



PRESSEINFORMATION

„Goldene Bieridee 2017“ für die Entdeckung des „Reichenhaller Reinheitsgebots“ für Bier

Bad Reichenhaller Historiker Dr. Johannes Lang vom Bayerischen Brauerbund ausgezeichnet

Bad Reichenhall, 29. Mai 2017: Es ist nicht ungewöhnlich, dass zwischen einer historisch bedeutsamen Erfindung oder Weichenstellung und deren gebührender öffentlicher Würdigung geraume Zeit verstreicht. Ganze 524 Jahre hat es indes gedauert, bis der inzwischen als „Reichenhaller Reinheitsgebot“ bekannt gewordenen Bierverordnung diese Ehre zuteilwerden konnte. Das lag aber vor allem daran, dass man bis vor kurzem einfach nicht wusste, dass die alte Salinenstadt Reichenhall bereits seit 1493 über eine eigene Bierordnung verfügte, die jeden Brauer in die Pflicht nahm. Dort hieß es unter anderem sehr dezidiert:

„Ein jeder Brauer soll gemäß dem Eid, den er geschworen hat, nichts anderes für das Bier gebrauchen als gut beschautes und sachgerecht hergestelltes Malz, Wasser und Hopfen.“

Jetzt erhielt der Bad Reichenhaller Stadtheimatspfleger Dr. Johannes Lang die Auszeichnung „**Goldene Bieridee 2017**“. Damit würdigte der Bayerische Brauerbund Langs Entdeckung des Reichenhaller Reinheitsgebots von 1493, das 2016 erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt und vor allem in der Fachwelt mit großem Interesse aufgenommen worden war. Im Bayerischen Hauptstaatsarchiv war Dr. Johannes Lang auf die Urkunde aufmerksam geworden, hatte ihre Bedeutung für die Entstehung eines gesamtbayerischen Reinheitsgebots erkannt und beschrieben. Die Bierordnung, die der Wittelsbacher Herzog Georg von Bayern-Landshut, genannt „der Reiche“, am 07. Februar 1493 für Reichenhall erlassen hatte, regelte neben den zu verwendenden Rohstoffen unter anderem auch deren



strenge Qualitätskontrollen, die Besteuerung des Bieres sowie die Festsetzung des Bierpreises in der Stadt.

Die jährlich gemeinsam vom Bayerischen Brauerbund und dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband Bayern verliehene Auszeichnung der „Goldenen BierIdee“ richtet sich an Firmen, Institutionen, Vereine und Personen, die sich in besonderer Weise um den Stellenwert des Bayerischen Bieres verdient gemacht haben.

In seiner Laudatio verwies Dr. Lothar Ebbertz, Hauptgeschäftsführer des Bayerischen Brauerbundes, auf die Detailgenauigkeit des Reichenhaller Reinheitsgebots, das zu den genauesten Getränkeverordnungen dieser Zeit überhaupt zu zählen ist. Neben der Besonderheit, dass sich die Inhalte des Reichenhaller Reinheitsgebots von 1493 mit der modernen Deutung des Bayerischen Reinheitsgebots von 1516 decken, nennt die Reichenhaller Verordnung sogar die Bierhefe. Damit erscheint das Reichenhaller Reinheitsgebot auch unter modernen Gesichtspunkten als eine sehr fortschrittliche und bis zum heutigen Tag aktuelle Verordnung.

Da Dr. Lang bei der Verleihung in München persönlich nicht anwesend sein konnte, nahm der Bräu der Privaten Alpenbrauerei Bürgerbräu Bad Reichenhall, Christoph Gräschberger, die Auszeichnung stellvertretend für ihn entgegen. Nun überreichte der Brauereichef dem Stadtheimatpfleger diese besondere Ehrung im Rahmen einer kleinen Feierstunde in Bad Reichenhall. Dabei betonte er nachdrücklich, dass diese verdiente Würdigung der Leistung von Dr. Lang mit der „Goldenen BierIdee“ auch belege, welche herausragende Bedeutung dem Qualitätsbier in Reichenhall seit jeher beigemessen wurde. Und für seine Private Alpenbrauerei Bürgerbräu, deren Anfänge bis ins Jahr 1494 dokumentiert sind, gälte es nun umso mehr, als einzige bestehende Bad Reichenhaller Brauerei dieses Erbe zu pflegen und zu bewahren. Es sei für ihn und sein Team Ansporn und Verpflichtung zugleich, diese über 500-jährige Bier- und Braukultur aufrecht zu erhalten.

Anlage: Dr. Johannes Lang – Informationen zum Reichenhaller Reinheitsgebot von 1493



Abdruck honorarfrei / Belege erbeten

Unternehmenskontakt:

Private Alpenbrauerei Bürgerbräu Bad Reichenhall August Röhm & Söhne KG
Christoph Graschberger
Geschäftsführender Gesellschafter

Waaggasse 1-3
83435 Bad Reichenhall

Telefon: +49-(0)8651-608-0
E-Mail: info@buergerbraeu.com

Pressekontakt:

Büro für Markentechnik
Martin John

Max-Planck-Straße 21
86438 Kissing

Telefon: +49-(0)178-8243034
E-Mail: martin.john@markentechnik-john.de

Informationen zum Reichenhaller Reinheitsgebot von 1493

Da er die stark verschuldete Stadt Reichenhall finanziell unterstützen wollte, verlieh Herzog Georg der Reiche 1492 der Stadt die Abgaben aus dem Ungeld, einer Art von Getränkeverbrauchssteuer auf alkoholische Getränke. Um die künftigen Einnahmen effizient zu gestalten und um die Qualität der verabreichten alkoholischen Getränke zu garantieren, erließ der Reichenhaller Stadtrat in Absprache mit dem herzoglichen Pfleger Wilhelm Trauner am 7. Februar 1493 eine Getränkeverordnung für Wein, Met und Bier.

In insgesamt 43 Punkten wurden Im- und Exportbedingungen, steuerliche Gefälle, Kontrollinstanzen, Herstellungsverfahren und Strafmaße festgelegt. Der größte Teil der Getränkeverordnung war dem Bier, seiner Zusammensetzung und dessen Verkauf gewidmet. Punkt 24 sah vor, zum Bierbrauen – so es keine anderen Absprachen mit dem Stadtrat gab – nur Malz, Wasser und Hopfen zu verwenden: *„Ain yeder Prew soll bey dem aid, denn er darumben geschworn hat, nit annders prauchen zu pier dann guet beschauts unnd gerechtfertigs Malltz, Wasser unnd Hopffn.“*

Dass die Zugabe von Hefe beim Brauprozess sehr wohl bekannt war und als selbstverständlich für die Kenntnis um die Bierherstellung vorausgesetzt wurde, belegt Punkt 34, worin vermerkt wird, dass Brauer und Wirte die Bierhefe – hier „Germ“ genannt – verkaufen durften. Zudem unterschied man sprachlich explizit zwischen der Weinhefe, die als Hefe bezeichnet wurde, und der Bierhefe, also dem Germ. Die Getränkeverordnung sah ferner nicht nur die Herstellung von Bieren aus Gersten-, sondern auch aus Weizengetreide vor. Die genaue Beschreibung des Brauprozesses verdeutlicht darüber hinaus den hohen handwerklichen Standard bei der Bierproduktion im Reichenhall des ausgehenden Mittelalters.

Die Reichenhaller Saline war damals bayernweit der größte und wichtigste Wirtschaftsbetrieb, wo rund 700 Menschen Arbeit fanden. Deren Versorgung mit guten und Kraft spendenden Getränken war von übergeordneter Bedeutung, hingen davon doch die Leistungsfähigkeit des Unternehmens und die Salzversorgung Bayerns ab. Vor diesem Hintergrund entstand die 14-seitige Getränkeverordnung, an deren Ausarbeitung man vom 24. Dezember 1492 bis zum 7. Februar des darauffolgenden Jahres beschäftigt war, also mehr als sechs Wochen lang. Sie dürfte – und dafür spricht auch die Länge der Bearbeitungszeit – für damalige Verhältnisse eine der besten und genauesten Getränkeverordnungen überhaupt gewesen sein, insbesondere im Hinblick auf die Qualitätskontrolle bei der Bierherstellung.

Die Benennung dieser Getränkeverordnung als „Reichenhaller Reinheitsgebot“ geht auf den Historiker und Bad Reichenhaller Stadtarchivar PD Dr. Johannes Lang zurück. Er konnte die Urkunde in den Beständen des Bayerischen Hauptstaatsarchivs auffindig machen, erkannte deren Bedeutung für die bayerische Braugeschichte und beschrieb sie erstmals 2016 in einer Broschüre für die Bad Reichenhaller Brauerei „Bürgerbräu“ mit dem Titel *„Das Bier, das Salz und die Stadt. Geschichte der Bier- und Braukultur in Bad Reichenhall“*. Zusätzlich wird Johannes Lang in einer der nächsten Ausgaben der renommierten „Zeitschrift für Bayerische Landesgeschichte“ eine Transkription, Kommentierung und detaillierte Kontextualisierung der Urkunde vornehmen.

Dies ist insofern gerechtfertigt, als die Bedeutung dieses Fundes weit über den Reichenhaller Wirkungskreis hinaus reicht. Denn nur neun Tage nach Inkrafttreten des Reichenhaller Reinheitsgebots erließ Herzog Georg der Reiche am 16. Februar 1493 für sein Teilherzogtum Bayern-Landshut, wozu auch Reichenhall gehörte, eine Biersatzordnung, in der ebenfalls Malz, Hopfen und Wasser als die alleinigen Bestandteile des Bieres verordnet wurden. Die zeitliche Nähe zum außerordentlich exakt ausgearbeiteten Reichenhaller Reinheitsgebot legt es nahe, dass man sich daran vorbildhaft orientierte.

Mit der Bayerischen Landesordnung vom 23. April 1516 sollte eine Harmonisierung der Verordnungen, Gesetze und Gebote der wiedervereinigten bayerischen Teilherzogtümer erfolgen. Dabei handelte es sich um eine möglichst alle Rechtgebiete umfassende Kompilation, bei der es nicht um detaillierte Vollständigkeit, sondern um die Klarstellung besonders wichtiger und aktueller Fragen für den frühneuzeitlichen Territorialstaat ging: Die knappen Formulierungen darin, das Bier und dessen Herstellung betreffend – heute bekannt als „Bayerisches Reinheitsgebot“ – bilden lediglich eine verkürzte Darstellung der in Bayern damals allgemein verbindlichen Qualitätsstandards bei der Biererzeugung.

Genau über diese Qualitätsstandards gibt uns das Reichenhaller Reinheitsgebot von 1493 erschöpfend Auskunft. Es spiegelt gewissermaßen ein Abbild dessen, was hinsichtlich der Bierherstellung in Bayern damals als „state of the art“ galt. Denn darin ist nicht nur die Rede von Wasser, Malz und Hopfen, sondern auch die Verwendung der Hefe wird angesprochen. Zudem wird erwähnt, dass sich das Malz keineswegs auf Gerstenmalz allein beschränken müsse und auch die Herstellung von Weizenbieren erlaubt sei. Detailliert wird der Herstellungsprozess des Bieres beschrieben, beginnend bei der Sichtkontrolle der Rohstoffe über den eigentlichen Brauvorgang bis hin zur Fassabfüllung. Das Reichenhaller Reinheitsgebot von 1493 spiegelt in herausragender Weise die Bedeutung des Bayerischen Bieres am Ausgang des Mittelalters und das Bemühen um die Schaffung eines hochwertigen Volksgetränkes.

Dr. Johannes Lang
Stadtheimatpfleger Bad Reichenhall

Mai 2017