

Carl Pause

Das Grutbier: Biergenuss ohne Hopfen

Im Mittelalter trank man am Niederrhein ein Kräuterbier, das man nach seinem Würzzusatz Grut, Gruit, Gruyt oder Grüssing nennt und das in Neuss unter dem Namen Graut bekannt war. Es wurde unter Zugabe von Blättern und Früchten des Gagelstrauchs gebraut und ist deshalb heute auch als Gagelbier bekannt. Vom 14. Jahrhundert an wurde das Grutbier allmählich vom Hopfenbier verdrängt.

Das Grutbier war ein Grundnahrungsmittel, das täglich nicht nur gegen den Durst, sondern auch den Hunger getrunken wurde. Zu einem beachtlichen Teil wurde es nicht nur von professionellen Brauern, sondern auch von den Bürgern in den Städten und den Bauern auf dem Land für den Eigenbedarf gebraut.

Im Mittelalter war noch keine Methode bekannt, die Bierwürze während des Herstellungsprozesses zu kühlen. Die Graut wurde daher wie das heutige Altbier obergärig bei Gärtemperaturen um die 18° C hergestellt und auch im Sommer gebraut. In einem Neusser Ratsbeschluss des Jahres 1357 wird der Juni sogar als „Bramant – Braumonat“ bezeichnet.¹

Erstmals erwähnt wird das Grutbier 974 in einem Privileg Kaiser Ottos II. (955-983) für die Kirche von Lüttich.² Vermutlich ist das Grutbier aber noch älter, denn bereits im frühmittelalterlichen England war ein ähnliches Kräuterbier bekannt.³ Auch im mittelalterlichen Bayern kannte man ein Getränk namens „gräwzzing“, „greuzenich“, „gräussing“ oder „greissing“.⁴

Die Herstellung der Grut war ein landesherrliches Recht, das von dem jeweiligen Landesherrn gegen Zahlung an Städte oder Privatleute weitergegeben bzw. verpachtet wurde. Produziert wurde der Würzzusatz in speziellen Gruthäusern.

In Neuss war die Äbtissin des Quirinusstiftes Inhaberin der Grutgerechtsame. Schon 1283 sind hier ein Gruthaus und ein Grüter namens Konrad schriftlich belegt. Das Gruthaus lag am heutigen Münsterplatz im Bereich der Stiftsimmunität von St. Quirin. Angeblich soll es bereits in der Zeit von Erzbischof Anno II. von Köln (1056-1075) existiert haben, doch stammt dieser Hinweis aus einer gefälschten Urkunde des 13. Jahrhunderts.⁵

Wie die Neusser ihre Grut bereiteten, ist leider nicht überliefert. Immerhin scheint sie von so guter Qualität gewesen zu sein, dass die Kölner sie 1408 für besser als ihr eigenes Erzeugnis hielten.⁶ Informationen über die Zusammensetzung der Grut gibt es aber aus anderen Städten. Sie dürften mehr oder minder auch für Neuss Gültigkeit gehabt haben.

In Wesel war das Grutrecht seit 1272 in den Händen der Stadt. Aus diesem Grund sind in den

¹ Friedrich Lau, Quellen zur Rechts- und Wirtschaftsgeschichte der rheinischen Städte. Kurkölnische Städte I: Neuss. Publikationen der Gesellschaft für rheinische Geschichtskunde 29. Bonn 1911 (Düsseldorf 1984), Nr. 55, S. 77.

² Aloys Schulte, Vom Grutbiere. Eine Studie zur Wirtschafts- und Verfassungsgeschichte. In: Annalen des Historischen Vereins für den Niederrhein 85, 1908, 118-146, hier: S. 132; Wolfgang Herborn, Römerbier, Grutbier, Hopfenbier. Zur rheinischen Biergeschichte von den Anfängen bis zum Beginn der Neuzeit, in: Bierkultur an Rhein und Maas, hrsg. von Fritz Langensiepen, Bonn 1998, S. 195-218, hier: S. 207 ff.

³ An Stelle des Hopfens gab man Gagel, Wermut, Beifuß, Mädessüß, Scharfgarbe und Gundermann in die Maische, wodurch das Bier einen würzigen, süßlichen Geschmack bekam. Vgl. Ann Hagen, A Second Handbook of Anglo-Saxon food and Drink. Production and Distribution, Hockwold cum Wilton 1995, S. 209 ff.

⁴ Karin Hackel-Stehr, Das Brauwesen in Bayern vom 14. bis 16. Jahrhundert, insbesondere die Entstehung und Entwicklung des Reinheitsgebotes (1516). Berlin 1987, S. 30, S. 367 ff.

⁵ Gert Fischer und Wolfgang Herborn, Geschichte des rheinischen Brauwesens, in: Bierbrauen im Rheinland. Führer und Schriften des Rheinischen Freilichtmuseums und Landesmuseums für Volkskunde in Kommern 28. Köln 1985, S. 9-118, hier: S. 34.

⁶ Loesch 1907, Nr. 250, S. 64.

städtischen Rechnungsbüchern die für die Grutherstellung gekauften Zutaten aufgelistet.⁷ Der Hauptbestandteil der Grut war demnach das „gagelkruyt“, das in den Quellen auch unter der lateinischen Bezeichnung „custum“ erscheint. Der Gagel, botanisch *Myrica gale*, wurde zumeist in den Niederlanden, vor allem in Deventer, Zwolle, Dordrecht und Arnheim gekauft, aber auch von Weseler Bürgern direkt geliefert. Er war der teuerste Bestandteil der Grut. Daneben wurden Harz, „siler montanus“ und die Beeren des Lorbeerbaumes in die Grut gegeben. Diese Zutaten wurden meistens in Köln gekauft.

Hinter dem Begriff „siler montanus“ verbirgt sich eine alpine Pflanze, die unter den Bezeichnungen Rosskümmel, Bergkümmel oder Berg-Laserkraut (*Laserpitium siler*) bekannt ist.⁸ Offensichtlich ist sie identisch mit der Pflanze, die in niederländischen Quellen als „Scherpentange“, „Scharpe Tonge“ oder „serpents-tonghe“ auftaucht und, wie einer zeitgenössischen Beschreibung zu entnehmen ist,⁹ lange, schlanke, schlangenzungenähnliche Blätter besitzt.¹⁰ Ungewöhnlich erscheinen Ausgaben in den Weseler Rechnungen, die mit „pro cespitibus fodiendis“ – in der wörtlichen Übersetzung: „um den Rasen zu graben“ – umschrieben sind. Wahrscheinlich ist hiermit das Stechen von Torf gemeint, der aber wohl nicht in die Grut kam, sondern als Brennstoff verwendet wurde.¹¹ Vermutlich erhitzte man die Grutmischung während des Herstellungsprozesses über einem Torffeuer, wodurch sie einen Rauchgeschmack bekam, wie er sich heute noch oft bei schottischem Whisky findet. In Köln wurde die Grut auf ähnliche Weise wie in Wesel hergestellt, allerdings unter Verwendung zusätzlicher Gewürze.¹² Dies lässt sich aus einer Kostenaufstellung aus dem Jahr 1391¹³ und einer 1393 niedergeschriebener Bestandsliste aus dem Kölner Gruthaus¹⁴ ersehen. Neben Gagel gab man Harz, Lorbeer¹⁵, Kümmel¹⁶, Feldkümmel¹⁷, Anis, Bergkümmel und

⁷ Christian Kraus, Entwicklung des Weseler Stadthaushaltes von 1342-1390 dargestellt auf Grund der Stadtrechnungen. = Studien und Quellen zur Geschichte von Wesel, Bd. II. Wesel 1907, S. 10, 79 f.

⁸ Vgl. Schulte 1908. „Der Roßkümmel, des -s, plur. inus. eine dem Kümmel sehr ähnliche Art des Laserkrautes, welche in dem mittägigen Deutschland wohnt, und dessen Samen in den Apotheken gebraucht wird.

Laserpitium Siler L. In andern Gegenden führet der Silan oder Bärwurz, *Peucedanum Silaus L.* diesen Nahmen, und in noch andern der Schierling.“, J. C. Adelung, Grammatisch-kritisches Wörterbuch der hochdeutschen Mundart, mit beständiger Vergleichung der übrigen Mundarten, besonders aber der Oberdeutschen von Johann Christoph Adelung. Mit D. W. Soltau's Beyträgen revidirt und berichtigt von Franz Xaver Schönberger (Wien 1811), Spalte 1166. http://lexika.digitale-sammlungen.de/adelung/lemma/bsb00009133_6_1_1822, Zugriff am: 5.11.2012

⁹ „serpents-tonghe: Sagitta, sagittalis, sagittaria: herba foliis longioribus, & angustioribus serpentis linguam, siue alatae sagittae cuspidem referens“, C. Kiliaan, *Etymologicum Teutonicae Linguae* (1599), http://www.dbnl.org/tekst/kili001etym01_01/kili001etym01_01_0027.php#27480
Zugriff am 5.11.2012

¹⁰ Der Archäobotaniker Ernst Behre glaubt die Pflanze, die auch Serpentin oder „zwaercruyt“ genannt wird, mit dem hierzulande als Blauer Heinrich oder Natternkopf (*Echium vulgare L.*) bekannten Kraut gleichsetzen zu können, doch ist dies unwahrscheinlich, da sich der Gewöhnliche Natternkopf zwar als Salatpflanze, nicht aber als Gewürz eignet. Ernst Behre, Zur Geschichte des Bieres und der Bierwürze in Mitteleuropa, in: Gerstensaft und Hirsebier. 5000 Jahre Biergenuß. Sonderausstellungen. Staatliches Museum für Naturkunde und Vorgeschichte Oldenburg vom 04. Juli bis 13. September 1998. Schloßmuseum Jever vom 05. Juli bis 1. Oktober 1998. Oldenburg 1998, S. 49-88

¹¹ vgl. Schulte 1908.

¹² Franz Irsigler, Hermann von Goch als Kölner Grutpächter, in: Aus Geschichte und Volkskunde von Stadt und Raum Bonn. Festschrift Josef Dietz zum 80. Geburtstag am 8. April 1973, hrsg. von Edith Ennen und Dietrich Höroldt, Bonn 1973, S. 79-88.

¹³ Leonard Ennen (Hrsg.), Quellen zur Geschichte der Stadt Köln. Sechster Band. Köln 1878, Nr. 29, S. 55 ff.

¹⁴ Ennen 1878, Nr. 111, S. 189 f.

¹⁵ „bacheller“, „backgeler“, Ennen 1878, Nr. 29, S. 55 ff, Nr. 111, S. 189. Vgl. „Baeckelaer, lauwer besie: *Bacca lauri*“, C. Kiliaan, *Etymologicum Teutonicae Linguae* (1599), http://www.dbnl.org/tekst/kili001etym01_01/kili001etym01_01_0011.php
Zugriff am 27.09.2012

¹⁶ „kroun“, „karoun“, „karoen“, Quellen zur Geschichte der Stadt Köln. Sechster Band. Herausgegeben von Dr. Leonard Ennen. Köln 1878, Nr. 29, S. 55 ff, Nr. 111, S. 189 f. Vgl. KARBE, *f. carum carvi, der gemeine kümmel, feldkümmel*, Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm (Leipzig 1854-1960;

Brei vermischt, der dann erhitzt und getrocknet wurde.²⁴ Zur Zubereitung der Grut gehörte ein Vorgang, der mit der „kroût ein heuft zo setzen“ beschrieben wird. Wahrscheinlich handelt es sich hierbei um die obergärige Fermentation des Kräuterbreies, die durch die Zugabe der vergorenen Spelzspreu in Gang gesetzt wurde. Wie der Fermentationsprozess im Detail ablief, lassen die verwendeten Braugeräte nur erahnen. Im Kölner Gruthaus gehörten 1391 „ember“ (Eimer), „bessen“ (Besen) sowie ein „schyf“ (Scheffel) zur Ausstattung.²⁵ Ebenso verwendete man hier ein Sümmer (Getreidemaß), „zeymen“ (Siebe), eine „schoupe“ (Schöpfschaufel), einen Grutfassdeckel, einen Kessel, Seile, Bindschnur, diverse „manden“ (henkellose Körbe) und einen „meijscheijt“ (Maischetrenner?).²⁶ 1420 bestellte man außerdem einen Kupferkessel und ließ einen Ofen setzen.

Nach dem Trocknen wurde das Ferment in der Grutmühle, einer Pferdemühle, gemahlen. Das so entstandene Pulver, eine Gewürzmischung mit Trockenhefe, wurde an die Brauer verkauft, die es dann in die Maische gaben. Offensichtlich war es nicht lange haltbar, da es nur in relativ kleinen Mengen abgegeben wurde. Die in der Grut enthaltenen Kräuter dürften dem Bier einen scharfen, leicht süßlichen Geschmack mit bitterer Note verliehen haben.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXEINSCHUBXX

Die Stadt Köln über die Neusser Grut, 1408²⁷

so ist die Nÿysser grÿiss veil besser dan Coeltze grÿiss

XX

In Köln wurde die Grut nach unterschiedlichen Rezepten zubereitet: 1420 stellte man sie lediglich aus Dinkelspreu, Gagel, Bergkümmel und Harz sowie einer kleinen Menge Hopfen her.²⁸ In Duisburg gab man auch Kirschen, vermutlich Sauerkirschen, in die Grut.²⁹ Obwohl es sogar innerhalb der niederrheinischen Städte unterschiedliche Rezepturen für die Grut gab, war ihre Herstellung letztendlich doch sehr einheitlich, denn auch im angrenzenden Westfalen und in Niedersachsen wurden ähnliche Zutaten wie am Niederrhein verwendet. So enthielt die Osnabrücker Grut Gagel, Dinkel, Scharpetangen, Lorbeer und Harz.³⁰ In Westfalen wurde der Gagel teilweise auch als Porst bezeichnet, was unter den Historikern für einige Verwirrung gesorgt hat, da man ihn zeitweilig mit dem Sumpfporst (*Ledum palustre* L.) gleichsetzte.³¹

²⁴ Irsigler 1973, S. 84 ff.

²⁵ Ennen 1878, Nr. 29, S. 55.

²⁶ Irsigler 1973, S. 84 ff.

²⁷ Heinrich von Loesch, Die Kölner Zunfturkunden nebst anderen Kölner Gewerbeurkunden bis zum Jahre 1500, Bd. 2, Bonn 1907, Nr. 250, S. 64

²⁸ Irsigler 1973, S. 87.

²⁹ Schulte 1908, S. 130.

³⁰ Hermann Rothert, Geschichte der Stadt Osnabrück im Mittelalter 2, Osnabrücker Mitteilungen 58, 1938 (Osnabrück 1966²), S. 93

³¹ Hermann Kaiser, Der große Durst. Von Biernot und Branntweinfeinden – rotem Bordeaux und schwarzem Kafee. Trinken und Getränke zwischen Weser und Ems im 18./19. Jahrhundert. Materialien und Studien zur Alltagsgeschichte und Volkskultur Niedersachsens 23. Cloppenburg 1995, S. 43 f. Schulte 1908, S. 126, Anm. 2, zitiert eine Beschreibung des Grüssing genannten Tecklenburger Grutbieres in dem „Liber de cerevisia“ betitelten Werk des Martinus Schoockius, das 1661 in Groningen erschienen ist:

„Silentio quoque praeteriri non bebet cervisia, quae in comitatu Tecklenburgensi coquitur et vulgo Gruising dicitur, haberique meretur cervisia ex parte medicatat: parum lupuli eam ingreditur, sed eius loco myrtus Sylvestris (Brabanticae non absimilis) ab incolis *porssse* dicta, a Belgis *gagel*, cui odoratae admodum, molis peculiaribus semen excutunt: item baccae lauri et herba, quam vocant *Scharpe tonge*: haec simul contunduntur et fermentationem procurant. Ipse vero potus potissimum refert et odore et sapore myrtum sylvestrem, atque cito inebriant illos, quae ei non assueverunt.“

Auch über das für das Grutbier verwendete Malz geben die Schriftquellen Auskunft: Im Juni 1408 ließ der Kölner Stadtrat zur Probe Bier brauen, um auf diese Weise Erkenntnisse über die Unkosten und vor allem die Gewinne der Kölner Brauer zu erhalten.³² Der vom Rat beauftragte Brauer stellte aus zwei Malter Gerstenmalz sieben Ohm Bier her, d. h. aus jedem Malter gewann er 3,5 Ohm Bier. Dabei verwendete er „bestes Gerstenmalz“ – im Gegensatz zu seinen Kölner Berufskollegen. Diese nahmen „fast ein Drittel Hafer und Spelz und brauen dann noch fast ein Ohm Bier mehr“, wie man süffisant feststellte.³³

Bei dem 1408 gebrauten Bier handelte es sich um Dünnbier, wie aus einem Erlass des Kölner Stadtrats von 1429 hervorgeht, der die Brauer per Eid verpflichtete, für jede Biersorte eine bestimmte Menge Malz zu verwenden, um so die Qualität des Kölner Bieres sicherzustellen.³⁴ Aus einem Malter Malz sollten demnach drei Ohm Dünnbier gebraut werden. Das Dickbier hatte dagegen die doppelte Stammwürze: Aus jedem Malter Malz wurden nur 1,5 Ohm Bier gebraut. Die Verwendung von Hafer und „hohlen“ Spelzen (Spelzspreu) war dabei übrigens untersagt.

Nun wäre es interessant zu wissen, wie viele Liter in Köln ein Ohm und ein Malter im 15. Jahrhundert umfassten. Leider gibt es hierzu erst aus napoleonischer Zeit präzise Angaben,³⁵ die sich aber nicht ohne weiteres auf das Mittelalter übertragen lassen. Wir müssen uns daher hier mit groben Schätzungen behelfen: Nimmt man für das Kölner Ohm eine Größe 200 l und für das Malter eine Größe von 150 l an, so wurden für die Herstellung eines Hektoliters Dickbier 35 kg Malz³⁶ und für das Dünnbier etwa 17 kg eingesetzt. Heute benötigt man für die Produktion eines Hektoliters Bieres mit einem Alkoholgehalt von 4,7 % etwa 20 kg Braumalz. Da die Malzausbeute heute durch die verbesserte Technik deutlich effizienter ist, dürfte das mittelalterliche Dickbier einen ähnlichen Stammwürz- und Alkoholgehalt wie unser heutiges Bier besessen haben, während das Dünnbier und das Grutbier wohl nur 2-3 % Alkohol enthielten.

Wann das Grutbier am Niederrhein endgültig verschwand, lässt sich nicht mit Sicherheit sagen. Obwohl sich im 16. Jahrhundert das Hopfenbier flächendeckend durchgesetzt hatte, scheint das Grutbier noch bis zum Ende des Dreißigjährigen Krieges gebraut worden zu sein, denn die „graue“ wird noch 1649 im Amtsbrief der Neusser Brauer genannt!³⁷ Als Nischenprodukt war das Grutbier wahrscheinlich auch an anderen Orten des Niederrheins, vor allem auf dem Land, sehr langlebig, wie auch die Verhältnisse im heutigen Niedersachsen vermuten lassen: In Osnabrück fasste der Stadtrat erst 1702 den Beschluss, fortan den Brauern die Verwendung von Gagel bei der Bierherstellung zu untersagen, in der Stadt Oldenburg geschah dies erst 1724!

³² Loesch 1907, Nr. 250, S. 63 f.

³³ Loesch 1907, Nr. 250, S. 63 f.

³⁴ Loesch 1907, Nr. 256, S. 67 f.

³⁵ J. J. Meyer, Vollständige Vergleichungs-Tabellen der ehemals im Ruhr-Departement und noch in den angränzenden Ländern gebräuchlichen Münzen, Maaßen und Gewichte, Cöln 1804; vgl. hierzu Erich Wisplinghoff, Geschichte der Stadt Neuss 1: Von den mittelalterlichen Anfängen bis zum Jahre 1794, Neuss 1975, S. 728.

³⁶ Heutige Braugerste hat – je nach Körnungsgröße – eine Dichte von 680 – 750 kg/m³.

³⁷ Lau 1911, Nr. 191, S. 274, Nr. 226, S. 308.