Autor: Josef Maria Mayer | ISBN: 0000000225

LI. Das Bier, der Bock, das Hofbräuhaus.

In München gab es im 14. und 15. Jahrhunderte zweierlei Biere, ein besseres und ein geringeres. Das bessere Bier hatte den Namen Greußnig, und es kostete im 14. Jahrhunderte der Eimer Greußnig 40 Pfenninge, während der Eimer gewöhnlichen Bieres nur 30 Pfenninge galt.

Man hört in unseren Tagen die allgemeine Klage, daß das Münchener Bier seinen alten Ruhm verloren habe und bedeutend schlechter geworden sei. Aber es muß in den alten Zeiten Münchens in dieser Beziehung wohl auch nicht besser bestellt gewesen sein, denn der Magistrat sah sich schon sehr frühe veranlaßt, zum Schutze des Publikums gegen die Bräuer sehr strenge Verordnungen zu erlassen. Die älteste Bräuordnung in München kömmt urkundlich schon unter Herzog Ludwig dem Strengen vor. Eine ausführliche Bräuordnung des Stadtmagistrates aber wurde im Jahre 1420 erlassen. In dieser ist den Bräuern erlaubt, Meth (dieses Getränke war damals noch ein sehr beliebtes), Bier oder Greußnig zu brauen; es durfte jedoch dasselbe vor acht Tagen nicht ausgeschenkt werden, es habe denn zuvor über sich wohl vergohren und nicht unter sich. Was würden wohl unsere heutigen Biertrinker von einem Biere sagen, das noch kaum acht Tage alt wäre! Das Bier geringer einzusieden, als die Tare beträgt, oder es mit fremden oder schädlichen Ingredienzen zu vermischen, wurde strenge verboten. (Es kamen also damals schon Bierverfälschungen vor!) Ein einziger Zusatz war den Bräuern erlaubt, um das Bier „schmackhaft" zu machen, nämlich die gespaltene und getrocknete Benediktenwurzel (Caryophillata lutea); diese durften sie in