

BACK TO THE ROOTS

Wenn's ums Bier geht, werden Menschen findig. Damals wie heute.
Bis ins 13. Jahrhundert hinein dominierten Kräuter, die sogenannte Grut,
die Braukultur. Dann kam der Hopfen und verdrängte die Kräuter im Bier.

Alles Geschichte? Ja, aber eine höchst lebendige.

Text: REGINE MARXEN

→ Philipp Overberg braut Grutbiere in Münster. Er widmet sich vor allem auch der historischen Dimension dieses alten Bierstils.



Wie braute man im Mittelalter, vor dem Siegeszug des Hopfens und der Erfindung des Reinheitsgebots? Mit welchen Zutaten? Fragen, deren Antworten bisweilen schwer zu finden sind. Eine kleine, aber sehr vitale und internationale Szene von Bierliebhabern bemüht sich, diese zu finden. Sie erforschen das Grutbier, das mittelalterliche Kräuterbier.

Immerhin: Der Begriff selbst ist leicht zu erklären. Grut bezeichnet die Kräutermischung, deren Zusammensetzung regional verschieden und streng festgeschrieben war. Verwendet wurden beispielsweise Schafgarbe, Beifuß, Rosmarin, Thymian, Salbei, Lorbeerbeeren, Anis, Kümmel, Wacholder oder Wermut. In Nordwesteuropa war der Gagel besonders wichtig, im Mittelalter auch Porst genannt. Er wurde wegen seines zart-bitteren Aromas geschätzt. Gagel mag Sümpfe und schätzt Niederschläge, in Deutschland war er vor allem in norddeutschen Gegenden verbreitet. So leicht wie der Name, so schwer ist die Zusammensetzung des mittelalterlichen Kräutercocktails heute nachvollziehbar.

Geheime Mischungen

Experten gehen davon aus, dass das Grutbier sich im 5. Jahrhundert von Skandinavien aus bis nach Großbritannien ausbreitete. Noch bis ins 13. Jahrhundert hinein war Grut fester Bestandteil der Bierwürze. In den Städten gab es vor allem in Norddeutschland sogenannte Gruthäuser, in denen der Gruter die geheime Kräutermischung herstellte und verkaufte. Denn: Wer

brauen wollte, musste genau diese Mischung verwenden, sonst erfolgten harte Strafen. Im 14. und 15. Jahrhundert begann der Siegeszug des Hopfens. Er war schlicht billiger als Kräuter, zudem schätzte man seine konservierenden Eigenschaften. 1516, mit dem Erlass des Reinheitsgebots, war die Grut Geschichte. Vergessen ist sie deshalb noch lange nicht. Im Gegenteil.

Philipp Overberg hat sich mit seiner Gruthaus-Brauerei in Münster ganz den historischen und regionalen Bierstilen verpflichtet. Dabei braut er nicht nur Grutbiere, wie der Name es vielleicht vermuten lässt. Der ist vielmehr eine Verbeugung vor der reichen münsterschen Braukultur, deren Zentrum im Mittelalter das sogenannte Gruthaus im Stadtzentrum gleich hinterm Rathaus war. An diesem Ort wurde die Kräutermischung hergestellt und verkauft. Städtische Angestellte – die Grutherren – bewahrten das Geheimnis um das Rezept. „Die waren einst die zweitwichtigsten Männer in Münster“, sagt Philipp Overberg. „Immerhin bestritt die Stadt zeitweise bis zu zwei Drittel ihrer Einnahmen durch den Verkauf von Grut.“ Heute ist dort, wo noch bis ins 19. Jahrhundert hinein das Gruthaus stand, ein leerer Platz. Nur der Name Gruetgasse erinnert noch an die glanzvolle Vergangenheit dieses Ortes. Und auch das Rezept für die Münsteraner Grutmischung wäre für immer verloren, gäbe es nicht Philipp Overberg. Der fühlt sich nach eigenen Angaben rasch gelangweilt von weniger komplexen Aufgaben; das Thema Grut kommt ihm da ganz gelegen, es beschäftigt ihn schon eine ganze Weile. Schließlich, sagt er, gehe es nicht darum, einfach ein Kräuterbier herzustellen. „Ein

Kräuterbier ist nicht automatisch ein Grutbier“, definiert er meiningstreu. „Es hat immer auch eine historische Dimension, die es zu erforschen gilt. Sonst wäre ja jedes IPA mit Gagel auch ein Grutbier.“

Dem Hopfen ähnlich

Der 47-Jährige ist studierter historischer Sprachwissenschaftler, und mit diesem speziellen Blick nähert er sich der Materie Grut. Er forscht in altniederdeutschen Schriften, in Büchern und historischen Aufzeichnungen wie Inventarlisten oder Grutamtsrechnungen der Stadt Münster, um dem geheimen Grut-Rezept auf die Spur zu kommen. Auf diese Weise rekonstruiert Overberg die mutmaßlichen Zutaten für den mittelalterlichen Kräutercocktail: Wacholder, Kümmel und Gagel. Gerade Gagel war extrem wichtig für die Grutproduktion. „Das Münsterland war mit Mooren gesegnet, also wuchs hier Gagel. Ihn zu ernten, war schon damals aufwendig und teuer. Man hat es wegen seiner hervorragenden Qualitäten trotzdem getan. Zum einen wegen des milden, bitteren, harzigen Aromas, zum anderen wegen seiner konservierenden Eigenschaften, dem Hopfen ähnlich. Der Hopfen hindert unter anderem die Bildung von Lactobazillen. Das ist mit Gagel auch so.“

Aus Brauersicht mag Gagel ein äußerst angenehmes Gewächs sein. In der Beschaffung aber zeigt er heute zickige Attituden. Denn als Sumpfpflanze ist er rar und geschützt. Im Botanischen Garten in Münster steht ein solcher Strauch. Ernten verboten. Europas letzter Gagelpflücker lebe, so Overberg, in Schottland. „Dort gibt es noch

„ EIN KRÄUTERBIER IST NICHT GLEICH EIN GRUTBIER

Philipp Overberg

so große Vorkommen, dass er eine Erlaubnis hat.“ Für das begehrte Kraut greift der Brauer tief in die Tasche. „Der Preis liegt bei 260 britischen Pfund pro Kilo. Und für eine Batch braucht man viel!“ Neben dem Preis ist auch das Bearbeiten der Rohstoffe arbeitsintensiv und reine Handarbeit: „Mit ihren Harzen haben die Kräuter bereits drei Küchenmaschinen zerstört.“

So weit, so mühsam. Und das ist erst der Anfang. Denn zum Brauen eines Grutbieres nach mittelalterlichem Vorbild gehört eben auch die historische Brauweise. Einer, der sich damit auskennt, ist Jan Kemker. Seit 2017 betreibt der 30-Jährige seine kleine Brauerei auf einem Bauernhof in Alverskirchen, nur zehn Kilometer von Münster entfernt. „Wir packen die Biergeschichte unserer Region Münster in Flaschen“ steht auf der Homepage des Unternehmens. Dafür hat sich Kemker ein Netzwerk regionaler Landwirte aufgebaut, braut mit alten Rezepten und lässt seinen Bieren gehörig Zeit, in Holzfässern zu reifen.

Um die zehn Prozent seiner eigenen Produkte sind Grut- oder Kräuterbiere. Er braut beispielsweise mediterrane Biere mit Rosmarin, Lavendel und Minze oder stellt auch mal eine Art Saunabier mit der Birke aus Omas Garten und Roggen her. Zusammen mit Philipp Overberg, „der Brain und Bierhistoriker im Team“, wie er ihn nennt, hat er sich das Projekt „Reinkarnation des Münsteraner Grutbieres“ vorgenommen.

Rezept von 1480

Das Ergebnis dieses Gemeinschaftssuds trägt den Namen „Dubbel Porse“ und fußt in seiner Rezeptur im Wesentlichen auf einer Münsteraner Urkunde von 1480. Neben besagtem Gagel, Kümmel und Wacholder kommt bei diesem Bier auch Hopfen zum Einsatz. „Hopfen und Grut schließen sich nicht aus“, sagt Kemker. „Auch in Dänemark und Norwegen wurde Gagel in Kombination mit Hopfen und teilweise mit Wacholder verbraut. Wir können

INTERNATIONAL GRUIT DAY

Der Feiertag für einen der ältesten Bierstile der Welt. Seit 2013 ruft eine muntere Schar von Bier-Enthusiasten weltweit jedes Jahr am 1. Februar zu Aktionen rund ums Grutbier auf. Die teilnehmenden Brauereien oder Hobbybrauer brauen ihre speziellen Kräuterbiere und posten diese unter dem Hashtag GruitDay in den sozialen Kanälen. Das Gruthaus und die Brauerei Kemker in Münster gehören zu den wenigen deutschen Brauereien, die diesen Tag zelebrieren.

Mehr unter www.gruitday.com



← Als Sumpfpflanze ist Gagel in der Natur nur selten zu finden. Im Botanischen Garten Münster wächst ein solcher Strauch. Ernten streng verboten!



davon ausgehen, dass es eine lange Übergangsphase zwischen Grutbieren und reinen Hopfenbieren gab, um die 300 Jahre, in denen immer wieder beide Kräuter zum Einsatz kamen.“

Erstmals haben die beiden ihre „Dubbel Porse“ anlässlich des International Gruit Days am 1. Februar 2018 gebraut, in kleiner Menge von vier bis fünf Hektolitern. „Wir brauen mit Rohfrucht, also unvermälztem Getreide, kochen mit Doldenhopfen und Kräutern. Es wurde mit verschiedenen teilweise wilden Hefekulturen vergoren, mit Brettanomyces und Lactobazillen“, beschreibt Jan Kemker den Brauprozess. „Das Bier reift dann ca. 5 bis 15 Monate. Wann es fertig ist, entscheidet es selbst. Im Grunde wird dieses Bier so gebraut wie vor 500 Jahren.“ Das Ergebnis: „Eine Mischung aus Cocktail und einem italienischen Kräuterbitter mit 6,5 Volumenprozent Alkohol.“

Das Grutbier kommt mit feiner Säure daher. Der Hopfen sorgt für eine leichte Bitterkeit im Abgang. Der Gagel macht sich sowohl im Geruch als auch am Gaumen mit harzig-süßer Note bemerkbar.

Markt in einer Nische

Die von Hand abgefüllten Flaschen kosten zwischen 13 und 18 Euro pro Stück. „Eigentlich müssten sie 25 Euro kosten“, sagt Kemker, der auch als Brauereiberater arbeitet. Aber der Markt sei einfach zu klein für solche Preise. „Wenn nicht ein Wunder geschieht, wird der auch nicht größer“, sagt Philipp Overberg. Lassen sich die beiden davon abschrecken? Nein, stattdessen haben sie das Deutsche Institut für Grutkultur ins Leben gerufen, um ihr Projekt voranzutreiben. Kemker bringt es so auf den Punkt: „Wenn du die Geschichte von Grutbier erzählst, sind

die Leute begeistert. Und kaufen das Bier. Also erzählen wir sie.“

Die Geschichte hinter dem Kräuterbier erzählt auch Pia Morgenroth, zum Beispiel bei den Verkostungen ihrer Kräuterbiere in Bio-Märkten. Oder auf dem renommierten Leuven Innovation Beer Festival in Belgien. Vor rund zwei Jahren hat sich die Berlinerin mit ihrem G'Broi selbstständig gemacht. Drei Sorten hat sie im Angebot, allesamt biozertifiziert und um die 5 % vol. stark: Die „Wilde Nessel“ mit Gundermann und Brennessel, die „Stolze Blüte“ mit Holunderblüten und das „Schwarze Schaf“ mit Schafgarbe und Beifuß. Entwickelt hat sie diese in zahlreichen Versuchssuden auf ihrer eigenen 100-Liter-Anlage. Brauen lässt die 47-Jährige ihre Biere in der Brauerei Hartmannsdorf bei Chemnitz und im Craft Zentrum Berlin. 2019 hat sie insgesamt 25.000 Liter Kräuterbier umgesetzt. Anders

Anzeige



- » Gär- und Lagerbehälter
- » In verschiedenen Größen und Ausführungen verfügbar
- » Vorkonfiguriert für Betriebsdruck 1.2 oder 2.5 bar
- » Mit effektivem, lasergeschweißtem Doppelmantel
- » Einzigartige Verarbeitungsqualität
- » Perfekte, hygienische Oberflächen und Schweißnähte
- » Made in Germany

speidel-edelstahlbehaelter.de



↑ Jan Kemker braut auf einem Bauernhof in Alverskirchen. Zehn Prozent seiner Biere sind Grut- oder Kräuterbiere.

„EIN GUT GEHÜTETES GEHEIMNIS“

INTERVIEW MIT JÜRGEN KNOKE (65)
VOM VEREIN KÖLNER BIERHISTORIKER

Herr Knoke, wie hoch war eigentlich die Abgabe auf Grut im Mittelalter?

Dies ist weitgehend unbekannt. Eine erste urkundliche Erwähnung der Grut stammt in Köln aus dem Jahre 1154. Was wir wissen, ist, dass das Thema wichtig für die Kommunen war. Finanziell und auch darüber hinaus.

Wie meinen Sie das?

Die Qualität des Bieres war wichtig, auch deshalb wurde auf eine gute Grut geachtet. Das hatte etwas mit Bürgerzufriedenheit zu tun. 1420 stellt die Stadt Köln die Brauerin Sophie von Broickhuysen ein, die den Kölner Brauern das Grutmachen beibringen sollte.

Hatte jede deutsche Stadt ein eigenes Gruthaus?

Man geht davon aus, dass es in den meisten Großstädten Grutbestimmungen gab. Aber das Thema ist schwierig, Grut befindet sich quasi im Nebel, weil die Quellenlage so schlecht ist. Es wurde einfach wenig dokumentiert. Unsere einzigen Quellen sind Bestell- oder Inventarlisten von Grutpächtern und andere historische Aufzeichnungen. Hinzu kommt, dass große Teile unseres Wissens über Kräuter quasi verschüttet sind.

Man kann aber davon ausgehen, dass jede Region ihre eigene Grut hatte, oder?

Ja, und die Grutmischung war ein gut gehütetes Geheimnis. Die Leute sollten ja nicht schwarz brauen können. In Münster wurde deshalb eine Art Sirup eingekocht und verkauft, in Köln wurde der Grut geschrotetes Malz hinzugefügt, um die Zusammensetzung der Kräuter zu verschleiern.

Gibt es Anhaltspunkte, wie die Grut in Köln aussah?

Gagel und Wacholder waren die Hauptbestandteile, weiterhin gehörten Lorbeer, Ingwer, Anis und Kümmel in die Mischung. Ich habe das den Aufzeichnungen des Historikers Wilhelm Scheben aus dem Jahre 1880 entnommen, der das Inventar und die Einkaufsliste des Kölner Grutpächters Hermann von Goch aus dem 14. Jahrhundert analysiert hat.



FOTO: BEHNSTÖRMER E.V.

Wie sieht es mit Hopfen aus?

Grut und Hopfen schließen sich nicht aus. So lässt der Kölner Rat 1408 jeweils Grut- und Hopfenbier probebrauen – dies ist die erste Erwähnung des Hopfenbieres in Köln. 1438 brauen vier der 21 Brauhäuser Hopfenbier. Hopfenbier verdrängt langsam Grutbier, wobei in Gebieten, in denen Gagel geerntet werden konnte, sich Grutbier länger gehalten hat.

Man liest immer wieder vom rituellen Brauen im Mittelalter und der teils durchaus gewollten halluzinogenen Wirkung, die das Bier hatte...

Schöne Geschichten. Tatsache ist, dass es neben dem Alltagsbier auch sogenannte Medizinalbiere gab. Aber das ist ein Feld für sich. Ich denke, dass halluzinogene Wirkungen und das Bier als Rauschmittel eher eine Randerscheinung war.

Was ist denn heute ein echtes Grutbier und nicht nur ein Kräuterbier?

Ich finde es schwierig zu definieren, weil die Quellenlage wie gesagt indifferent ist. Grut heißt die mittelalterliche Kräutermischung. Aber wer weiß schon, wie die genau aussah und wie das Bier schmeckte? Insofern: Alles, was versucht, sich dem Thema anzunähern und es auch zu übersetzen, kann ein Grutbier sein.

www.koelnerbierhistoriker.org

→ Möchte die traditionelle Kunst des Brauens mit Kräutern ins Heute übersetzen: die Berliner Pia Morgenroth

als Jan Kemker und Philipp Overberg verzichtet sie in ihren Rezepturen auf Hopfen. „Weil es schon genug gute Biere mit Hopfen gibt und er geschmacklich vieles überlagert.“

Und noch etwas unterscheidet die Berliner Bierunternehmerin von den Münsteraner Kollegen: Ihre Biere, oder alkoholische Kräuterdrinks, wie sie sie nennt, folgen den Rezepturen von historischen Vorbildern wie der Benediktinerin Hildegard von Bingen, die zum Brauen vielfältigste heimische Kräuter verwendete. Ihr Anliegen ist es, die traditionelle Kunst des Brauens mit Kräutern für den heutigen Konsumenten zu übersetzen. „Dabei geht



es mir vor allem um die Wirkung der Heilpflanzen auf Körper, Geist und Seele.“ Pia Morgenroth ist studierte Ökotrophologin. Mit Kräutern hat sich die Berlinerin immer schon beschäftigt. Dass diese dann auch ins Bier gehören, ist für sie nur ein logischer Schritt. Beim Brauen selbst folgte sie zu Beginn ihrer Intuition: „Ich habe Brennnessel, Spitzweigerich und Gundermann

gesammelt, Rezepte recherchiert und in meiner Küche das erste Bier angesetzt.“ Gundermann eignet sich durch eine feine Bitterkeit zum Brauen, die Holunderblüte bringt die Süße ins Spiel. Ihr ist klar: Ihre Zielgruppe ist klein und muss einen Hang zu Genuss und gesunder Ernährung haben. 2020 will sie den Sprung in die Gastronomie schaffen.



Foto: GBROI

Anzeige

BOCK AUF CHARAKTER!

UNANGEPASST, EHRlich, INHABERGEFÜHRT.



WWW.ALTENBURGER-BRAUEREI.DE

Altenburger

WAS DENN SONST?