

DIE KREATIVE BIERZUTAT HARZ

von *Martina Trottmann*

„Wie wäre es, wenn du mal einen schönen Artikel über Harz als Bierzutat schreiben würdest?“ – so die Anfrage des Chefredakteurs. Harz?! Wenn das mal hoffentlich keine harzige Sache wird, dachte ich mir. Schließlich ist Harz keine alltägliche Zutat in Lebensmitteln und schon gar nicht im Genussmittel Bier.

Zeitsprung: Ein sonniger Spätsommernachmittag, wie gemacht für eine Wanderung in den Bergen. Nach einem anstrengenden Aufstieg gönne ich mir angelehnt an eine Fichte die wohlverdiente Rast. Vor mir erstreckt sich eine Bergwiese und die grandiose Aussicht ins Tal, im Rücken ein lichter Fichtenwald. Mit allen Sinnen genieße ich, spüre die rauhe, schuppige Fichtenborke, die wärmende Sonne, höre in der Ferne einen Specht hämmern. Tief atme ich die frischkräutrige und holzig-warme Bergwaldluft ein. Der Duft hüllt mich regelrecht ein, schenkt mir ein Gefühl der Ruhe und Wärme. Woher kommt dieses olfaktorische Geschenk? Ich schaue mich um, stehe auf, und jetzt bemerke ich weiter oben am Stamm eine kleine Verletzung, zähflüssiges Harz fließt heraus und bildet Tropfen. Fichtenharz! Ich schnuppere daran und finde, es duftet wie Weihnachten im Sommer, wunderbar!

Gedanklich zurück am Schreibtisch bin ich Feuer und Flamme für Harz als außergewöhnliche Bierzutat. Wenn sich dieser Geruch ins Bier zaubern ließe ...

Früher und heute

Dass ein mit Harz durchtränktes, sogenanntes verkieses Wurzelholzstück am heißesten und längsten brannte, hatten vermutlich schon die ersten Menschen erkannt und genutzt. Ebenfalls war Harz seit jeher als Klebemittel für Pfeilspitzen und zum Abdichten von Booten und Gefäßen beliebt. Als wertvolles Gut des täglichen Lebens geschätzt wurde es auch in Ägypten. Dies zeigen Funde von Grabbeigaben. Es existierte sogar eine Hieroglyphe für den Wortlaut „Harzfluss“.

Von den Römern ist bekannt, dass sie Harz als duftenden Grundstoff für Seifen, Kerzen, Salben, Räucherwerk und Parfum einsetzten. Es wurde auch gekaut, um schlechte Gerüche aus dem Mund zu neutralisieren, eine Art altertümlicher Zahnpflegekaugummi also. Im Mittelalter wurde heißes Harz über den Feinden ausgegossen. Bei Alchemisten standen so mystisch klingende Zutaten wie Sandarak, Mastix, Drachenblut oder Asa foetida hoch im Kurs. Und was verbirgt sich hinter den geheimnisvollen Namen? Nichts anderes als die harzartigen Ausscheidungen von verschiedenen Pflanzen, deren heilende, konservierende und geschmackfördernde Wirkung bekannt war. Asa foetida zum Beispiel ist ein intensiv nach Zwiebeln und Knoblauch riechendes Gewürz, welches in der indischen Küche Verwendung findet. Es werden ihm verdauungsfördernde Eigenschaften zugeschrieben.

Auch die Griechen nutzen bis heute die konservierende und geschmackfördernde Wirkung von Harz. Sie verfeinern damit den Wein und stellen so Retsina her. Ebenso sind Myrrhe und Weihrauch die Harze orientalischer Bäume. Sie geben beim Verbrennen einen sehr aromatischen Rauch ab, den man entweder aus der Kirche oder dem Esoterik-Laden bestens kennt. Bernstein wiederum, ein fossiles Harz, ist als Schmuckstein sehr beliebt und kostbar. In der Volksmedizin bekommen Kleinkinder Ketten mit Bernsteinkugeln um den Hals gelegt, damit der Durchbruch der ersten Zähne erträglicher sein soll.

Dies alles zeigt, dass Harz seit jeher den Menschen begleitet – ob bei religiösen Handlungen, in der Heilkunde, im Handwerk oder beim Kochen.

In Österreich ist die Harzgewinnung oder „Pecherei“ seit dem Mittelalter bekannt. Zur Blütezeit, kurz vor der Industrialisierung, gab es vor allem in Niederösterreich zahlreiche Familien die damit ihren Lebensunterhalt verdienten. Sie bewirtschafteten Kiefern, Fichten und Föhren. Es ist Grundstoff für viele Produkte aus der Papier-, Lack- und Seifenindustrie.

Das alte Handwerk hat sich bis heute erhalten und ist in seinen Grundzügen unverändert geblieben. Um den traditionellen Beruf zu schützen, wurde er ins immaterielle Kulturerbe Österreichs aufgenommen.

Ernte des Harzes

Damit man an den begehrten Baumsaft kommt, muss die Rinde v-förmig entfernt und das darunter liegende Holz auf spezielle Art eingekerbt werden. Das zähflüssige, klebrige Harz tritt aus, fließt dann über kleine Rinnen ab und sammelt sich schließlich in Behältern aus Ton oder Glas, den Pechhäfeln. Auf diese Art kann von einem einzigen Baum pro Jahr ungefähr vier Kilogramm Material ergattert werden.

Der gekerbte Nadelbaum versucht durch den Harzfluss seine Verletzung zu heilen und sich vor holzschädigenden Insekten wie Borkenkäfern zu schützen. Untersuchungen zeigen, dass Harz hemmend auf das Bakterien- und Pilzwachstum wirkt. So ist eines der wichtigsten Merkmale von Harz seine antiseptische Wirkung! In der Heilkunde wird es meist in Salben zur Behandlung oberflächlicher Hautverletzungen, bei rissigen Händen, Hornhaut oder kleinen Abszessen eingesetzt, erfreut sich aber auch in der Naturkosmetik als Bestandteil von Cremes und in Massageölen immer größerer Beliebtheit. Ein weiteres Einsatzfeld tut sich bei Erkältungskrankheiten auf: die ätherischen Öle wirken hustenstillend und schleimlösend. Die durchblutungs-

fördernden Eigenschaften wirken bei der Behandlung von Rheuma, Gicht, Muskelverspannungen und Gelenkschmerzen lindernd. Viel von diesem Wissen ging zwischenzeitlich vergessen und kommt jetzt mit dem gestiegenen Bewusstsein der Nachhaltigkeit und dem Bedürfnis nach mehr Natur wieder hervor. Es kommt mir vor als ob der Wald langsam eine Decke lüften und uns ein Kästchen mit wertvollen Schätzen anbieten würde.

Harz im Bier

Immer besser kann ich mir nun ein mit Harz gebrautes Bier vorstellen. Die warm-würzige Note könnte die typischen Bananen- und Nelken-Düfte eines Weizenbocks perfekt ausbalancieren oder mit den komplexen Frucht-Gewürz-Aromen eines orange-goldenen, belgischen Tripels korrespondieren. Die leicht zusammenziehende Eigenschaft des Harzes im Mund, könnte auch die Einzigartigkeit eines Saison-Bieres betonen oder einen Kontrapunkt setzen zur alkohol-aromatischen, malzigen, Vollmundigkeit eines Barley Wine.

**KIESBYE'S WALDBIER 2015:
EDITION FICHTE**

**MIT REINEM FICHTENHARZ
GENUSSVOLL VERFEINERT!**

AB ENDE SEPTEMBER

ERHÄLTlich!

**VORBESTELLUNGEN UNTER
AXEL@BIERKULTURHAUS.COM**

Und nun kann ich es kaum erwarten von dieser Kostbarkeit im Bier zu genießen, denn dass so ein Bier einzigartig wird, davon bin ich überzeugt!

KLEINBRAUEREI IN OSTWESTFALEN

Generations- und personalbedingt zu verkaufen oder zu verpachten!

- Reizvolle Lage
- 5.000 hl Maximalkapazität
- 1.500 hl Absatz
- 30 hl Sudwerk
- Fass- und Flaschenabfüllung
- Auf Wunsch mit Brauereiausshank
- Ausschankwagen und Festinventar

Kontakt: kleinbrauerei@web.de

Handwerkliche Spezialitäten – regionale Tradition



STAMAG

Stadlauer Malz®

www.stamag.at

Quellen:

- Ursula Schnabl: Vom Glück mit dem Pech (Die traditionelle Nutzung und Gewinnung pflanzlicher Rohstoffe und Arbeitsmaterialien am Beispiel der Niederösterreichischen Harzgewinnung) Diplomarbeit am Institut für Botanik der Universität für Bodenkultur Diplomarbeit Wien 2001
- BierIG Magazin Nr. 43; Axel Kiesbye: Pech? Wie man durch das moderne pichen von Holzfässern den Biergeschmack verändern kann.
- www.nationalagentur.unesco.at
- www.waldwissen.net