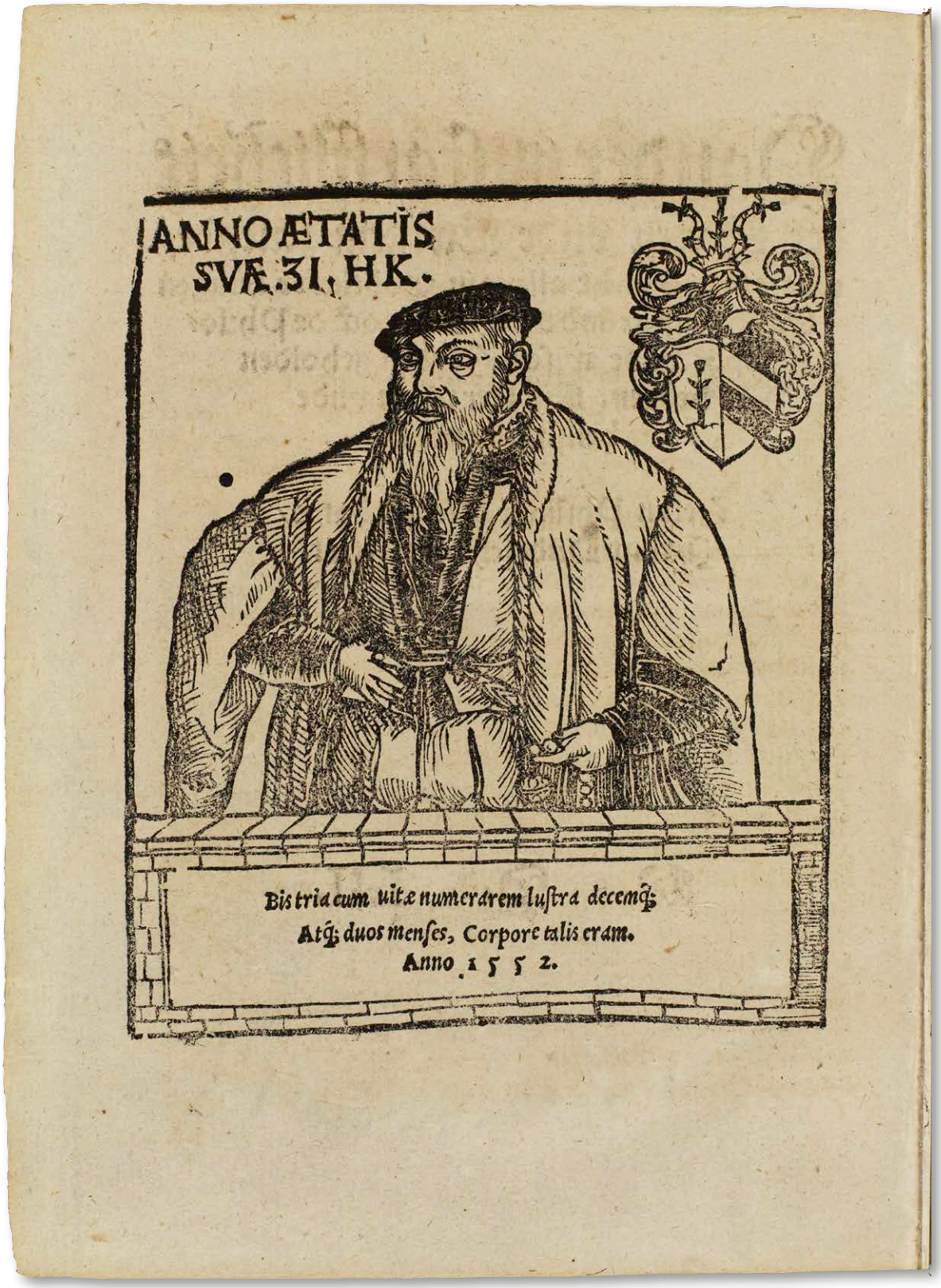

»Ich habe fast alle Biere, darvon ich hie in diesem meinem Buche schreibe, selbst getruncken und ihre Tugend, Krafft und Wirckung personlich erfahren, und hat die Gelegenheit mit meinem Leibe, daß wenn mir ein Bier wol bekompt, so kan es ein ander auch wol trincken« (Henricus Knaust)

FOTOS: **KGL. BIBL. KOPENHAGEN, SHMH/ELKE SCHNEIDER**

Der Vermesser des Saufteufels

Henricus Knaust war Gelehrter, Advokat, Theologe, Schriftsteller. Ein schlauer Kopf – mit einer großen Schwäche: Bier! Ihm verdanken wir eines der ältesten Bierlexika weltweit. In diesem Jahr feiert Knaust seinen 500. Geburtstag. Wer war der Mann? Ein Zeitreise

TEXT: **REGINE MARXEN**

Hamburg, um 1540: Die Stadt liegt unter einer Dunstglocke, es riecht nach Rauch und Getreide. Am Reesendamm, wo sich heute der Jungfernstieg befindet, und an der Untermühle, der heutigen Trostbrücke, mahlen die Mühlen das Korn, das aus dem Hinterland in die Hansestadt gelangt. Gerste und Weizen ernähren die rund zwanzigtausend Hamburger, in Form von Brot – und Bier. Um Platz für die Mühlen zu schaffen, wurde um 1195 und um 1235 die Alster aufgestaut – quasi die Vorlage für die heutige Außen- und Binnenalster.

Das Hamburger Bier, ein mit Hopfen gebrautes, helles Weizenbier, ist ein Exportschlager. In hölzernen Fässern wird es elbabwärts in bauchigen Koggen Richtung Niederlande, Dänemark, Norwegen und Großbritannien verschifft. Über das Wasser kommt auch all das ins die Stadt, was man für das Brauen braucht: Rohstoffe und Feuerholz. Das Bier macht die Bürger reich. Die Brauhäuser sind alles andere als rar gesät: Gut fünfhundert von ihnen reihen sich entlang der Fleete im Süden der Stadt. Unablässig schüren dort die Brauknechte das Feuer unter ihren Braukesseln. Der würzig-malzige Maischeduft zieht durch die Flure hinaus auf die Gassen. Es riecht nach Bier. Überall.

WER IN HAMBURG AUFWUCHS, KAM AM BIER NICHT VORBEI

So sieht sie aus, die Heimat des Henricus Knaust. Der Mann, ohne den man heute viel weniger über diese Zeit wüsste, vor allem wie das Bier damals geschmeckt hat. 1575 verfasst er eines der heute ältesten deutschen Bierbücher. Wie kommt man auf so eine Idee? Sie war ihm nicht unbedingt in die Wiege gelegt.

1520 wird Knaust als Sohn eines Goldschmiedes in Hamburg geboren. Er kommt aus gutem Hause und wird auch früh Bekanntschaft mit Bier gemacht haben. Es ist zu dieser Zeit tatsächlich noch flüssiges Brot, das auch von Kindern und Frauen zu jeder Tageszeit getrunken wird. Das Alltagsbier ist ein Dünnbier mit wenig Alkohol, mit der Bedeutung des Anlasses steigt auch der Alkoholgehalt der verköstigten Biere. *»Wer in dieser Zeit in Ham-*

Eine schillernde Figur, sagt Ralf Wiechmann. Er ist der Knaust-Experte im Museum für Hamburgische Geschichte

»Der eine hat gesagt, ich were ein Brauer worden, der andere, es were ein unnutz und vergeblich Schreiben, das nirgends zu dienet, denn man wusle zwar wol auch ohne mein Schreiben, wie man Maltz machet«

Torge Ulke schreibt an der Uni Kiel seine Abschlussarbeit über Knaust. Daraus soll ein Bieratlas entstehen

burg aufwuchs, kam am Bier nicht vorbei«, sagt Ralf Wiechmann. Der Historiker ist stellvertretender Direktor des Museums für Hamburgische Geschichte und hat 2016 die Sonderausstellung *Kein Bier ohne Alster* kuratiert. *»Hamburger Bier war ein Markenname, und das mit Hopfen gebraute Weizenbier, das dem Grut- oder Kräuterbier folgte, war ein gänzlich neues Produkt.«* Rund fünfhunderttausend Hektoliter seien damals im Jahr in der Hansestadt gebraut worden. Zum Vergleich: In München gab es gerade mal vierzig Brauer, die circa fünftausend Hektoliter herstellten.

Der Süden Deutschlands war im 16. Jahrhundert Weinland, das Zentrum der Bierkultur war Norddeutschland, und Hamburg trug verdient den Titel *Brauhaus der Hanse.* Das Weizenbier war Motor und wichtigster Wirtschaftszweig, der auch das Stadtbild veränderte. Nicht nur die Alster, wie man sie heute kennt, zeugen von der florierenden Brauwirtschaft dieser Zeit. Ab 1531 wurden zudem Wasserkünste, sprich Wasserleitungen, mit Hausanschlüssen gebaut, um die Brauereien mit sauberem Brunnenwasser zu versorgen. Die Qualität des Bieres, und damit auch die Beschaffenheit des Wassers, waren enorm wichtig. Wer das beste Bier herstellte, konnte schließlich die höchsten Preise verlangen. *»Es waren aber nicht nur die Brauereien selber, sondern auch die Zulieferbetriebe wie Rohstoffhändler oder Böttcher, die die Fässer herstellten, die vom Bier lebten. Auf jeden Brauer kann man acht bis zehn Menschen rechnen, die sich durch die Bierproduktion finanzierten«,* sagt Wiechmann.

KNAUSTS REISEN – EXPEDITION IN DIE REGIONALE BIERKULTUR

Den jungen Knaust zieht es nicht ins Brauwesen, sondern an die Universität. Sein Vater hat ihm Latein und Griechisch beigebracht. Mit siebzehn Jahren verlässt er Hamburg und immatrikuliert sich in Wittenberg, wo Luther lehrt. Es ist der Beginn einer langen Reise, Henricus ist, so scheint es, ein unsteter Charakter. Vielleicht ist er auch ein wenig streitbar, ein Dienstherr auf Lebenszeit ist dem jungen Gelehrten jedenfalls nicht beschieden. 1540 wird er Leiter der Lateinschule in Köln, er kündigt, studiert in Marburg Juristerei, wird Advokat, arbeitet in Bremen, Berlin, Kopenhagen, Danzig. Er verfasste die unterschiedlichsten Bücher, lateinische Gedichte und Dramen, eine Schrift, in der er das Schuldenmachen anprangert, auch aus eigener schlechter Erfahrung, findet einige Verbreitung. Schließlich lässt er sich um 1560 in Erfurt nieder und übernimmt am Dom die Aufgabe eines Scholasticus, er wird Lehrer. Das Amt scheint ihn nicht auszufüllen, es lässt ihm jedenfalls genug Zeit für Nebentätigkeiten als Privatlehrer und Advokat in anderen Städten und Ländern. Henricus ist viel unterwegs – und an jeder seiner Stationen entdeckt er die regionale und lokale Bierwelt. Jede seiner Reisen ist auch eine Bierreise.

Und so wie heute Tausende Bierbegeisterte im Netz auf *ratebeer* oder *untappd* ihre Verkostungserlebnisse notieren, macht es auch Knaust, nur eben auf Papier. Er verfasst das Bierlexikon und -buch *Fünff Bücher/Von der Göttlichen und Edlenn Gabe der Philosophischen/hochthewren und wunderbaren Kunst/Bier zu brawen*. Es erscheint 1575, fünf Jahre vor seinem Tod, und enthält eine Abhandlung über die Braukunst und eine systematische Auflistung der unterschiedlichsten Biere und Bierstile seiner Zeit.

WEHRET DEM SAUFTEUFEL. KNAUSTS FACETTEN

Rund hundertfünfzig Biere beschreibt er in diesem Werk. *»Fast ein leicht und gering Getrenck. Doch lernen sie es von Tag zu Tagen besser machen«,* schreibt er über das Mainzer Bier, über das Wittenberger Rotbier äußert er sich lobend: *»Kein Bier in Deutschlanden haben in vierzig oder fünfzig Jahren mehr gelehrte Männer getrunken, die damit erwachsen und worden wehren«.* In Erfurt gefällt es ihm, *»weil man nicht nur in Erfurt, sondern auch in etlichen Dörffern und Flecken gute Biere brawet«.* Es ist das Werk eines Bierverliebten, anscheinend war es schon im ausgehenden Mittelalter ein Erfolg. 1614 wurde es im Verlag Nikolaus Schmuck neu aufgelegt.

Heute gibt es weltweit noch drei Exemplare dieser Auflage, eines davon steht in Knausts Heimatstadt, im Biermuseum

FOTOS: **SOULPICTURE, HENNING ANGERER, MUSEUM BOIJMANS VAN BEUNINGEN, SHMH/ELKE SCHNEIDER**

der Brauerei ÜberQuell. *»Das Originalexemplar von 1575 findet sich nur meist in verstaubten Archiven, sie sind schwer zugänglich«*, sagt Torge Ulke. *»Das macht das Exemplar im ÜberQuell so besonders.«* Der Kieler Student schreibt seine Bachelor-Arbeit über das Bierbuch und beschäftigt sich intensiv mit dem Autor. Wenn er über ihn berichtet, wird Knaust lebendig. *»Er war ein recht selbstverliebter, aber gewitzter Kerl. Dafür sprechen seine berufliche Umtriebigkeit und die Tatsache, dass er große Teile seines Buchs abgeschrieben und seine beiden Doktortitel wohl käuflich erworben hat.«*

Knaust ist eine schillernde Figur. Es ist nicht ganz leicht, ihn in all seinen Facetten zu begreifen. Ralf Wiechmann vom Museum für Hamburgische Geschichte sieht in ihm einen weltgewandten Gelehrten mit ernsthaften Zügen. *»Immerhin warnt er in seinem Buch vor dem Saufteufel, der sogar auf dem Deckblatt des Buchs abgebildet ist.«* Auf diesem Bild nimmt der besagte Saufteufel den maßlosen Biertrinker an die Kette, während dieser, die Narrenkappe auf dem Kopf und die leere Geldbörse am Gürtel, auf den Boden uriniert. Wenig würdevoll. *»Wer weiß, vielleicht hat Knaust hier auch seine eigene Problematik, seinen Hang zum Alkohol verarbeitet.«*

Wie auch immer, Knausts Verdienst bleibt die detaillierte Beschreibung der regionalen Bierkunst. Die *Fünff Bücher* ist eine einzigartige Quelle über die Praxis des mittelalterlichen Brauens und liefert spannende Einblicke in eine Zeit, in der Bier vor allem in Norddeutschland eines der wichtigsten Nahrungsmittel und das Renommee ganzer Regionen bestimmte.

Bier ist der perfekte Begleiter zum Hering. Stillleben von Pieter Claesz

NIEDERGANG, NEUANFANG UND EINE GEBURTSTAGSFEIER

Wie enttäuscht wäre Knaust gewesen, hätte er den Niedergang der *»Königin unter allen andere Weizen und weissen Bieren«* erlebt. Die Konkurrenz für das Hamburger Bier wurde zunehmend größer, durch die Auflösung der Hanse verlor die Stadt ihr Biermonopol in den Partnerstädten. Die Qualität des Hamburger Biers schwankte, die Kaufleute verdienten ihr Geld nun mit anderen, bei der wohlhabenden Bevölkerung angesagten Produkten: Kolonialwaren wie Kaffee, Tee und Schokolade. Der schneller und billiger zu produzierende Branntwein eroberte derweil den Gaumen des gemeinen Mannes. Im 18. Jahrhundert begann das Brauwesen zu verfallen, Anfang des 19. Jahrhunderts gab es in Hamburg nur noch siebzehn Brauereien. Das Bier verlor seinen individuellen Charakter, die Biervielfalt erstarb. In Hamburg und darüber hinaus.

Doch seit den frühen 2010er-Jahren tut sich was in Deutschland – und in der Hansestadt, wo Oliver Wesseloh von der Kehrwieder Kreativbrauerei oder Axel Ohm mit dem Braugasthaus Altes Mädchen ein neues Fundament für regionale Bierkultur legten. Es entstanden viele weitere, kleine mittelständische Braubetriebe. Inzwischen ist Hamburg eines der Zentren der deutschen Craftbeer-Bewegung. Es ist eine Rückkehr zu den Wurzeln der Stadt.

Ende August lud das ÜberQuell zur *500 Jahre Knaust*-Feier und feierte den historischen Bierliebhaber mit ganz besonderen Festbieren. *»Es wäre spannend, zu wissen, was eine Person wie Knaust heute ausrichten würde«*, sagt Ralf Wiechmann. Wer weiß, vielleicht würde er ein Buch schreiben. Über Craftbeer.

BRAUEREI ÜBERQUELL
St. Pauli Fischmarkt, Hamburg
ueberquell.com

Der Saufteufel auf dem Deckblatt der *Fünff Bücher*, rechts ein typischer Humpen aus dem 16. Jahrhundert