

Dem Kelten-Bier auf der Spur

Funde und moderne Analysemethoden gewähren Einblicke in das Leben der Kelten, die vor 2500 Jahren in Mitteleuropa – also auch in der Wetterau – gelebt haben. Was kam bei ihnen auf den Tisch? Was haben sie getrunken? Fragen, denen eine Expertenrunde rund ums Bier in einem Gespräch in der Bad Vilbeler »CraftBrauSchmiede« nachgegangen sind.

Von Christine Fauerbach

Drei Stunden lang drehte sich in der »CraftBrauSchmiede« in Bad Vilbel alles ums Bier. Zwar nichts Ungewöhnliches für eine Kleinbrauerei, doch dieses Mal ging es nicht um eines der Biere des Hauses, sondern um das der Kelten und anderer Vorfahren. Für diese war Bier nicht nur ein anregendes alkoholisches und nahrhaftes Getränk, sondern neben Nahrungs- auch Zahlungsmittel. Für drei der Besucher von Claudio und Susanne Lorenzini ist Bier aber auch vor allem ein Forschungsgegenstand. Kein Wunder, ist Bier doch schriftlich seit 6000 vor Christus und damit seit 8000 Jahren nachweisbar.

Vermutet werden kann, dass es aber schon sehr viel länger getrunken wird. Dabei hat das Bier mit unserem heutigen wenig gemein. »Im Vergleich mit unseren heutigen Bieren waren die frühen Biere in Bezug auf Produktion und Geschmack sicherlich sehr verschieden. Biere sind per Definition alkoholische Getränke, die aus stärkereichen Früchten hergestellt werden«, erklärte Botaniker und Archäologe Dr. Hans-Peter Stika vom Botanischen Institut der Universität Stuttgart-Hohenheim. »Da Hefen nur Zucker zu Alkohol vergären können, muss in einem ersten Schritt Stärke zu Zucker umgewandelt werden.«

Hoffen auf Spontangärung

So musste bei der prähistorischen Bierherstellung neben der Umwandlung von Stärke in Zucker zudem auf eine Spontangärung durch Hefen aus der Luft und entsprechend kontaminierte Braugerätschaften gehofft oder durch gezielte Zugabe süßer Früchte



Susanne Lorenzini erläutert den Brauvorgang in der »CraftBrauSchmiede«.



Wissenschaftler und Bierbrauer treffen sich zum Erfahrungsaustausch »in der CraftBrauSchmiede« (v.l.): Claudio und Susanne Lorenzini, Josefina und Ruben Sauerbier, Stefan Kunz, Dr. Hans-Peter Stika, Dr. Axel Posluschny, und Dr. Vera Rupp. (Fotos: cf)

und Honig ausgelöst werden. Um ein qualitativ hochwertiges alkoholisches Getränk herstellen zu können, seien gute Ausgangsprodukte und viel Erfahrung nötig. Wasser und Malz gab es bereits damals, aber keinen Hopfen, der für den Geschmack der heutigen Biere maßgeblich ist. Auch war der Alkoholgehalt niedriger als heute.

Dank moderner Analysemethoden können heute in keramischen und hölzernen Fundstücken Markerstoffe, die für einen Brauvorgang charakteristisch sind, analysiert und nachgewiesen werden, wie Archäologe Dr. Axel Posluschny, Leiter des Forschungszentrums der Keltenwelt am Glauberg, informierte. Begleitet wurde er von Dr. Stika und Dr. Vera Rupp, Leiterin des Keltenmuseums Glauberg. Das Trio berichtete von Pflanzen-, Tier- und Menschenknochenfunden, die in der Sonderausstellung »Mahlzeit! – Ernährung bei den Kelten« am Glauberg zu sehen seien. »Zu den Besonderheiten der Ausstellung zählen einmalige Überreste von Speisen und Holzgeschirr aus der keltischen Saline von Bad Nauheim«, sagte Dr. Vera Rupp.

Rituelle Verwendung von Met

Dr. Stika ging in seinem nach dem Treffen in Bad Vilbel gehaltenen Vortrag »Landwirtschaft bei den frühen Kelten. Bier, Wein oder Met, was tranken sie?« im Keltenmuseum auf das Thema ein. Er berichtete, dass bei archäologischen Ausgrabungen in vielen verschiedenen Gebieten der Erde Hinweise auf alkoholische Getränke bekannt geworden seien. Diese Getränke spielten bereits bei frühen Kulturen auf unterschiedlichen Kontinenten in religiösen, politischen und sozioökonomischen Zusammenhängen eine Rolle.

So wurden aus den Großgrabhügeln von Eberdingen-Hochdorf, der Heuneburg bei Herbrechtingen-Hundersingen und dem Glauberg sowie einem Frauengrab in Niedererlbach bei Landshut Rückstände in Bronzegefäßen untersucht, die hohe Pollenkonzentrationen sowie Bienenwachs enthielten und

auf eine rituelle Verwendung von Met bei Bestattungen hinweisen. Eine große Menge angekeimter Gerstenkörner wurde bei Grabenstrukturen der Siedlung von Eberdingen-Hochdorf »Gewann Repts« gefunden. Dieses

„Im Vergleich mit unseren heutigen Bieren waren die frühen Biere sehr verschieden“

Dr. Hans-Peter Stika

Malz könne aufgrund der großen Reinheit und des gleichmäßig schwachen Ankeimgrades nur von einer beabsichtigten Keimung stammen. »Die archäologischen Strukturen, in denen die verkohlten Körner gefunden wurden, konnten sowohl zum Ankeimen als auch zum Dar-

ren des Malzes verwendet worden sein.« Wie dieses Bier aus der frühen Eisenzeit hergestellt und geschmeckt haben könnte, löste unter den Teilnehmern eine angeregte Diskussion aus. Susanne Lorenzini betonte, dass sich das Keltenbier zu wissenschaftlichen Zwecken nachgebraut werden könne. Dazu seien aber mehrere Versuche nötig.

✗ »Mahlzeit! – Ernährung bei den Kelten« heißt eine bis zum 17. September zu sehende Sonderausstellung in der Keltenwelt am Glauberg, die dienstags bis sonntags von 10 bis 18 Uhr geöffnet ist.

Bierbrau-Tradition in Vilbel

In Bad Vilbel gab es von 1606 bis heute mindestens 28 angemeldete Bierbrauer, nicht eingerechnet Hobbybrauer, die zu Hause für den Eigenbedarf brauten oder noch brauen. Der erste Bierbrauer der Quellenstadt war 1606/07 Küfer Niklas Hartmann, der bis zu Beginn des Dreißigjährigen Krieges 1618 Bier braute. Seit Januar 2016 brauen Claudio und Susanne Lorenzini in der CraftBrauSchmiede handwerklich gefertigte, naturbelassene, obergärige Biere und Brauspezialitäten. Seit 2008 frönt Stefan Kunz, Diplom-Ingenieur für Getränketechnologie Fachrichtung alkoholische Getränke, in seinem »Bad Vilbeler Brauhaus« seinem Hobby als Bierbrauer. (cf)