



Kulturwissenschaften

Vergorener Getreidesaft der Sumerer war möglicherweise kein Bier

4000 Jahre alte Keilschriften aus Mesopotamien verraten wenig über die damalige Brautechnologie

12. Januar 2012

Archäologische Funde von Keilschrifttafeln und Überresten verschiedener Gefäße aus der Zeit vor über 4000 Jahren bezeugen es: Schon zu Beginn der Zivilisation stand vergorener Getreidesaft bei den Bewohnern Mesopotamiens hoch in Kurs. Was aber außer den beiden Basiszutatengrößen Gerste und Emmer – einer Weizenart – in den Tonkrügen der Sumerer vor sich hinbraute, ist weitgehend unbekannt. Trotz der Fülle der Fundstücke und Überlieferungen, die auf frühe Vorlieben für Getränke aus vergorenem Getreide hinweisen, ist es schwierig, die alten Methoden der Brauer zu rekonstruieren, hat der Wissenschaftshistoriker und Keilschriftexperte Peter Damerow vom Max-Planck-Institut für Wissenschaftsgeschichte in Berlin herausgefunden. In einem Fachartikel hat sich Damerow, der Ende November 2011 in Berlin verstorben ist, ausführlich mit den Bierbrautechnologien der Sumerer befasst. Darin äußert er große Zweifel, ob das in der Antike hochpopuläre Gebräu überhaupt ein Bier gewesen sein könnte.



Archaische Schrifttafel aus Mesopotamien (ca. 3000 v. Chr.): Die in Proto-Keilschrift verfasste Tafel gehört zur Gruppe der ältesten Schriftzeugnisse der Erde. Sie enthält Berechnungen der zur Herstellung verschiedener Getreideprodukte, darunter verschiedener Sorten Bier, erforderliche Ausgangsprodukte

Zwar enthalten viele der über 4000 Jahre alten Keilschrift Dokumente Aufzeichnungen über Lieferungen von Emmer, Gerste oder Malz an Brauereien sowie Dokumentationen des Vertriebs. Doch gibt es kaum Informationen über die Feinheiten des Herstellungsprozesses oder gar Rezepte zum Nachbrauen. Damerow zufolge wurden die Verwaltungstexte schließlich für eine Zielgruppe geschrieben, die mit den Details des Bierbrauens vertraut war. Sie waren nicht dafür gedacht, den modernen Leser über diese Prozesse aufzuklären.

Darüber hinaus unterscheiden sich auch die Methoden, wie diese Informationen aufgezeichnet wurden, zwischen den Orten und Zeitperioden. Außerdem liegt diesen Aufzeichnungen und Berechnungen kein einheitliches Zahlensystem zugrunde. Vielmehr haben die sumerischen Bürokraten unterschiedliche Zahlensysteme verwendet, je nachdem, was sie zählen oder abmessen wollten.

Dadurch gerät auch die verbreitete Theorie ins Wanken, wonach die Braumeister Mesopotamiens gebackenes Fladenbrot aus Gerste oder Emmer in ihre Maische gebröckelt haben. Das so genannte "Bappir" (sumerisch für „Bierbrot“) ist in den administrativen Texten nie wie Brot gezählt worden, sondern in Maßeinheiten wie auch grobgemahlene Gerste registriert wurde. Sehr standardisiert und damit wenig rezepttauglich erscheint Damerow auch die Beobachtung, dass die Menge der Rohstoffe, die den Brauern von der zentralen Gemeingutverwaltung zugeteilt wurden, in einigen Fällen über Zeiträume von zehn Jahren unverändert blieben.

Auch die "Hymne an Ninkasi", eine der wichtigsten Quellen zur antiken Braukunst liefert nach Damerows Auffassung keineswegs verlässliche Informationen über die Bestandteile und Abfolge des Brauvorgangs. Dieser lyrische Text aus der altbabylonischen Zeit um 1800 v. Chr. beinhaltet in Form eines mythologischen Gedichts oder Gesanges eine Glorifizierung des Bierbrauens. Damerow zufolge wird das Procedere des Brauprozesses trotz des kunstvollen Versmaßes nicht schlüssig wiedergegeben. So liefert sie einen nur unvollständigen Ablauf der einzelnen Arbeitsschritte. Beispielsweise fehlt die Angabe, wie das Keimen des Getreides zum richtigen Zeitpunkt gestoppt wurde. Die Vermutung, dass die Gerste in Haufen geschichtet wurde und durch Erhitzen und Trocknen das Austreiben der Keime beendet wurde, sobald die Getreidesprossen die richtige Größe hatten, bleibt Spekulation.



Würzpfannen einer modernen Brauerei. In solchen auch Sudpfannen genannten Behältern wird die Würze während der Bierherstellung erhitzt.

Auch der Inhalt der Hymne passt nicht so recht zu den Ergebnissen des Tall Bazi Experiments. Mit diesem hatten Archäologen der Ludwig-Maximilians-Universität München zusammen mit den Weihenstephaner Brauereiexperten der Technischen Universität München ein Brauexperiment durchgeführt, um die antiken Brauvorgänge zu rekonstruieren. Zwar konnten sie in einem Kaltmaisverfahren ein Gebräu aus Gerste und Emmer herstellen, dessen Alkoholgehalt sie

durch Veränderung des Wasseranteils variierten. Doch ist aus Sicht des Berliner Wissenschaftlers Damerow auch dieses Resultat mit Vorsicht zu genießen. Was unter den besonderen Bedingungen von Tall Bazi funktioniert habe, muss längst nicht an anderen Orten Mesopotamiens gleichermaßen ablaufen können, gibt er mit Verweis er auf die großen Unterschiede hinsichtlich der lokalen Bedingungen zu bedenken. Eigentlich zeigt das Experiment nur, wie mit modernen Methoden ein Bier unter den in Tall Bazi vorherrschenden Bedingungen zustande kommen kann.

Solche Zweifel führen für ihn letztendlich zu einer Frage, die er für "weitaus grundlegender" hält: In welchem Ausmaß es überhaupt möglich ist, antike Produkte mit modernen zu vergleichen. "Angesichts der begrenzten Kenntnisse über die sumerischen Brauprozesse wissen wir nicht einmal sicher, ob das Endprodukt überhaupt Alkohol enthielt", schrieb Damerow. Tatsächlich ist keineswegs sicher, ob das Gebräu nicht eher eine größere Ähnlichkeit mit dem aus Osteuropa bekannten Brottrunk Kwas habe als mit einem Pils, Alt- oder Weißbier.

Dennoch hält er den Ansatz wie ihn die Forscher beim Tall-Bazi-Experiment verfolgten, für einen guten Weg, die offenen Fragen zur Frühgeschichte der Braukunst zu beantworten. "Solche interdisziplinären Forschungsbemühungen könnten zu auch einer besseren Interpretation der Hymne an Nikasi führen", so Damerow.

BF/HR

Adresse: <http://www.mpg.de>

© 2003-2016, Max-Planck-Gesellschaft, München