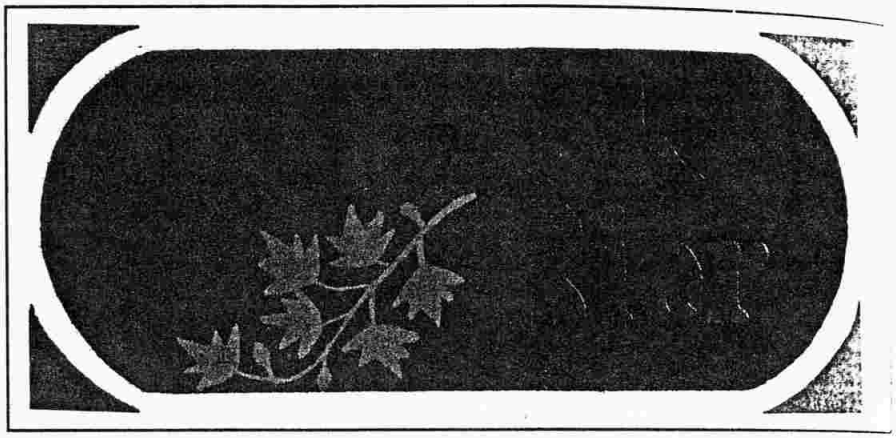
GRÄTZER

Das Rauchbier aus dem Posener Land

„Grätz, eine Stadt in Groß-Pohlen, sechs Meilen von Posen ist wegen des gutes Biers bekannt." Diese kurzgefaßte, lapidare Feststellung in Joh. Heinrich Zedlers „Großes vollständiges Universal Lexicon" von 1733 galt seit dem 13. Jahrhundert. Unter dem Stichwort „Bier" tut der Verfasser dieses Werks noch ein übriges zum Ruhm des Grätzer Biers. Er schreibt: „Unter die berühmtesten und besten weissen Biere werden gezehlet ... in Pohlen das Grätzer ..."



Grätz kam zwar erst 1793 an den preußischen Staat, aber schon im 13. Jahrhundert hatte eine große deutsche Einwanderungswelle eingesetzt. Sie befruchtete auch das religiöse Leben der Region durch zahlreiche Klosterneugründungen. Das Religionsleben wiederum war für die Geschichte des Biers von großer Wichtigkeit. Zahlreiche religiöse Legenden ranken sich um den Gerstensaft.

So heißt es z. B. ein Benedictiner-Mönch namens Bernhard habe, als er nach Grätz kam, die Bewohner in großer Verzweiflung und Aufregung gefunden, weil der Brauwasserbrunnen versiegt war. Nachdem der Mönch unter Anrufung Gottes den Brunnen gesegnet hatte, habe dieser sogleich gesprudelt wie ein artesischer Brunnen. Bald darauf konnte man feststellen, das damit gebraute Bier habe „einen ungleich besseren Geschmack".

Bernhard verehrte man nicht nur generell als Helfer in der Not, sondern speziell als Spender des Brauwassers. So ist es nicht verwunderlich, daß bis vor etwa 140 Jahren die Grätzer Brauereien bzw. die Brauerinnung regelmäßig Bier für das Kloster Lubin spendeten.

Die ersten dokumentarischen Aufzeichnungen über das Grätzer Bier stammen von der Schwelle des 16. zum 17. Jahrhundert. So gibt es z. B. eine Urkunde über das Brauer-Innungswesen in Grätz von 1601. Aus ihr geht hervor, daß hier schon viel früher Bier gebraut wurde und auch eine Mälzerinnung existierte. Aber was genau zwischen dem 13. und 17. Jahrhundert geschah verliert sich mehr oder weniger im Dunkeln.

Hausbesitzer durften Bier brauen

Obwohl das Innungswesen damals schon stark entwickelt war, galt das Recht zum Brauen und Mälzen nicht ausschließlich für Innungsmitglieder. Vielmehr war es jedem, der ein Haus besaß, gestattet. Erst in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts konnte die Innung ein Verbot des privaten Brauens durch die Grundherrschaft erwirken.

Um Innungsmitglied zu werden mußte man vier polnische Gulden, vier Pfund Wachs und zwei Faß Schwarzbier spendieren. Eheliche Geburt, gute Führung und der Nachweis einer Lehre waren Voraussetzung für die Aufnahme. Die Lehre dauerte ein Jahr. Nach einem weiteren Berufsjahr konnte man den Meistertitel anstreben.

Im 17 Jahrhundert war dann nachdem nur noch Innungsmitglieder zum Brauen berechtigt waren, diese Berechtigung auf eine Anzahl Familien beschränkt. Außer den genannten Nachweisen mußten nun fremde Gesellen, die sich in Grätz als Bierbrauer niederlassen wollten, zum Ablegen der Meisterprüfung 50 Mark Silber bezahlen, bzw. 70 Mark, wenn der Aspirant als Geselle nicht auf Wanderschaft gewesen war. Selbst wer eine Grätzer Meistertochter heiratete hatte 25 Mark Silber zu entrichten.

Nach einer am 4. Oktober 1686 von der Grundherrschaft erlassenen Zusatzbestimmung erhöhte sich der Aufnahmepreis auf 600 Gulden. Innung und Grundherr teilten sich diese Summe je zur Hälfte. Der Besitz eines eigenen Hauses wurde zur Bedingung gemacht, denn niemand durfte außerhalb seines eigenen Hauses Bier füllen oder ausschenken. In dieser Zeit wurde das Grätzer Bier jedoch ein beliebtes Exportbier in Groß-Polen. Im 18. Jahrhundert war seine Stellung beherrschend.

Es gab nun 40 wirklich brauende Innungsmitglieder. Durch die Einführung des Reihebrauens hatten sie eine gegenseitige Konkurrenz ausgeschlossen. Die Bierproduktion war zum Hauptnahrungszweig in Grätz geworden

? ▷

? ▷ ...ch 1793 die preußische Verwal-...ung in Grätz etablierte, war die Bedeutung des Grätzer Biers für diese natürlich ein vortrefflicher Grund, aus dem Ausschank größere Einnahmen zu erzielen. Durch öffentliche Ausschreibung wurde das Ausschankrecht an den Meistbietenden vergeben.

Durch die Einführung der Gewerbefreiheit 1810 zerfiel die Monopolstellung der Brauerinnung. Ab 1823 brauten wieder mehrere Bürger außerhalb der Innung Grätzer Bier. Ab 1839 wurde das Brauen des Grätzer Biers nur noch in privaten Brauereien betrieben. 1843/44 gab es nur zwei, ab Oktober 1843 drei Braubetriebe. Die Produktion dieses

Braubetriebes wurde aber bald wieder eingestellt. Das nur aus Gerstenmalz und – als einziges Grätzer – nicht mit dem Wasser des städtischen Brunnens gebraute Bier konnte keine Liebhaber finden.

Der gute Ruf hatte viele Gründe

Selbstverständlich verdankt das Grätzer Bier seinen ausgezeichneten Ruf neben dem besonderen Mälz- und Brauverfahren auch den hervorragenden Rohstoffen. An erster Stelle steht hier das Wasser. Die deutschen Siedler im 13. Jahrhundert sollen sich bereits beim Aufbau des hiesigen Brauwesens vornehmlich auf das ausgezeichnete, in einer Kiesschicht aufgefundene Wasser gestützt haben. Die Legende des Benedictiner-Mönchs Bernhard belegt die herausragende Stellung des Grätzer Brauwassers im Alltagsleben des Ortes. Das Wasser wurde fast ausschließlich dem alten Brunnen am Marktplatz entnommen. Man behauptete, daß nur dieses Wasser den spezifischen Geschmack für das Grätzer Bier habe.

Die Benutzung dieses Brunnens durch die bürgerlichen Brauer ab 1823 hatte einen Prozeß zur Folge, den die alten Innungsbrauer 1826 in dritter Instanz gewannen. Dadurch waren sie kurzfristig noch einmal zu ihrem monopolistischen Rechten gelangt. Ende des 19. Jahrhunderts hatten alle Grätzer Brauereien ihren eigenen Brunnen, die Entnahme von Brauwasser aus dem städtischen Brunnen war völlig eingestellt worden.

In der Brauereiliteratur wird das Grätzer Bier im allgemeinen als Weizenbier bezeichnet. Auch Hayducks „Illustriertes Brauerei-Lexikon" von 1925 stellt noch fest: „Das Grätzer Bier ist ein obergäriges aus reinem Weizenmalz hergestelltes Bier". Tat-...ch war dies aber nur bis etwa ...0 der Fall. 1660 war das Verhältnis Weizen zu Gerste 5 zu 2 und 1686 6 zu 1. In „Moderne Braumethoden" heißt es 1927, man verwende ein Drittel Gersten- und zwei Drittel Weizenmalz. 1969 ist in einer Fachzeitschrift ganz einfach die Rede von einer Mischung aus Gersten- und Weizenmalz.

Posener Hopfen – damals ein Gütezeichen

Die außerordentliche Haltbarkeit verdankt das Grätzer Bier vor allem der starken Hopfung. Je nach Qualität des Hopfens werden bis zu 3 kg pro 100 kg Malz verwendet. Dies läßt auf ertragreichen heimatlichen Hopfenanbau schließen. Tatsächlich nennt Hartung 1863 in seinem Buch „Deutscher Trunk", in einem Kapitel über den Hopfenanbau in Deutschland, Posen nach Bayern, Böhmen und Braunschweig an vierter Stelle im Hopfenhandel. Daß Hopfen hier schon seit ältesten Zeiten angebaut wurde, bezeugen zahlreiche Orts- und Familiennamen, z. B. alle, die mit der Silbe „Chmil" beginnen.

Über die Erträge der Posener Hopfenbauern gibt es jedoch nur spärliche Unterlagen. 1930 betrug die Ern-...e 37 500 Zentner. Neuere Statistiken weisen für ganz Polen folgende Erträge aus:

1982 = 59 800 Zentner
1984 = 54 900 Zentner
1985 = 54 900 Zentner
1986 = 54 000 Zentner
1987 = 56 800 Zentner
1988 = 52 040 Zentner

Nach einer Analyse des Hopfenjahrgangs 1891 von Dr. Straßmann von der chem.-techn. Versuchsanstalt in Königsberg/Pr. (heute Kaliningrad) betrug bei der morphologischen Untersuchung des Posener Hopfens das Gewicht von 100 Dolden 19,4 g. Das war bei 16 geprüften Provenienzen der zweitbeste Platz. Der Hopfenmehlanteil betrug 12,72 Prozent, der Deckblätteranteil 71,65 Prozent.

Die chemische Untersuchung ergab einen Wasseranteil von 11,77 Prozent, einen Alkoholextraktanteil von 23,72 Prozent, einen Ätherextraktanteil von 19,23 Prozent und einen Hopfenölanteil von 0,398 Prozent.

Die allgemeine Untersuchung nannte die Größe der Hopfendolden mittelgroß, die Farbe grün-gelblich (selten rötlich), den Glanz lebhaft, den Geruch aromatisch kräftig und die Klebefähigkeit gering. Nach den damals geltenden Kriterien war Hopfen mit einem Alkoholextraktanteil von 24 bis 29 Prozent von guter, mit 20 bis 24 Prozent von mittlerer Qualität.

Eine vielleicht aufkommende Vermutung, man habe bei der Herstellung des Grätzer Biers nur so außergewöhnlich viel Hopfen wegen seiner schlechten Qualität verwenden müssen, ist damit also widerlegt.

Man sagte u. a. auch, Grätzer Bier lasse sich nur mit der speziellen Grätzer Hefe herstellen. Nur die passende Satzhefe garantiere, daß die Hefe nach der Flaschengärung in der Flasche festsitzen bleibe, das Bier glanzklar ins Glas komme.

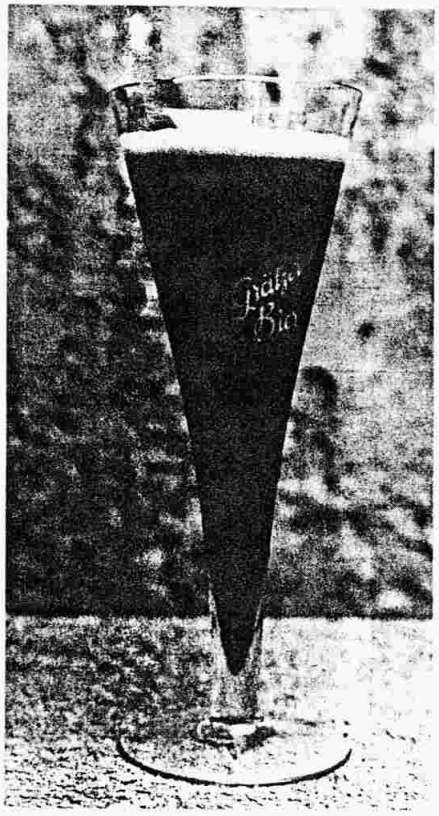


Abbildung 1: Die Braumaterialien, die spezielle Zubereitung des Rauchmalzes und des Biers sowie der starke Kohlensäuregehalt geben dem Grätzer Bier seinen besonderen eigentümlichen Geschmack, der an Whisky erinnert.

Beim Brauen war manches etwas anders

Das Besondere an der Herstellung des Rauchbiers ist die Malzherstellung. Das Weizenmalz wird auf Rauchdarren unter Verwendung schwelenden Eichenholzes hergestellt. In manchen Beschreibungen ist auch von (feuchtem) Buchenholz die Rede. Der Rauchgeschmack des Malzes ist ein Charakteristikum des daraus produzierten Bieres. Gemaischt wird nach dem Infusionsverfahren, das Kochen der Würze erfolgt mit weit mehr Hopfen als sonst beim Brauen üblich.

Zu erwähnen ist, daß durch die besondere Malzzubereitung der Bruch fehlt. Die Hauptgärung – meist Bottichgärung – dauert etwa drei Tage, dann muß das dicktrübe Bier geklärt

werden. Leucht beschreibt den gesamten Vorgang 1867 so:

„Das Bier wird gut durcheinander gearbeitet und sofort auf Fässer gefüllt, die ein weites Spundloch haben, welches mit Stroh gespundet wird. So wird das Bier den Kunden zugefahren. Während des Fahrens dringt Schaum durch das Stroh im Spundloch. Die Wirthe bringen das Bier in die Keller, lassen es bei offenem Spunde noch acht Tage liegen, wonach sich eine schaumige Kappe bildet. Nach dieser Zeit hat das Bier ausgegoren, ist aber noch dick getrübt. Die Fuhrleute bringen den Wirthen Hausenblase-Klärsel mit und damit wird das Bier geschönt. Nachdem es fein blank ist, füllt man es auf halbe Flaschen und läßt es liegen, bis es moussierend wird, was oft einen Zeitraum von mehreren Wochen erfordert."

Pokowicz schreibt 1883:

„Nachdem die Faßgärung beendigt ist, wird Hausenblase in richtigem Verhältniß beigegeben, das Bier auf Fässer gefüllt und an den Wirth geschickt, welcher es 2–3 Tage ruhig liegen läßt und auf Flaschen zieht, wo es, je nachdem klar oder trüb abgefüllt wurde, in 4–5 Wochen oder später flaschenreif wird."

Auch durch das Beisetzen von Haferhülsen beim Einmaischen soll man das Klären unterstützt haben. Wird das Bier jedoch in Lagerfässer gefüllt bis die Nachgärung beendet ist, so setzt man ihm zwei bis drei Prozent Kräusen hinzu. Das Grätzer Bier ist also nach der geschilderten Herstellungsweise ein typisches Flaschenbier.

Gerühmt wird die Haltbarkeit des Grätzer Biers trotz des niedrigen Stammwürzegehalts von etwa sieben Prozent. Kulitzscher schreibt 1904 in seinem „Handbuch der Fabrikation obergäriger Biere": „Dieses Bier besitzt große Haltbarkeit und wird krystallklar." Die Haltbarkeit erstreckt sich über mehrere Jahre. Sie ergibt sich aus der starken Hopfung und der Tatsache, daß die beim Darren vom Rauch ins Malz übergehenden kreosotartigen Stoffe ein Bakterienwachstum weitgehend verhindern. Zur Erhöhung der Haltbarkeit hat man manchmal auch Grätzer Bier mit einem Stammwürzegehalt von neun Prozent gebraut.

Zur Farbe des Grätzer Biers ist zu sagen, daß bis ins 17. Jahrhundert dunkle und helle Biere gebraut wurden. Zuerst wohl nur dunkles. Für beide Biere wurde Weizenmalz verwendet. Es scheint so, als ob der Farbunterschied nicht allzu groß war. Der Bürgermeister bestimmte nämlich mit den Ältesten der Brauer-

? ▷

...nung nach einer Bierprobe, ob es sich um helles oder dunkles Bier handle.

Ein Vorgänger der heutigen Whisky-Biere?

Die Braumaterialien, die spezielle Zubereitung des Rauchmalzes und des Biers sowie der starke Kohlensäuregehalt geben dem Grätzer Bier seinen besonderen eigentümlichen Geschmack. Er erinnert an Whisky. Schönfeld teilte das obergärige Bier in vier Gruppen: das Süßbier und Einfachbier, das säuerliche Bier (Berliner Weiße), das rauchig-bittere Bier (Grätzer) und das lagerbierähnliche rheinische Bitterbier. Das Grätzer, behauptet er, „wird in ganz Deutschland schon als eine hervorragende Spezialität von pikantem Geschmack geschätzt und gewürdigt". Der moussierende Charakter des Grätzer Biers macht es zum „Sekt unter den Bieren". Entsprechend wird es aus hohen langstieligen Glaskelchen getrunken, die Sektgläsern gleichen. Und wie beim Sekt kann man auch hier das Aufsteigen der Kohlensäurebläschen beobachten.

An anderer Stelle meint Schönfeld von den Grätzer Bieren, sie „zeichnen sich durch einen vorzüglichen Glanz und Schneid aus, haben einen pikanten und prickelnden, intensiv durch Rauch und Hopfen gewürzten Geschmack und einen mit der Länge der Zeit an Feinheit und Stärke zunehmenden aromatischen Geruch, welcher bei sehr alten Bieren ein obstähnliches Bouquet annimmt".

Zeitweilig wurde auch behauptet, das Grätzer Bier habe seinen eigentümlichen Geschmack der Verwendung von Weidenrinde zu verdanken. Diese werde „auf die Kühle gestreut und diese am nächsten Tag auch in den Gärbottich gebracht. Auf diese Weise macht man sich von Gebräu zu Gebräu Ferment."

Der Alkoholgehalt des Grätzer Biers ist äußerst gering. Dies veranlaßte 1968 führende Politiker der Provinz Posen (Wojewodschaft Poznan), sich um eine ministerielle Zulassung desselben als Kraftfahrerbier zu bemühen. Sie argumentierten, daß bei einem Alkoholgehalt von einem Prozent beim Grätzer Bier von einem alkoholischen Getränk nicht die Rede sein könne.

Folge des guten Rufs: Viele machten „Grätzer"

Bis 1890/91 gab es in Grätz fünf Brauereien, 1892/93 waren es sieben. 1890 wird der Ausstoß mit über

Lobeshymne

Dat Beer gewt Schlag – De Win gewt Gicht – De Brannwin Kopper im Gesicht, – De Porter ons das Blot verdickt, – Champagner gor de Been ons knickt, – De Grogh makt domm, de Koffee blind, – De Thee makt uns de Kraft to Wind. – Dat, wat de Mensch noch drinken kann, – Is Grätzer Beer, dat nährt den Mann, – Makt fresch dat Hart, – De Darmkens rein – Und klor de Kopp – Und flink de Bein.

Einladung eines poetischen Gastwirts in der „Danziger Zeitung"

100 000 hl p. a. angegeben. Seit 1891 verzeichnet die Statistik der Provinz Posen einen kontinuierlichen Anstieg beim Ausstoß obergäriger Biere von 171 164 auf 224 686 hl im Braujahr 1896/97. Da nicht nur in Grätz, sondern auch in vielen anderen Orten Westpreußens und der Provinz Posen Grätzer gebraut wurde, dürfte in dieser Statistik der Begriff obergärige Biere gleichbedeutend mit Grätzer Bier sein. 1938 nennt Schönfeld als Ausstoßmenge für Grätzer Bier 120 000 hl.

Ursprünglich wurde das echte Grätzer nur in die umliegenden Orte und Provinzen exportiert. Erst ab etwa 1850 überschritt es auch die heimatlichen Grenzen. Die erste Urkunde über Grätzer Bierausfuhr verdanken wir den Hutmachern von Fraustadt. Sie legten am 6. Januar 1671 fest, daß jeder Hutmacher, der für das Färben eines Hutes weniger als 12 polnische Groschen nehme, zur Strafe der Innung eine Tonne Grätzer Bier schuldig sei.

In Posen wird das Grätzer Bier 1694 urkundlich erwähnt. 1867 schreibt Leuch in seinem Brau-Lecicon: „Dieses helle, leichte, feine, stark schäumende Weißbier wird weit versandt".

Exportbemühungen

Direktor Thum von den Vereinigten Grätzer Bierbrauereien war im Sommer auf der Weltausstellung in Chikago, um in den Vereinigten Staaten das Grätzer Bier einzuführen. Er hatte 40 000 Flaschen davon gleich mitgenommen, die er in Chikago verkaufen konnte. Weitere Aufträge waren zwar erhältlich, jedoch zu gedrückten Preisen.

Allgemeine Brauer- und Hopfenzeitung 1933

Der spätere Reichskanzler Gustav Stresemann behauptete in seiner Doktorarbeit, daß die meisten Berliner Flaschenbierhändler – nämlich 36 von 46 erfaßten – das Grätzer Bier führten. Schon seit etwa 1850 war es in Berlin bekannt, fünfzig Jahre später betrug die Einfuhr Grätzer Biers in Berlin etwa 25 000 hl p. a.

Berlin stellte dann in der Hochschulbrauerei ein „Hochschul-Grätzer" und in der Monopolbrauerei ein „Deutsches Grätzer" her. Das Hochschul-Grätzer war bis in die siebziger Jahre erhältlich.

Es gab in Berlin auch eine Zweigniederlassung der Grätzer Dampfbier-Brauerei AG, die am 10. Dezember 1892 gegründet wurde. Ihre Produktionsmenge betrug Ende des vorigen Jahrhunderts 20 800 hl p. a. Rauchbiere werden in Deutschland nur in Bamberg hergestellt, bis vor wenigen Jahren auch beim Lechner-Bräu in Baunach. Doch handelt es sich bei den Bamberger Rauchbieren um untergärige Vollbiere mit 13 bis 14 Prozent Stammwürzegehalt.

Ein Ausrufer machte den Bierpreis publik

Aus den anfangs erwähnten Urkunden geht beiläufig hervor, daß das Grätzer Bier von besonderer Qualität gewesen sein muß. Es wurde Standespersonen zum Geschenk gemacht oder war Teil ihrer Einkünfte. Der Preis betrug das Dreifache des Posener Biers.

Zur Festsetzung des Preises trat alljährlich die Brauerinnung mit dem Magistrat und Abgeordneten der Bürgerschaft zusammen. Das Ergebnis ihrer Beratung wurde dem Grundherrn gemeldet, dieser ließ dann den Preis seinen Untertanen durch einen Ausrufer bekanntgeben.

Im 15. Jahrhundert soll eine erneute Einwanderungswelle aus Böhmen eine Qualitätsverbesserung beim Grätzer Bier mit sich gebracht haben. Vielleicht haben diese Böhmen auch den Hopfenanbau im Posener Gebiet intensiviert und zu seiner späteren Geltung gebracht.

Das bis heute gültige Ansehen gewann das Grätzer Bier im 17. Jahrhundert.

Krünitz lobt das Grätzer Bier schon in seiner Enzyclopädie von 1775 als vortrefflich und Dr. Poppe behauptet 1816 in seinem „Technologisch. Lexikon": „Polnische Biere, z. B. das Grätzer, Lobzenzer usw. sind von vorzüglicher Güte". Und Leuch meint 1867: „Leute, die sich an das Bier res trinken. Daher kommt es, daß z. B. ein Wirth in Breslau stets 15 bis 20 000 Flaschen solchen Biers auf Lager hat."

Schönfeld schrieb 1902, daß das Grätzer Bier „wegen seines rauch- und hopfenbitteren Geschmacks auch jetzt noch den besten obergärigen Bieren zuzurechnen ist."

Seit 1830 gab es in Deutschland ein damals berühmtes Bier, das der gleichen Familie zuzurechnen ist: Das Lichtenhainer. Es handelte sich bei diesem Rauchbier jedoch um ein helles Gerstenbier mit mäßigem Kohlensäuregehalt, das aus einer achtprozentigen, schwachgehopften Würze entstand. Auch hier war ein Grundstoff das Rauchmalz. Das Lichtenhainer wurde meist jung und trüb vom Faß ausgeschenkt und hatte durch die Anwendung von Milchsäurebakterien einen leicht säuerlichen Geschmack. Es war vor allem bei den Jenaer Studenten der Biedermeierzeit sehr beliebt.
In Polen wird auch heute noch ein Grätzer, das „Grodziskie" hergestellt.

Die wichtigsten Quellen:

A. Warschauer: Geschichte des Grätzer Biers. Posen 1893
Dr. F. Hayduck: Illustriertes Brauerei-Lexikon, Berlin 1925
Carl Michel: Die Geschichte des Biers von den ältesten Zeiten bis zum Jahre 1899. Augsburg 1899
G. Stresemann: Die Entwicklung des Berliner Flaschenbiergeschäfts. Leipzig 1900
A. Kulitzscher: Handbuch der Fabrikation obergäriger Biere. Berlin 1904
W. Rommel, K. Fehrmann: Die Bierbrauerei. Braunschweig 1915
Prof. Dr. K. von Buchka (Herausg.): Das Lebensmittelgewerbe, Band 4. Leipzig 1919
Zedlers Großes vollständiges Universal-Lexicon. 1733
Dr. F. Schönfeld: Die Herstellung obergähriger Biere. Berlin 1902
H. Hartung: Deutscher Trunk. Leipzig 1863
J. Olberg: Moderne Braumethoden. Leipzig 1927
J. Pokowicz: Rezepte für Bierbrauer. Halle 1883
Der Große Brockhaus 1930
Bayerisches Brauer-Journal 1892
Brauwelt 1968 und 1969
J. Barth und Sohn: Hopfen 1988/89
Dr. C. O. Cech: Über die geographische Verbreitung des Hopfens im Alterthume, in: Bulletin de la Société Impériale des Naturalistes de Moscou. Moskau 1882
J. G. Krünitz: Oeconomische Encyclopädie, Fünfter Teil. Berlin 1775