



Letztes Abendmahl, Nicolas Guibal (1725–1784), Stuttgart, 1781 (Landesmuseum Württemberg, Foto: Hendrik Zwietsch, Bildarchiv 416081)

BERAUSCHEND – 10.000 JAHRE BIER UND WEIN

In seiner aktuellen Ausstellung widmet sich das Landesmuseum Württemberg dem Trinkalkohol aus kulturhistorischer Perspektive – denn eines ist gewiss: Die gesellschaftliche Bedeutung von Bier und Wein ist kein Phänomen der Gegenwart. Ganz im Gegenteil, die Herstellung von Alkohol ist seit der Steinzeit belegt, und der Konsum alkoholischer Getränke zieht sich geradezu wie ein roter Faden durch die Menschheitsgeschichte der letzten 10.000 Jahre.

Die zentrale Rolle, die alkoholische Getränke bei gesellschaftlichen Anlässen und sozialen Begegnungen einnehmen, führt zwangsläufig zu der Frage, ob Alkohol nicht eine Art „Kitt der Gesellschaft“ vergangener Kulturen war – und es vielleicht heute noch ist? Denn Alkohol gehört zur Lebenswelt aller, unabhängig davon, ob sie selbst konsumieren oder nicht. Eine Welt ohne Alkohol und der damit verbundenen Vielzahl gemeinschaftlicher Aktivitäten, bei denen nicht die entsprechenden Getränke für eine ausgelassene Stimmung sorgen, sind kaum vorstellbar.

Die Große Sonderausstellung spannt einen breiten Bogen von der Steinzeit bis in die Gegenwart. Der geografische Ausgangspunkt ist der südwestdeutsche Raum, ergänzt durch historisch wichtige Bezüge in die mediterrane und vorderasiatische Welt. Warum und wie Alkohol Gemeinschaft, Identität und damit zugleich soziale Abgrenzung schafft, ist eine der zentralen

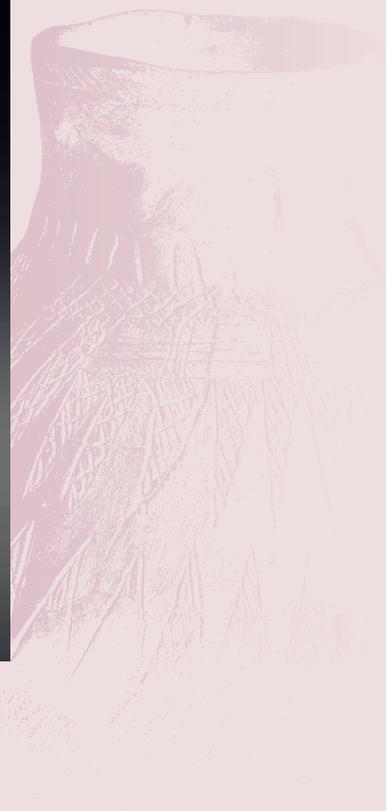
Fragen der Ausstellung. Darüber hinaus thematisiert sie Alkohol als Wirtschaftsfaktor, zeigt seine ökonomische Bedeutung als Nahrungsmittel und Handelsware auf und geht auch auf historische Herstellungsweisen ein.

BIER UND WEIN: EINE LANGE GESCHICHTE

Das älteste produzierte alkoholische Getränk ist Bier. Seine Geschichte reicht jedoch viel weiter in die Vergangenheit zurück als das oft beschworene Reinheitsgebot aus dem 16. Jahrhundert. Erste Hinweise auf die Herstellung von Bier stammen aus dem Vorderen Orient und verweisen auf die ausgehende Eiszeit vor 12.000 Jahren, als Getreide immer mehr an Bedeutung für die Ernährung der Menschen gewann. Doch wie wurde das zunächst noch gesammelte Wildgetreide verwertet: zu Brot, Brei oder gar Bier? Wahrscheinlich spielten alle drei eine wichtige Rolle, aber Bier konnte relativ einfach in großen Mengen gebraut werden und lieferte neben den gewünschten Kalorien auch noch einen Rauscheffekt. Dies zeigt eindrücklich der Fundplatz Göbekli Tepe in der heutigen Osttürkei. Hier trafen sich vor ca. 10.000 Jahren Hunderte von Menschen, um gemeinsam eine Kultanlage zu bauen und Feste zu begehen. Chemische Analysen legen nahe, dass Bier dort in großen Steintrögen gebraut wurde. Alkohol und Feiern waren also von Anfang an eng miteinander verbunden.



Abb. v.o.n.u.: Henkelkrug, Bad Schussenried, „Riedsachen“, um 3.900 v. Chr., und drei jungneolithische Becher, um 4.300 v. Chr. (Landesmuseum Württemberg, Foto: Hendrik Zwietasch, Bildarchiv 413378) | Hölzerne Feldflasche, Oberfläche, Kreis Tuttlingen, Grab 233, 7. Jh. n. Chr. (Landesmuseum Württemberg, Foto: Hendrik Zwietasch, Bildarchiv 109101) | Römisches Weinsieb und Kelle, Aichholzhof, Markgröningen, 3. Jh. n. Chr. (Landesmuseum Württemberg, Foto: Hendrik Zwietasch, Bildarchiv 412266)



Das älteste Bier aus Südwestdeutschland stammt aus der jungsteinzeitlichen Pfahlbausiedlung Hornstaad-Hörnle, die um 4.000 v. Chr. am Bodensee errichtet wurde. In einem Gefäß fand sich ein verkohlter Getränkerest aus Malz und Getreide, was auf Bier schließen lässt, auch wenn der Alkohol selbst nicht mehr nachweisbar ist. Zur gleichen Zeit kommen typische Trinkgefäße wie Henkelkrüge oder Becher auf, die man sich gut mit Bier gefüllt vorstellen kann. Damit war Bier aus unserer Region nicht mehr wegzudenken. Die bei den Kelten beliebte *cervisia* wurde noch in römischer Zeit im Südwesten Deutschlands gerne getrunken. Aus dem Frühmittelalter ist sogar ein mit Honig und Wein versetztes Starkbier bekannt.

Die wahrscheinlich älteste Weinherstellung und damit auch die Domestikation von wilden Reben fand vor 8.000 Jahren in der Kaukasusregion, insbesondere auf dem Gebiet des heutigen Georgiens, statt. Dies legen chemische Nachweise von Weinsäure, Traubenreste und große Gärgefäße nahe, die an die heute dort noch verwendeten, in den Boden eingetieften Tongefäße, die sogenannten *Qvevris*, erinnern. Von dort breitete sich der Weinbau nach und nach in weitere Regionen wie die Levante, Griechenland und Italien aus, und das fertige Produkt wurde auch in die Gebiete nördlich der Alpen abgesetzt.

In der Neckarregion beginnt der Weinanbau, anders als häufig behauptet, erst mit der Ausbreitung der Klöster im Hochmittelalter. In römischer Zeit musste der Wein importiert werden. Erstmals ist der Anbau in Rheinland-Pfalz in der zweiten Hälfte des 3. Jahrhunderts n. Chr. belegt; in dieser Zeit hatten sich die Römer aus unserer Region bereits zurückgezogen.

MYTHOS, KULT UND RELIGION

In der Bibel verwandelt Jesus Wasser in Wein, die sumerische Göttin Ninkasi sorgte als Herrin des Bieres in der Götterwelt für die Zubereitung des Getränks, und im antiken Griechenland galt der Gott Dionysos als Erfinder des Weins. Neben seiner Verwendung im Alltag und im sozialen Miteinander spielte Alkohol schon früh auch in Kult und Religion eine wichtige Rolle und war fester Bestandteil der Riten und Mythen.

Wie eng Alkohol und Religion miteinander in Verbindung stehen können, zeigt beispielhaft die Rolle des Bieres bei den Sumerern. Denn Bier war DAS alkoholische Getränk der frühen Hochkultur und so bedeutend, dass ihm eigens die Göttin Ninkasi zugeordnet wurde. Dass Bier essenziell

war im Leben der Sumerer, offenbart sich auch im Gilgamesch-Epos. Darin wird der animalische und grasfressende Ur-Mensch Enkidu erst durch den Konsum von Brot und Bier zum zivilisierten Wesen. Für die Sumerer waren die auf Getreide basierenden Speisen Brot und Bier offenbar unmittelbar mit der Menschwerdung verknüpft.

Neben Bier war auch der Wein in Kult und Ritus oftmals von zentraler Bedeutung. So ersetzte Wein das Blut dargebrachter Opfertiere, diente der Kommunikation mit den Göttern und war wesentlicher Bestandteil bei Festen, wie etwa bei den sogenannten Anthesterien im antiken Athen, ein sich über drei Tage erstreckendes Wein- und Vegetationsfest, welches zu Ehren des Gottes Dionysos und anlässlich des Abschlusses der Gärung des Weins im Frühling stattfand.

Im Christentum hingegen wird das Trinken von Alkohol in der Bibel differenziert bewertet: Während übermäßiger Konsum als Sünde gilt, ist das maßvolle Trinken von Alkohol, vor allem in Gemeinschaft, weitgehend positiv belegt. Zudem hat Wein im Gottesdienst als Symbol des Blutes Christi sakrale Bedeutung. Während der Feier der Eucharistie (Danksagung) bzw. des Abendmahls im Gottesdienst erinnert der Wein zusammen mit Brot oder Hostien, die den Leib Christi repräsentieren, an die Erlösung der Menschheit durch Jesu Opfertod.



Kopf des Dionysos, Nildelta / Ägypten, 1. Jh. v. Chr. (Landesmuseum Württemberg, Foto: Hendrik Zwietasch, Bildarchiv 108472)

MASSVOLL GENIESSEN

So interessant und vielfältig die kulturhistorischen Bezüge auch sind, handelt es sich bei Alkohol doch um ein Rauschmittel, das nicht nur Entspannung, Genuss und Ausgelassenheit, sondern auch erhebliche Gefahren mit sich bringt. Dennoch ist sein maßvoller Genuss allgemein akzeptiert. Dabei sind die Normen und Regeln für den Alkoholkonsum einem stetigen Wandel unterworfen. Ein kühles Pils zum Mittagessen in der Betriebskantine genießen oder Bierkästen im Spielzeugformat in unserem Kinderzimmer – was noch vor ein paar Jahrzehnten normal war, ist heute kaum mehr denkbar. Dennoch pflegt Deutschland im Vergleich zu anderen Ländern einen sehr liberalen Umgang mit Alkohol. Wir sind ein sogenanntes Hochkonsumland. In Deutschland beträgt der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch im Jahr eine Badewanne voll alkoholischer Getränke – deutlich zu viel. Aus medizinischer Sicht ist Alkohol für den Körper schädlich: Eine gesunde oder gar gesundheitsfördernde Menge des Rauschmittels gibt es nicht. Auch aus volkswirtschaftlicher Sicht ist Alkohol ein sehr teures „Vergnügen“. Mehrere Milliarden Euro kosten die Folgen des übermäßigen Konsums unsere Gesellschaft jährlich. Warum trinken wir ihn denn dann so gern?

Sich der schädlichen Nebenwirkungen bewusst, riefen bereits gegen Ende des 19. Jahrhunderts die Verfechterinnen und Verfechter einer alkoholfreien Lebensweise zum Verzicht auf, wie etwa Johann Weck (1841–1914). Der bekennende Abstinenzler erwarb das Patent zum Konservieren von Lebensmitteln durch Einkochen in Gläsern, und gemeinsam mit dem Unternehmer Georg van Eyck (1869–1951) gründete er 1900 im badischen Öflingen die Firma „J. Weck u. Co.“. Fortan war es möglich, auch im Winter Obst zu genießen, ohne auf in Alkohol eingelegte Früchte zurückgreifen zu müssen. Ideen zum Verzicht gab und gibt es genug.

Einkochglas der Firma „Weck u. Co.“ mit Deckel, zweite Hälfte 20. Jh. (Landesmuseum Württemberg, Foto: Hendrik Zwietasch, Bildarchiv 413210)



Spielzeugset „Playmobil Klickey – 3400 Bauarbeiter Baustelle“ der Firma Geobra, 1974 (Landesmuseum Württemberg, Foto: Hendrik Zwietasch, Bildarchiv 413211)

Fakt ist: Alkohol löst etwas in uns aus. Verantwortlich dafür sind chemische Reaktionen in unserem Gehirn: Wenn wir ihn trinken, sind wir entspannter, fröhlicher und kontaktfreudiger. Gleichzeitig ist uns bewusst, dass die Grenze zu den weniger erfreulichen Folgen wie Enthemmung, Übelkeit oder Kontrollverlust fließend ist und die negativen Effekte nicht lange auf sich warten lassen. Womit wir wieder bei der Frage wären: Warum trinken wir überhaupt Alkohol?

Fabian Haack und Janina Rösch



AUSSTELLUNG

BERAUSCHEND – 10.00 JAHRE BIER UND WEIN

Landesmuseum Württemberg, Altes Schloss – Schillerplatz 6, 70173 Stuttgart
22. Oktober 2022 – 30. April 2023

Öffnungszeiten:

Di–Mi & Fr–So 10–17 Uhr, Do 10–19 Uhr

Info: +49 (0)711 89 535 111 / info@landesmuseum-stuttgart.de

<https://www.landmuseum-stuttgart.de/berauschend>