

KRÄUTERBIER – BIERE MIT KRÄUTERN?

von *Martina Trottmann*

Ein Bier mit Kräutern brauen, wer will denn das? Und wozu soll es gut sein, dieses „Gepansche“? Biere, die mehr als Wasser, Malz, Hopfen und Hefe enthielten, beäugte ich immer äußerst kritisch – früher. Früher, das bezieht sich in meiner Zeitrechnung auf die Zeit vor meinem ersten Kräuterbier. Es war ein „Heather Ale“, ein nur mit Heidekraut gewürztes, rotgolden-leuchtendes und wunderbar blumig duftendes, schottisches Bier, welches mich neugierig machte auf die Kunst mit Kräutern zu brauen. Mein Bierhorizont hat sich also ausgedehnt und seither treffe ich laufend auf sehr spannende und leckere Bierkreationen mit Kräutern.

Aber alles schön der Reihe nach. Der Name Kräuterbier kann zwei verschiedene Getränke beschreiben, einerseits einen vergorenen Kräutersud oder Bier im Sinne eines

alkoholischen Getränks aus gemälztem Getreide mit Kräuterzugabe. In diesem Artikel beschränke ich mich ganz auf Letzteres.

Kräuter sind botanisch gesehen die überirdischen, nicht verholzenden Teile von Heil- oder Würzpflanzen und damit wurde seit jeher experimentiert, kulinarische und heilende Wirkung gingen oft Hand in Hand. Da Bierbrauen an sich bereits eine sehr kreative Angelegenheit ist, wird die Zugabe von Kräutern und Gewürzen so alt sein, wie die Braukunst selbst. Der Brauer oder die Brauerin konnte damit das Gebräu würzen, in einen Heiltrank verwandeln, wunderbar den einen oder anderen Fehlgeschmack kaschieren oder die berauschende Wirkung des Alkohols kräftig steigern.

Ein historisch sehr gut beschriebenes Kräuterbier ist das Grutbier. Grut

oder Gruit bezeichnet eine Kräutermischung, deren Zusammensetzung sehr vielfältig ist. Die Hauptzutaten waren lokal und nach Verfügbarkeit unterschiedlich, sicher dazu gehörten aber Sumpfporst, Gagelstrauch, Heidekraut, Schafgarbe, Mädesüß, Rosmarin, Salbei, Anis, Wacholder und Lorbeer. Für Rauschzustände und Halluzinationen nach dem Genuss des Grutbieres waren hauptsächlich der Sumpfporst (*Ledum palustre*) und der Gagelstrauch (*Myrica gale*) verantwortlich. Heute in freier Wildbahn eher selten geworden, waren beide Pflanzen bereits bei den Germanen bekannt und geschätzt als Zutaten für Trance auslösende Zaubersprüche^[1].

Eine der ersten Quellen, welche das Brauen mit Grut verbrieft, ist ein Erlass des römisch-deutschen Kaisers Otto II., welcher 974 der Kirche zu

Lüttich in Belgien das Grutrecht übertrug^[2]. Grutrecht war im Frühmittelalter synonym mit Braurecht und musste von jedem der brauen wollte von der Kirche erworben werden. Erst im 15. und 16. Jh. löste der Hopfen die Grut als Bierwürze langsam ab. Er war billiger und konservierte das Bier viel besser. In England galt die Unterscheidung, dass „Ale“ mit Grut und „Beer“ mit Hopfen gewürzt war^[3].

Aus dem Jahr 1784 gibt es ein unterhaltsames Büchlein mit dem Titel „Der vollkommene Bierbrauer oder kurzer Unterricht alle Arten von Biere zu brauen“. Darin werden verschiedenste Kräuterbierrezepte und deren Wirkung beschrieben. Hier ein kleiner Auszug: „Vom Wermuthbier, wie selbiges gut zu machen ... Wer ein gut Wermuthbier machen will, der nehme wohl und fein gedörrten Wermuth, und lege sie im Brauhause, wann man das Bier gemacht hat, in einen Stotz oder Kübel, und giesse warm Bier (...) darauf, (...) und lasset die Wermuth darin liegen, und wohl durch einander verjähren, (...) so hat man alle Tage ein gut Wermuthbier. Dieses (...) stärket den Magen, macht Lust zum Essen, (...) vertreibt die Verstopfung der Leber und Milz, tödtet die Würmer, (...) macht wohl schlafen, ist gut wider die Trunkenheit, Gelbsucht, Hauptwehe und Wassersucht“^[4].

Pure Medizin also und ein Beweis, dass wohl Jahrhunderte lang Hopfen- und Kräuterbiere ganz gut nebeneinander existierten.

*DURCH DAS VERFEINERN MIT KRÄUTERN UND GEWÜRZEN
ERGEBEN SICH VÖLLIG NEUE GENUSSERLEBNISSE FÜR DEN
BIERLIEBHABER. DANKE IHR BRAUER, KANN ICH DA NUR SAGEN!*

Im 20. Jh. konzentrierte man sich ganz darauf die Bierqualität zu verbessern und zu stabilisieren. Gesetze wurden erlassen und die Biervielfalt litt – für Kräuterbiere keine günstige Zeit.

Und wie ist es heute? Im Zuge des „Craftbeer“-Booms wird das Brauen mit Kräutern wieder entdeckt und belebt. Brauer lassen sich durch alte Rezepte inspirieren oder erfinden neue. Bei der Zugabe gibt es grundsätzlich die gleichen Möglichkeiten wie bei der Hopfengabe: beim Würzekochen (Anfang, Mitte, Ende) wodurch insbesondere Gerbstoffe, Schleimstoffe und Bitterstoffe in die Würze übergehen. Oder die Kräuter werden direkt in das Jungbier gegeben, ähnlich dem Hopfenstopfen. Dabei löst der Alkohol vor allem die ätherischen Öle heraus. Die Auswirkungen auf Duft, Geschmack und Mundgefühl sind entsprechend anders.^[5] So oder so, der Brauer muss die Kräuter kennen

und wissen, welche Wirkung er gerne im Bier haben möchte, oder er findet es durch Ausprobieren heraus. Ein sehr kreativer Prozess, wie ich finde.

Aber natürlich ist das Kräuterbierbrauen noch viel mehr als ein paar trockene Stängel in die Maische zu rühren oder einen Teebeutel in den Gärtank zu hängen. Es ist eine Philosophie, eine Haltung zum Bier, eine besondere Art der Wertschätzung. Denn durch den Einsatz von Kräutern wird das Spektrum an Düften und Aromen nochmals unglaublich erweitert.

Beispiele von Bieren mit Kräutern oder Gewürzen:

- „Finlandia Sahti“, mit Wacholderbeeren, Brauerei Finlandia, Sastamala (FIN)
- „Fraoch“, mit Heidekraut (Erika) und Gagelstrauch, Williams Bros. Brewing Co., Alloa (Sco)
- „Gmahde Wiesen“, mit Kräutern, Brauerei Stiegl, Salzburg (A)
- „Hanfblüte“, mit Hanfblüten und Hanfblättern, Brauerei Locher, Appenzell (CH)

Quellen:

- [1] Chr. Rättsch: Enzyklopädie der psychoaktiven Pflanzen, 2007 AT Verlag, Aarau
 [2] Wikipedia
 [3] G. Oliver, Hrsg.: The Oxford Companion to Beer, 2012 Oxford University Press
 [4] Carl Wendlern: Der vollkommene Bierbrauer oder kurzer Unterricht alle Arten von Biere zu brauen, 2012, reprint Verlag Leipzig
 [5] Axel Kiesbye: Kräuterbier & Co., 2003 Stolz Verlag