Autor: Josef Maria Mayer | ISBN: 0000000225

LI. Das Bier, der Bock, das Hofbräuhaus.

Man muß sich aber von diesem Getränke der früheren Zeit nicht die Vorstellung machen, daß es schon auf einem hohen Grade der Vollkommenheit, oder daß es unserm gegenwärtigen Biere gleich gewesen wäre. Das von uns genannte braune Bier hieß damals das rothe, und wurde in der Regel aus Gerste, ausnahmsweise aber in Gegenden rauheren Klimas auch aus Haber gebraut. Man verstand es jedoch nicht anders, als mittels der warmen Gährung herzustellen, wodurch offenbar ein fades Getränk geliefert wurde, welches bald von der Saure ergriffen ward. Es ist daher nicht zu verwundern, daß damals der Meth und der Wein, letzterer auch von inländischem Gewächse, wenn gleich die Natur nur stiefmütterlich ihren Segen dazu verlieh, sehr beliebte Getränke des trinklustigen Publikums waren. Und dennoch mußte der Verbrauch an Gerste zum Biersieden in Bayern ein sehr bedeutender gewesen sein, denn als im Jahre 1293 eine Mißärndte war und das Getreide sehr hoch im Preise stieg, geboten die Herzoge Ludwig und Otto, daß ein ganzes Jahr hindurch im Lande kein Bier gebraut werden solle. Auch belegte man schon damals die Fabrikation des Bieres mit einer Abgabe; in München gaben sämmtliche Bräuer zusammen 32 1/2 Mut Malz, 50 Pfund Geld, sechs Pfund dem Vizedom, zwei Pfund dem Richter, und von wegen des Bräuens der bürgerlichen Häuser 40 Pfund Wachs.

Wahrscheinlich hat man in den Klöstern zuerst auf Verbesserungen im Bräuwesen gedacht. Eine solche wesentliche Verbesserung war im 15. Jahrhunderte die Erfindung der kalten Gährung, wodurch das Bier besser,