grutbieren. Das jüngste ist für den International Gruit Day sowie für das GruitFest, mein eigenes Gruit Ale Event, bestimmt. Das Bier ist ein bernsteinfarbenes Ale mit rund 7 Vol.-% Alk. Die Grut besteht aus Schafgarbe, Mädesüß und Birkenrinde. Es reift aktuell noch im Fass, wir werden also noch erfahren wie sich die Aromen bis zu den Veranstaltungen entwickeln.
- Ich habe sowohl schon mit der Grut gebraut als auch sie gestopft, nutze sie aber bevorzugt auf der heißen statt auf der kalten Seite. Teilweise füge ich auf der kalten Seite nochmals Grut hinzu um die Effekte zu verstärken
- Soweit mir bekannt ist gibt es in meiner Region keine weiter reichende Historie des Grutbieres. Ich lebe mit Nordwesten der USA. Meiner Einschätzung nach führe ich zusammen mit einer Handvoll anderer Brauereien erstmals die Grut in unserer Region ein.



Ansicht der Bellwether Brewing Company (Foto: <http://www.bellwetherbrewing.net/>)

The Brewers Collective, Bay Shore, New York, USA

Geantwortet hat Tim Dougherty am 4.12.2018. Er ist einer von mehreren Heimbrauern, die die Brauerei selbst gründeten und aufbauten und nun als Nebenjob betreiben.

- Ich selbst begann noch im Jahr 2010 als Heimbrauer Grutbier zu brauen. Damals inspirierte mich ein Artikel über Fulacht Fiadh in Irland, der den Versuch beschrieb ein Bier aus der Bronzezeit unter Verwendung ähnlicher Geräte und Rohstoffe nachzubrauen. Ein „Klon“ dieses Rezeptes stellte mein erstes Grutbier dar. Vom Beginn des kommerziellen Brauens Ende 2013 und Anfang 2014 an brauten wir auch Grutbier.
- Wir bezeichnen unsere Biere als „Kräuterbiere“ da wir bei engerer Auffassung das Grutbier als historischen Stil betrachten. Hier kam eine relativ klar definierte Auswahl von Kräutern zum Einsatz, die in Westeuropa verfügbar waren: Gagel, Schafgarbe, Wacholder, Holunder, Salbei, Efeu und andere. Unsere Kräuterbiere enthalten teilweise Zutaten außerhalb dieser traditionellen Zutaten. Wir verwenden auch exotischere, nicht in unserer Region verfügbare Zutaten um den modernen Geschmack zu bedienen. Kann eine Grut sowohl Hopfen als auch Kräuter enthalten? Sind Definitionen formbar? Manchmal sind sie schwierig abzugrenzen.
- Wir haben über die Jahre schon mehrere unterschiedliche Grutbiere gebraut:
 - Witchbinder: Ein dunkelbraunes, malziges Herbstgrutbier mit Salbei, teilweise über Holz geräuchert, und karamellisiertem „cheese pumpkin“, einer in Long Beach angebauten Kürbissorte, mit 7 Vol.-% Alk.
 - Loot: Eine Mischung aus Hibiskusblüten, Salbei und Zitronenmelisse – optisch pink bis lilafarben bedingt durch die Blüten – mit etwa 6 Vol.-% Alk.
 - Heatheryes: Vom Stil her ein „traditional Scottish herbal ale“ basierend auf Roggenmalz und mit Heidekräutern als Grut, angelehnt an das kommerziell erhältliche Bier „Fraoch“, mit 5 Vol.-% Alk.
 - Shanty Town Spruce Juice: Ein Pale Ale gebraut mit einem großen Anteil an grünen Trieben der Fichte, etwa 6 Vol.-% Alk.
- Wir geben Kräuter ausschließlich beim Maischen oder Würzekochen zu. Unserer Erfahrung nach erhöht die Zugabe der Kräutern bei der Gärung oder der Reifung das Risiko einer Infektion erheblich. Allerdings ziehe ich in Erwägung ein „dry gruiting“ mit einem oder mehreren Kräutern zu versuchen da ich vermute dass unsere negativen Erfahrungen hauptsächlich aus der Verwendung von Schafgarbe herrühren.
- In den USA gibt es meines Wissens nach keine Geschichte der Grutbiere. Meine Inspirationen stammen aus Westeuropa. Allerdings habe ich im Zuge meiner Recherchen festgestellt dass die Menschen rund um die Welt stets Alkohol unter Verwendung der Pflanzen erzeugten, die sie vor Ort zur Verfügung hatten.
- Interessant war für mich die Erkenntnis, dass der Erlass des Reinheitsgebotes und die protestantische Reformation in sehr geringem zeitlichem Abstand erfolgten. Martin Luther protestierte gegen den Katholizismus – und die Politik entzog der katholischen Kirche, die größter Produzent der Grut war, durch das Verbot derselben eine ihrer Haupteinnahmequellen.

The Second Wedge Brewing Co., Uxbridge, Ontario, Kanada

Geantwortet hat Braumeister Doug Warren am 6.12.2018 per Email.



Sadie, die „Empfangsperson“ der Brauerei (Bild: <https://thesecondwedge.ca>)

- Als ich 2009 in einem 7 hl Brewpub tätig war gab mir ein Freund das Buch „Sacred and Herbal Healing Beers“ von Stephen Harrod Buhner. Davon inspiriert erwarb ich ausreichend Schafgarbe und Nessel für einen kompletten Sud. Ich verbrachte viel Zeit damit unseren Kunden zu erklären warum es sich bei einem Grutbier handelt. Sie begrüßten es auch zu hören dass viele Zutaten vor Ort erhältlich und nicht importiert waren. Das Bier verkaufte sich gut – nicht gut genug aber um es kontinuierlich anzubieten.
- Meine Definition: Ein Bier das mit einer signifikanten Menge von Kräutern und / oder Gewürzen anstelle von Hopfen aromatisiert ist. Ich weiß dass manche Brauer darauf bestehen dass Grutbier keinen Hopfen enthalten darf, denke aber dass es hier Raum für Kompromisse gibt. Um es in Kanada „Bier“ nennen zu dürfen muss das Getränk Hopfen enthalten – wie viel davon ist nicht definiert.
- Mein aktuelles Grutbier heißt „Gin Joint“. Die Schüttung besteht zu 93 % aus kanadischem hellem Gerstenmalz und zu 7 % aus kanadischem Weizenmalz. Zur Würzekochung gab ich vor Ort angebauten Cascade hinzu und erreichte eine Bittere von 11,5 IBU. 15 Minuten vor dem Ende der 75minütigen Kochung gab ich hinzu: Wacholderbeeren, geriebenes Engelwurz, getrocknete Orangenschalen, Koriander, Cassis und Kardamom. Die Stammwürze beträgt 11,4 P bei 5,0 Vol.-% Alk. vergoren mit einer belgischen Hefe.
- Grundsätzlich gebe ich die Kräuter am Ende der Kochung zu. Wenn das Aroma nach der Gärung zu schwach ist bereite ich einen starken Tee aus den gewünschten Zutaten und gebe ihn im Reifetank hinzu.
- Als historisches Grutbier kenne ich in Kanada nur das „Spruce Beer“ gebraut aus Fichtennadeln und –Knospen.

Wellington Brewery, Guelph, Ontario, Kanada

Geantwortet hat via Email Brad McInerney, Marketing Manager der Brauerei, am 31.10.2018.



Anlässlich des International Gruit Day 2018 braute die Wellington Brewery einmalig einen Sud eines New England Style IPA ohne Hopfen. An seiner Stelle nutzte man Beifuß, Bittermelone, Grapefruit und Orangenschalen um fruchtige Aromen ins Bier einzubringen. Aus 12,9 P entstanden 5,2 Vol.-% Alk. in Form eines hellen Bieres mit 3 SRM (etwa 6 EBC) und einer Bittere von 0 IBU.

Iso Haze Cans (Bild: <https://www.wellingtonbrewery.ca/beers/past-releases/iso-haze-cans>)

Haliburton Highlands Brewing, Haliburton, Ontario, Kanada

Geantwortet hat Braumeister Michael Schiedel-Webb per Email am 10.12.2018.

- Unser erstes Grutbier haben wir 2014 gebraut.
- Definition von Grutbier: Neben dem Malz stammen die wesentlichen Aromen von Zutaten außerhalb des Hopfens.
- Wir verwenden keine spezifische Grut sondern kombinieren eine Vielzahl von Zutaten um Bittere und Aroma darzustellen.
- Wir brauen kein Grutbier nach festem Rezept kontinuierlich. Allerdings gab es bereits mehrere Varianten unseres "Garden Gate Fruit". Dieses ist ein hellbraunes Ale mit selbst geerntetem Honig und Schafgarbe. Als Varianten dienen zusätzliche Zutaten, gelegentlich auch ein wenig Hopfen zur Stabilisierung, maximal 5 IBU.
- Die Zugabe der Grut erfolgt sowohl auf der heißen wie auf der kalten Seite.
- Eine Grutbiertradition besteht in unserer Region nicht, wir sind eher eine Hopfengegend.
- Mit dem Thema werden wir weiter experimentieren und zum International Gruit Day 2019 eine weitere Variation des Garden Gate Gruit brauen.



Haliburton Highlands Brewing (Foto: www.facebook.com/HHBrewing)

Beaus All Natural Brewing Company, Vankleek Hill, Ontario, Kanada



Die Angaben über das Four Flower Gruit Ale stammen nicht aus der Umfrage sondern von der Homepage der Brauerei /46/ – als Begründerin des International Gruit Day sollte diese hier nicht fehlen.

Das Grutbier bezieht seine Inspiration aus einer Jahrhunderte alten Brautradition. Bei Grutbieren ersetzen Kräuter, Gewürze oder andere Pflanzen den dominanten Hopfencharakter und öffnen die Tür zum Experiment. Wohlgemuth, auch bekannt als Gurkenkraut, gilt seit dem Mittelalter als „Starzutat“.

Four Flower Gruit weist eine leicht orangefarbene Note auf und besitzt einen weichen sanften Schaum. Der Duft gibt sich sowohl floral als auch fruchtig mit Zitrusnoten. Der Geschmack beinhaltet sowohl Malzsüße als auch Noten von Steinfrucht. Der Abgang ist schlank und trocken.

Brautechnische Daten und Genussempfehlung:

- Wasser aus der eigenen Quelle, **Wiener Malz, Sauermalz, Weizen, Haferflocken**, Rotklee, Wohlgemuth, Geißblatt, Holunderblüte, Hopfen (Perle), deutsche Alehefe.
- Alle Zutaten stammen aus biologischem Anbau.
- Stammwürze 12 P bei Alkoholgehalt 5,6 Vol.-%
- Ideale Serviertemperatur 3 – 6 °C
- Glasempfehlung: Toscana
- Speisenempfehlung: Salat mit essbaren Blumen, Ziegenkäse und Honig. Ferner cremige Käse und Desserts wie Pana Cotta oder Baklava.

Von Steve Beauchesne von Beau's Brewing, der auch den International Gruit Day begründete, stammt dieses Zitat /7/:

“Gruits are a part of our past, and a part of the enjoyment for me is that it connects us to our history. It's like drinking with your great-great-great-great-great-great grandfather”.

Zu Deutsch: Grut(biere) sind ein Teil unserer Vergangenheit. Ein Teil des Vergnügens ist für mich ferner dass sie uns mit unserer Vergangenheit verbinden. Es ist wie mit Deinem Ur-Ur-Ur-Ur-Ur-Urgroßvater zu trinken.

Nevel Artisan Ales, Nijmegen, Niederlande

Geantwortet hat Brauer Mattias Terpstra am 24.12.2018.

Wir haben ein Grutbier mit Namen „Weder“ gebraut. Es ist keine strikte Interpretation dieses Bierstiles. Das Bier enthält keinen Hopfen, ist aber mit getrockneten Kräutern gekocht: Gagel, Schafgarbe und Beifuß. Die letzten beiden sind historisch nicht als Bestandteile der Grut belegt, waren aber in Skandinavien und England in Gebrauch.



Weder hat eine Stammwürze von 10,5 P und einen Alkoholgehalt von 4,7 Vol.-%. Es ist ein helles Bier mit 7 EBC. Wir haben das Bier mit Gersten- und Weizenmalz gebraut und es mit einer gemischten Kultur vergoren. Diese enthielt Milchsäurebakterien und den norwegischen Hefestamm „Kveik“. Nach sechs Monaten Reifung in Edelstahltanks resultierte ein sehr saures Bier. Von den drei Kräutern haben wir jeweils 100 g / hl zugegeben. Sie erzeugten sehr viel Aroma aber kaum Bittere.

Sicherlich ist es interessant hier weiter zu recherchieren, doch sprengt dies das im Rahmen dieser Masterarbeit Mögliche und Erwünschte.

WEITERE QUELLEN MODERNER GRUTBIERE

In neuerer Zeit erfahren Kräuterbiere wieder eine Renaissance. Vor allem Hobbybrauer experimentieren mit allerlei Pflanzen, um ihrem Bier eine besondere Note zu verleihen. Hoch im Kurs stehen Biere mit Kardamom, Koriander, Kubebe-Beeren (eukalyptusartig), Ginseng, Anis und Pfefferkörnern /47/.

Stephen Harrod Buhners Meisterwerk „Sacred and Herbal healing beers“, erschien 1998 in den USA und löste eine Experimentierfreudigkeit ohne Gleichen aus /48/.

Über 300 Seiten mit Kräuterbier-Rezepten und über 200 Seiten mit Wissenswertem über die Kräuter, Wurzeln und Gewürze dieser Welt machen das Buch zu einem „Muss“ für jeden Kreativbrauer.

Axel Kiesbye sammelte in seinem ebenso kreativen Buch „Kräuterbier & Co.“ Biere und Zutaten aus der ganzen Welt in tabellarischer Form /4/:

Land	Biername	Kräuterzusatz
England	Table-Beer	Lakritzen- bzw. Süßholzsaft
	Reading-Beer	Aromatische Kräutermischung
Mexiko	Atolla	Schwarzer Pfeffer
Mongolei	Nomi	Mais, Obst und Pflanzenextrakte
Antillen	Cocouin	Mais und Maniolwurzeln
Portugal	Lurike	Weintrauben und verschiedene Gewürze
Finnland	Galu	Wacholderbeeren, Rentiermilch, Kräuter
Island	Blauta	Isländisches Moos, saure Molke, Thymian, Blätter
Neuginea	Taddy	Saft der Fächerpalme
Orient	Fokka	Pfeffer, Salz, Gewürznelken, Raute, Petersilie, Minze, Brot, Honig oder Zucker in verschiedenen Mischungen
Orient	Argila	Opium
Orient	Sorbet	Weichwasser von Rosen, Veilchen, Lindenblüten, Safran, Zitronensaft, Limonen und Pomeranzen, Ambra, Moschus

In Kiesbyes Buch finden sich zahlreiche Beispiele für Kräuter- und Gewürzbiere, die nun folgen und die der Autor so weit möglich nach recherchiert hat.



Das schottische **Fraoch Heather Ale** aus der Williams Bros. Brewing Co., Glasgow, wird mit Heidekraut eingebraut und nur saisonal nach der Heidekrauternte ab August angeboten. Es geht auf die gälische Tradition "Leann Fraoch" zurück, die bis ins Jahr 2.000 v. Chr. belegt ist. Neben dem Heidekraut enthält das Bier Gagel, Hopfen und Ingwer /49/.

Das Brauhaus im Würzgrund, Karlstadt, ersetzte 1997 bei einem Spezialsud den Hopfen durch Eichenblätter /50/.

Nie verloren ging in Belgien die Tradition des Witbieres. Sie ist heute genauso lebendig wie in früheren Jahrhunderten – und nicht nur dort, zahlreiche Brauereien weltweit brauen heute Witbiere.

In Holland erfährt das Starkbier **De vierde Wijze**, immerhin 7,5 Vol.-% stark, durch den Zusatz von Koriander und Aprikosenaroma eine sanfte Abrundung /4/.

Auch der Hanf hat mittlerweile Einzug in die Bierwelt gefunden. Beispiele für Hanfbiere sind:

- **Wädenswiler Hanf** des Brauhaus in Wädenswil in der Schweiz /51/, ein naturtrübes Biobier mit 5,0 Vol.-% Alk. gebraut mit Hanfblüten.
- „**turn**“ Von der Berliner Bier-Company, ebenfalls gebraut mit Hanfblüten und 4,9 Vol.-% Alk. /52/
- **Schremser Hanf-Bier** aus Weitra, Österreich – ein Bier das in mehreren Quellen im Internet erwähnt ist, zum Zeitpunkt dieser Recherche aber auf der Homepage der Brauerei nicht auffindbar war /53/.
- **Münsterländer Hanf** gebraut mit Hanfblüten von der Gruthaus Brauerei in Münster, unfiltriert, Flaschengärung mit Hefedepot, Alkohol 5,6 Vol.-% /54/.
- **Hanfblüte** aus der Brauerei Locher AG im Appenzell in der Schweiz, 5,2 Vol.-% Alk., mit Hanfblättern und Hanfblüten aus der Schweiz gewürzt (natürlich ohne THC) /55/.



Hanfbiere aus Wädenswil, Berlin und Münster

Hanfsamen erzeugen ein leicht süßliches, etwas nach Gras schmeckendes Aroma. Bei der Verwendung von sogenannten THC- armen Hanfsorten ist eine Rauschwirkung ausgeschlossen /4/.

Das **Alba Scots Pine Ale** aus der Williams Bros. Brewing Co., Glasgow, ist ohne Hopfen, dafür aber mit Kiefernzweigen und Fichtensprossen nach Art eines Tripel mit 7,5 Vol.-% Alk. eingebraut /56/.

Getränke mit Blütenessenzen sind vor allem im asiatischen Raum in Kombination mit Tee weit verbreitet. Derartige Zutaten assoziieren beim Verbraucher Bilder von Schönheit, Duft, Poesie und Farbenfreude. Daher wird auch das Aroma von Blüten mancherorts zum Verfeinern von Bier verwendet /4/.

Aktuelle Beispiele für mit Blüten gebraute Biere sind:

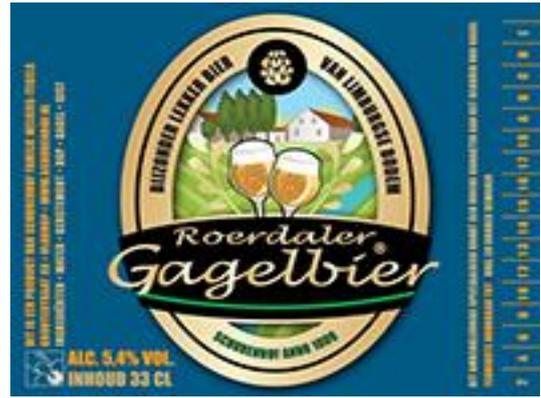
- **Waldbier Wilde Kirsche** aus Kiesbyes Bierkulturhaus in Obertrum bei Salzburg mit 7,2 Vol.-% /57/.
- **Pink Panther**, ein mild gehopftes Ale mit Hibiskusblüten gebraut, in der Flasche ein zweites Mal vergoren mit 5,8 Vol.-% Alk., aus der Braustelle in Köln /58/.

Weitere interessante Grutbiere – eine Auswahl ohne Anspruch auf Vollständigkeit:

- **Gruit Kopernikowski** von der Brauerei Kormoran aus Polen, gebraut mit Lavendel, Wacholder und Wermut im Stil eines traditionellen Ales mit 4,5 Vol.-% Alk., zu Ehren des berühmten Astronomen Nicolaus Kopernikus /59/.
- **Grozet Gooseberry Ale** – deutsch Stachelbeerbier - von der bereits mehrfach erwähnten Brauerei Williams Bros. Brewing Co. in Glasgow, Schottland, gebraut zusätzlich mit Gagel und Hopfen, 5,0 Vol.-% Alk. /60/.
- **Gageleer** gebraut von der De Proefbrouwerij, Lochristi, Belgien, in drei Varianten jeweils mit Gagel: Original mit 7,5 Vol.-% Alk., Dark mit 8,5 Vol.-% Alk. und Sour White No Hops mit 4,3 Vol.-% /61/.
- In Berlin braut das Spent Brewers Collective wechselnde Grutbiere: **Vanilla Tripel Gruit** - 2015 Sommer-Spezial. Ein orange-goldenes belgisch inspiriertes Gruitbier moderner Interpretation mit Wermut, Bourbon-Vanille und 10 Vol.-% Alk. – dazu **1312 Spent Herbst Gruit** – 2014 Herbst-Spezial: ein braunes obergäriges Kräuter-Vollbier nach mittelalterlichem Rezept mit 12 verschiedenen Kräutern /62/.
- Die Gentse Gruut Stadtsbrouwerij braut in Gent, Belgien, mehrere Grutbiere unter dem Namen **Gentse Gruut**. White, Blonde, Amber, Brown und Inferno mit 5,0 – 9,0 Vol.-% Alk. und mit einer Mischung von Kräutern, die allerdings nicht näher spezifiziert ist /63/.
- Der Schurenhof in Vlodrop in Midden-Limburg erntet einmal im Jahr Gagel im benachbarten Heidegebiet, aus dem dann das Roerdaler Gagelbier mit 5,4 Vol.-% Alk. entsteht /64/. Das Bier braut gemäß der Homepage www.schurenhof.nl die Bierbrouwerij "De Fontein" in Stein.



Roerdaler Gagelbier (Bild links: <http://www.brouwerijdefontein.nl>)



www.schurenhof.nl und rechts

TECHNIK DES MODERNEN GRUTBIERBRAUENS

Die folgenden Informationen stammen wörtlich zitiert aus Axel Kiesbyes „Kräuterbier & Co.“ /4/.

Wie wir sehen, hat das Kräuterbierbrauen eine lange Tradition und könnte, insbesondere durch gezielten Einsatz von gesunden Zusatzstoffen, wieder trendy werden. Was muss nun beim Einbrauen beachtet werden?

Durch die Vielzahl der Variationsmöglichkeiten sind allgemeingültige Aussagen mit Vorsicht zu genießen, da der Chemismus bei jedem Gewürz anders ist.

Daher sind vor dem Einsatz eines Pflanzenbestandteils (Wurzeln, Stängel, Blätter, Blüten oder Samen) genaueste Informationen über die Inhaltsstoffe einzuholen.

In der Experimentierphase bietet es sich an, zunächst einen konzentrierten Tee aus Pflanzenbestandteilen herzustellen und ihn dem Bier nach dem Abfiltrieren in verschiedenen Mengen zuzusetzen. Hierzu öffnen Sie eine Flasche Ihres Basisbieres, entnehmen einige Milliliter mit der Pipette, füllen die Flasche mit der gleichen Menge Tee wieder auf und verschließen sie wieder. Lassen Sie Ihrem Kräuterbier noch etwas Zeit der Harmonie, und ab geht's in die Verkostungsrunde.

Grundsätzlich sollten nur möglichst frische oder frisch getrocknete Kräuter verwendet werden. Das Aromapotential nimmt durch Oxidation und Lagerung drastisch ab. Am besten ist es, sofern technisch realisierbar vor dem Einsatz zu mahlen.

Liegt die Motivation der Kräuterbierherstellung in der Entwicklung eines neuartigen Bieraromas, sind die Aromen vor Oxidation und Verflüchtigung während der Bierherstellung zu schützen. Dazu gehört die Vor- und Nachteile des Zugabezeitpunktes entsprechend der folgenden Tabelle abzuwägen.

Sind die wertgebenden Aromen nur schwer löslich, ist zuvor ein Wasserauszug anzusetzen. Dabei werden die Kräuter in Wasser eingeweicht oder gegebenenfalls mittels Zugabe von Säure (Milchsäure, Zitronensäure) ausgelaugt. Die vermahlene Kräuter sind in eine Art Teebeutel zu geben und dann in die Würze oder in das Bier zu hängen. So werden die Feststoffe zurückgehalten und können später problemlos aus dem Brauprozess entfernt werden.

Kräuter sind nicht steril. Daher müssen sie zuvor auf bierschädliche Mikroorganismen und vor allem auf Schimmelpilze untersucht werden. Schimmelpilztoxine sind thermisch sehr stabil und können sogar noch im fertigen Bier eine Gefahr für die Gesundheit des Konsumenten darstellen. Gegebenenfalls sind tiefgefrorene oder gedämpfte Kräuter zu verwenden. In der Regel sind darin enthaltene Keime nicht an Würze adaptiert, so dass eine vitale Hefe ein massives Wachstum unterdrückt.

Liegt der Schwerpunkt des Kräutersatzes auf der gesundheitlichen Wirkung der Inhaltsstoffe, sind die Verluste an leicht flüchtigen Aromen unbedeutend oder werden die wertvollen Aromen erst durch Hitzeeinwirkung gebildet oder freigesetzt, sollte man den Zusatz zum Würzekochen bevorzugen.

Durch die Kochtemperaturen lösen sich die Inhaltsstoffe sehr viel schneller, außerdem ist die mikrobiologische Sicherheit gegeben. Außerdem werden Trubstoffe weitgehend ausgeschieden. Alternativ kann auch der Läuterbottich zur Auslaugung der Kräuterinhaltsstoffe benutzt werden, zum Beispiel zur Herstellung eines Wacholderbieres. Kleine Wacholderzweige mit Nadeln können dabei als zusätzliche

Läuterschicht dienen. Als Nachgusswasser kann ein Wacholderauszug verwendet werden.

Der Einsatz von reinen ätherischen Ölen ist abzulehnen. Die Isolation von pflanzlichen Stoffen aus ihrem natürlichen Umfeld kann die Wirkung der wertgehenden Substanzen völlig verändern. Isolierte Stoffe sind unnatürlich, zudem Extraktionsprozess nicht immer nachvollziehbar. Auf diese Weise hergestellte Biere werden meist sehr unharmonisch. Eine einseitige Aromatisierung mit ausschließlich geruchsgebenden Stoffen ist unbefriedigend, da der Biergeruch mehr verspricht, als der Geschmack dann hält. Ein Weihnachtsbier, das nach Spekulatius riecht, muss auch ein wenig so schmecken. Die Kunst ist also, die Kräuter oder Früchte so raffiniert miteinander zu mischen, dass eine glaubwürdige Einheit entsteht. Gute Kombinationen sind beispielsweise Honigzugaben mit Zitrusölen oder Kakao mit Vanillenschoten. Nur so regt Ihre Bierinnovation zum Weitertrinken an!

Zugabezeitpunkt	Vorteile	Nachteile
Zum Schlauchen	Vitale Hefe vermehrt Infektionsgefahr	Dosierung schwieriger
	Eventuelle Trübstoffe gehen ins Geläger oder werden später bei der Filtration abgetrennt	Kleinchargen problematisch
	Unerwünschte Reaktionen (z.B. Eiweißfällung) sind noch nachmessbar	Gärungskohlensäure treibt die leicht flüchtigen Aromen aus
Vorlage in den Drucktank	Keinerlei Aromenverlust durch Kohlensäurewäsche während der Lagerung	Gefahr der leichten Eintrübung/Opaleszenz
	Räumliche Trennung von anderen Bieren, geringe Verschleppungsgefahr	Geringe Zeit der Lösung und Mischung der aromagebenden Substanzen
Größere Flexibilität		

Unabhängig von Kiesbees Ausführungen belegen die Recherchen hinsichtlich moderner Grutbiere dass sich an der Technik seit der Historie nichts geändert hat. Wie früher kann die Grut im Laufe der Kochung, aber auch während der Gärung und Reifung zum Einsatz kommen. Wie es im Einzelfall passiert hängt von den individuellen Voraussetzungen ab.

Geändert hat sich allerdings die Herstellung und die Zusammensetzung der Grut. Kein modernes Beispiel bezeugte die Anwesenheit von Harz, Malzkonzentraten, Spelzen oder Mikroorganismen in der Grut. Sie ist heute eine reine Würzmischung unabhängig von der Gärung.

ZUSAMMENFASSUNG

Das vielleicht Schönste am Bierbrauen im Allgemeinen und am Grutbierbrauen im Besonderen finden wir im Altertum, im Mittelalter und in der Moderne auf allen Kontinenten gleichermaßen wieder: Den unendlichen Reichtum der Natur an pflanzlichen Würzzusätzen wie Kräutern, Gewürzen, Sprossen oder Rinden und die ebenso unendliche Kreativität der Bierbrauer diesen zu nutzen.

Die Aufgabe dieser Masterarbeit besteht darin, einen Überblick sowohl über die Grutbiere der Historie als auch der Gegenwart in der Welt zu liefern. Daraus resultierte folgende Definition, die im Rahmen dieser Arbeit Einsatz findet:

Grutbier enthält als Ersatz oder als Ergänzung des Hopfens mindestens eine weitere würzende Zutat natürlichen pflanzlichen Ursprungs wie Kräuter oder Gewürze.

Der Begriff Grutbier stammt originär aus Nordeuropa. Biere die unter die Definition des Grutbieres fallen waren jedoch auf allen Kontinenten anzutreffen. Anstelle des Begriffes Grutbier tauchen in der Historie häufig die Begriffe „Kräuterbier“ und „Heilbier“ auf.

Die zur Herstellung von Grutbieren verwendeten Kräuter, Gewürze und weitere Zutaten wie Fichtennadeln waren historisch sehr vielfältig. Originär resultierte dies aus dem Zwang mit den Würzmitteln auszukommen, die am jeweiligen Ort zur jeweiligen Epoche verfügbar waren. Heute resultiert die Vielfalt der Zutaten aus dem Ziel historische Rezepte abzubilden, dem Zeitgeist folgend regionale Zutaten zu verwenden oder aus dem Streben nach Kreativität.

Neben Kräutern und Gewürzen sind auch andere Zusätze wie Harz, Früchte, Würzmalz, Malzkonzentrat, Getreide oder „Sprijen“ (vergorenes Getreidespreu) explizit als Zutaten der Grut historischer Grutbiere genannt. Die letzten vier fallen nicht unter die Definition des Grutbieres im Rahmen dieser Masterarbeit, die sich in der Moderne durchgesetzt hat. Zwar setzen moderne Brauer spezielle Malze und Getreide durchaus ein um auf Farbe und Aroma des Bieres Einfluss zu nehmen, doch verstehen sie es nicht als Bestandteil der Grut. Gleiches gilt für den Einsatz der Hefe und anderer Mikroorganismen.

Die am häufigsten als Zutaten von historischen Grutbieren genannten Kräuter und Gewürze sind: Gagel, Porst, Kümmel, Wacholder und Lorbeer. Auch in modernen Grutbieren sind diese – bis auf dem Porst – häufig anzutreffen. Der Hopfen gehörte sicherlich nicht zu den häufigsten Zutaten der Grut, sein Einsatz ist jedoch durch mehrere Quellen belegt. Auch unter den modernen Grutbieren gibt es Varianten mit und ohne Hopfen.

Historisch kam es teilweise zu einer begrifflichen Vermischung von Gagel und (Sumpf-)Porst. Ersterer kam zum Einsatz um die Biere zu würzen und seiner berauschenden Wirkung wegen, letzterer nur seiner berauschenden Wirkung wegen. Aufgrund dieser

Wirkung setzen heutige Grutbierbrauer den Porst nicht mehr ein. Den Gagel setzen sie ein, allerdings nur ihre Blätter und nicht die Früchte.

Zusammenfassend stellen wir fest, dass die historische Grut im Gegensatz zur modernen nicht nur zum Würzen von Bier diente. Ferner enthielt sie zumindest vielfach auch Mikroorganismen und diente dazu die Gärung in Gang zu bringen.

Hinsichtlich des Zeitpunktes der Zugabe der Grut finden sich in der Historie wie in der Moderne dieselben Möglichkeiten. Sie kann während der Würzekochung, zur Gärung oder zur Reifung erfolgen. Auch Kombinationen dieser Möglichkeiten waren und sind anzutreffen.

Zumindest in Deutschland, den Niederlanden und Belgien waren und sind die zum Bierbrauen verwendeten Würzmittel auch ein entscheidendes Instrument wirtschaftlicher und politischer Macht. In vielen Regionen sicherten Grutrechte den Landesherrn erhebliche Einnahmen. Mit dem Aufkommen des Hopfenbieres verschwand zwar das Grutrecht – doch der Einfluß der Obrigkeit auf die Würzmittel des Bieres blieb durch neue gesetzliche Regelungen wie das Reinheitsgebot oder das heutige Recht und die Biersteuer erhalten.

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

Nach aktuellem deutschem Recht ist es möglich Ausnahmegenehmigungen zum Brauen von Grutbier als „besonderes Bier“ zu erhalten, solange auch Hopfen Bestandteil der Grut ist. Eine Ausnahme bildet Bayern. Die dortigen Behörden genehmigen grundsätzlich keine Ausnahmen für besondere Biere.

Grutbiere die keinerlei Hopfen enthalten gelten weder als Bier noch als besonderes Bier sondern als „alkoholisches Getränk“.

Doch diese restriktive Haltung gilt eben nur für Deutschland – und auch für Griechenland. In anderen Regionen 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 eine weitere Parallele zu vielen klassischen Bierstilen wie dem India Pale Ale oder dem Porter. Es war lange Zeit in Deutschland und im Großteil der Welt ein vergessener Bierstil – bis das Craftbierzeitalter kam und ihn wieder erweckte.

QUELLENVERZEICHNIS

- /1/ Thömmes, G.: Porter und Stout – eineiige Zwillinge oder „nur“ Verwandte? In: Brauwelt 157 (2017) Nr. 10, S. 280 - 282
- /2/ Fischer, G.; Gansohr, H.; Heizmann, B.; Herborn, W.; Schulze-Berndt, H.-G.: Bierbrauen im Rheinland. Rheinland-Verlag GmbH, Köln, 1985
- /3/ Huntemann, H.: Bierproduktion und Bierverbrauch in Deutschland vom 15. bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts. Dissertation, Georg-August-Universität zu Göttingen, 1970
- /4/ Kiesbye, A.: Kräuterbier & Co.. Stolz Verlag, Düren, 1. Ausgabe 2003
- /5/ Heilshorn, B.: Against All Hops. Techniques And Philosophy For Creating Extraordinary Botanical Beers, Page Street Publishing Co., Salem, MA, USA, 2017
- /6/ N. N.: Der vollkommene Bierbrauer. Reprint Verlag Leipzig, 2012
- /7/ Sparhawk, A.: Gruit Ales: Beer Before Hops. In <https://www.craftbeer.com/craft-beer-muses/gruit-ales-beer-before-hops> abgerufen am 12.4.2019
- /8/ Verberg, S.: The Rise and Fall of Gruit. The Brewery History Society, Brewery History (2018) 174, S. 46 – 78
- /9/ N. N.: What the hell is a Gruit Ale? In <https://www.americancraftbeer.com/what-the-hell-is-a-gruit-ale/> abgerufen am 12.4.2019
- /10/ <http://www.gruthaus.de/biere/grut/> abgerufen am 20.4.19
- /11/ Ebbinghaus, U.: Chinas ältestes Bier Rezept. Das Blog zum Bier der Frankfurter Allgemeinen Zeitung vom 26. Mai 2016 - <https://blogs.faz.net/bierblog/2016/05/25/chinas-aeltestes-bier-rezept-853/> abgerufen am 24.12.2018
- /12/ Lüscher, G.: Das Bier aus Mesopotamien schmeckt widerlich. Erstellt am 3.10.2013 und abgerufen am 24.12.2018 in <https://www.tagesanzeiger.ch/wissen/Das-Bier-aus-Mesopotamien-schmeckt-widerlich/story/18129830>
- /13/ N. N.: Erfindung des Bieres. Abgerufen am 24.12.2018 unter <https://www.bier.de/bier-wissen/bier-in-der-antike-die-erfindung-des-bieres-und-die-sumerer/>
- /14/ N. N.: Ale, brewing and fulacht fiadh: Archaeology Ireland. In <http://www.mooregroup.ie/2007/10/the-archaeology-ireland-article/> abgerufen am 26.12.2018
- /15/ <http://www.bierhandwerk.de/bierwissen/die-geschichte-des-bieres-teil-1-das-altertum/2/> abgerufen am 24.12.2018
- /16/ Grut(Bier) auf [https://de.wikipedia.org/wiki/Grut_\(Bier\)#cite_note-6](https://de.wikipedia.org/wiki/Grut_(Bier)#cite_note-6) abgerufen am 19.4.19
- /17/ Rätsch, C.: Urbock oder echtes Bier <https://www.christian-raetsch.de/Artikel/Artikel/Urbock-oder-echtes-Bier.html> abgerufen am 19.4.19
- /18/ Pause, C.: Das Grutbier: Biergenuss ohne Hopfen. In: Carl Pause (Hrsg.), Neuss und das Altbier. Neuss 2013, 33-38
- /19/ Quelle: <http://independent.academia.edu/susanverberg> abgerufen am 8.4.19
- /20/ Prof. Dr. Otto Wilhelm Thomé: Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz 1885, Gera, Deutschland, abgerufen am 28.12.2018 unter Wikimedia Commons, the free media repository
- /21/ <https://de.wikipedia.org/wiki/Sumpfporst> abgerufen am 28.12.2018
- /22/ Arnold, W.: Sumpfporst. In: <https://www.awl.ch/heilpflanzen/rhododendron-tomentosum/sumpfporst.htm> abgerufen am 19.4.19
- /23/ Gretzschel, M.: Das Reinheitsgebot ist tot – lang lebe das Reinheitsgebot. In: Braumagazin. Frühjahr 2015, <http://braumagazin.de/article/reinheitsgebot-ist-tot/> abgerufen am 19.4.19
- /24/ Büssecker, M.: Tag des Grutbiers. In: Bier und Brauhaus Nr. 37 (2018), S. 24 - 25
- /25/ <https://www.bierlinie-shop.de/biersorten/kraeuter-und-gewuerzbiere/> abgerufen am 12.4.2019
- /26/ Bierstile im Wandel der Zeit. Skript zum Seminar der Doemens Academy, Gräfelfing bei München, am 30.11.-1.12.2017
- /27/ Thömmes, G.: Der Broyhan – der König der ausgestorbenen Bierstile. In: Brauwelt 157 (2017) Nr. 27 – 28, S. 801
- /28/ www.gose.de - www.leipziger-gose.com - www.ritterguts-gose.de sowie www.goseanna.de abgerufen am 24.12.2018

- /29/ Evans, G.: The Significance of Spruce Beer in 18th Century Expeditions. In <http://www.virtualmuseum.ca> abgerufen am 26.10.18
- /30/ Strong, G.; England, K. (Editors): Beer Judge Certification Programme – Beer Style Guidelines 2015. Abgerufen am 27.12.2018 in www.bjcp.org
- /31/ [https://de.wikipedia.org/wiki/Tella_\(Getr%C3%A4nk\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Tella_(Getr%C3%A4nk)) abgerufen am 28.12.2018
- /32/ [https://de.wikipedia.org/wiki/Dolo_\(Bier\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Dolo_(Bier)) abgerufen am 28.12.2018
- /33/ Eul, H.-K.: Von der Grutabgabe im 9. Jahrhundert bis zur heutigen Biersteuer. In: Brauwelt 134 (1994) Nr. 44, S. 2375 - 2378
- /34/ <https://www.visitbruges.be/en/gruuthusemuseum> abgerufen am 20.4.2019
- /35/ <https://en.wikipedia.org/wiki/Gruuthusemuseum> abgerufen am 20.4.2019
- /36/ Bier in Köln vor 1800. www.koelner-brauerei-verband.de abgerufen am 20.4.2019.
- /37/ Hellemanns, M.: Das Brauwesen im mittelalterlichen Dortmund. www.brauereierlebnis-dortmund.de abgerufen am 9.12.2018
- /38/ www.reinheitsgebot.de abgerufen am 30.12.2018
- /39/ <https://mixology.eu/drinks/griechisches-craft-beer-revolution/> abgerufen am 30.12.2018
- /40/ Thömmes, G.: Der Fluch des Bierzaubers. 1. Auflage, Gmeiner Verlag, Meßkirch, 2010
- /41/ Alicudi - Eigenes Werk, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=19745411>
- /42/ N. N.: Brauerei G´Bräu. In: Bier und Brauhaus Nr. 38 (2018), S. 35 - 37
- /43/ www.gbrau.com abgerufen am 25.12.2019
- /44/ <https://www.scratchbeer.com/> abgerufen am 25.12.2018
- /45/ <http://www.bellwetherbrewing.net/> abgerufen am 25.12.2018
- /46/ <https://beaus.ca/beer/four-flower/> abgerufen am 26.12.2018
- /47/ Papazian, C.: The home brewers companion. Avon books, 1994
- /48/ Buhner, S. H.: Sacred and herbal healing beers. Brewers Publications, 1998
- /49/ <https://www.williamsbrobrew.com/beer/fraoch> abgerufen am 23.12.2018
- /50/ Die Privatbrauerei Nr. 10 (1999)
- /51/ <https://www.waedenswiler.ch/index.php/hanf.html> abgerufen am 23.12.2018
- /52/ <https://biershop.bierpost.com/de/turn-hanfbier-the-hemp-beer> abgerufen am 23.12.18
- /53/ <https://www.brauhotel.at/brauerei-bier/> abgerufen am 23.12.2018
- /54/ <http://www.gruthaus.de/biere/muensterlaender-hanf/> abgerufen am 23.12.2018
- /55/ <https://www.appenzellerbier.ch/de/bier/hanfbluete.html> abgerufen am 23.12.2018
- /56/ <https://www.williamsbrobrew.com/beer/alba> abgerufen am 23.12.2018
- /57/ <https://kiesbye.at/produkt/waldbier-wilde-kirsche-20-x-033l-flasche/> abgerufen am 23.12.2018
- /58/ <http://www.braustelle.com/flaschenbier.html> abgerufen am 23.12.2018
- /59/ <https://www.ratebeer.com/beer/kormoran-gruit-kopernikowski/212282/> abgerufen am 23.12.2018
- /60/ <https://www.williamsbrobrew.com/beer/grozet> abgerufen am 23.12.2018
- /61/ www.gageleer.be abgerufen am 23.12.2018
- /62/ https://www.spentcollective.de/?page_id=800 abgerufen am 23.12.2018
- /63/ <http://www.gruut.be/en> abgerufen am 23.12.2018
- /64/ Liebermann, L.: Der Schurenhof. In: <http://www.euregio-im-bild.de/erleben-geniessen/regionale-spezialitaeten/das-gagelbier-vom-schurenhof/der-schurenhof.htm> abgerufen am 19.4.19