

So alt ist Düsseldorfer Altbier gar nicht, jedenfalls nicht unter diesem Namen...

Bericht • Sagen wir es deutlich: Altbier ist ein Düsseldorfer Wahrzeichen, aber kein – wie heißt es heute? – Alleinstellungsmerkmal, denn diese Form obergärigen Bieres ist am ganzen Niederrhein und in Westfalen verbreitet. Zumal es sich um eine Brauweise mit sehr, sehr langer Tradition handelt. Eigentlich gab es im Nordwesten Deutschlands seit Urzeiten immer nur das, was man landläufig „Braunbier“ nannte. Der Begriff „Altbier“ kam erst mit dem Übergang zum industriellen Bierbrauen Mitte des 19. Jahrhunderts auf. Welche der Düsseldorfer Brauereien sein Erzeugnis zuerst „Altbier“ nannte, ist umstritten, aber dass dieses Wort etwa um 1870 herum eingeführt wurde, ist gesichert. Übrigens: Das ebenfalls obergärig gebraute, sogenannte „Kölsch“ hat seinen Namen erst um 1918 bekommen, und erst nach dem zweiten Weltkrieg wurde es als Sortenbezeichnung genutzt und verbreitet. Man kann auch sagen: Altbier ist mindestens 70 Jahre älter als Kölsch. *[Lesezeit ca. 4 min]*



Na, schon gespannt auf den Beitrag? Nach einer kurzen Werbeunterbrechung geht's weiter. Denn The Düsseldorfer versteckt sich nicht hinter einer Paywall. Alles, was du hier findest, ist gratis, also frei wie Freibier. Wenn dir aber gefällt, was du liest, dann kannst du uns finanziell unterstützen. Durch den Kauf einer **einmaligen Lesebeteiligung**. Wir würden uns sehr freuen.

Wenn von Bier die Rede ist, kommt die Rede ja immer auch auf das ominöse „Reinheitsgebot“, nach dem beim Bierbrauen nur Malz, Hefe, Hopfen und Wasser verwendet werden dürfen. Gern heißt es dann, diese Verordnung sei „uralt“; tatsächlich stammt dieses Reinheitsgebot erst aus der Zeit nach dem ersten Weltkrieg und wurde 1918 in Bayern formuliert. Dort übrigens, um eine Grenze zwischen den traditionellen, handwerklichen Bieren und den damals aufkommenden „Süßbieren“ zu ziehen. Außerdem handelt es sich tatsächlich um ein Gebot und nicht um ein Gesetz, dass bindend nur in der bayerischen Brauordnung festgeschrieben ist.



Düsseldorfer Altbier und Zubehör (Foto: TD)

Insofern ist der Spruch „Gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot“ nicht mehr als ein Marketing-Slogan, denn spätestens mit dem fabrikmäßigen Bierbrauen ist es mehr eine Absichtserklärung als angewandte Praxis. Der springende Punkt ist der Prozess beim Filtrieren, bei dem allerlei merkwürdige Stoffe – bis hin zum Kunststoffgranulat – zum Einsatz kommen. Weil diese chemischen Substanzen aber bei guten Bieren im Endprodukt nicht mehr oder kaum noch nachweisbar sind, nehmen viele Hersteller das Reinheitsgebot für ihre Produkte in Anspruch.

Gehen wir ein bisschen weiter zurück in der Geschichte des Bieres, zeigt sich, dass das Gebräu aus Malz und Hopfen bis weit ins 19. Jahrhundert hinein mehr Nahrungs- als Genussmittel war. Durch das Brauen konnte man Getreide zum Verzehr länger haltbar

machen als auf jede andere Weise. Dass beim Brauen Alkohol freigesetzt wurde, war mehr oder weniger ein Nebeneffekt; der Alkoholgehalt der wirklich „alten“ Biere lag selten höher als 1,5 Prozent. Um sich an diesem Getränk ernsthaft zu berauschen, musste ein gestandener Mann schon zehn oder mehr Liter in sich hineinschütten.



Hof der Brauerei Ferd. Schumacher (Foto: TD)

Das Prinzip beim Bierbrauen besteht darin, Zucker zu vergären. Den Zucker liefert das zu Malz veredelte Getreide. Um die Gärung anzustoßen, wird Hefe gebraucht. Und der typische – bei beinahe allen weltweit existierenden Sorten vorhandene – Biergeschmack entsteht durch das Würzen mit Hopfen. Bis weit ins 16. Jahrhundert hinein wurde Bier aber auch mit anderen Substanzen gewürzt; man nennt die Erzeugnisse „Kräuterbier“. Und weil die Brauer das enzymatische Erzeugen von Malz so richtig erst ab etwa 1820 im Griff hatten, entstand beim Brauen eben mehr Alkohol. Übrigens: Auch der Wein als Genussmittel durchlief eine ähnliche Entwicklung vom sanft vergorenen Trauben- oder Obstsaft mit sehr wenig Alkohol zu dem Getränk, das wir heute Wein nennen.

Apropos: Düsseldorf ist im Vergleich zu bayerischen Städten wie München oder auch

Nürnberg keine traditionelle Bierstadt. Bis zur industriellen Wende, die unsere schöne Stadt etwa um 1880 voll erfasste, gab es deutlich mehr Weinstuben als Bierkneipen. Serviert wurden vor allem Rotweine von der Ahr („Machen wir ne Herrentour an die schöne Ahr, trinken wir Burgunder nur...“) und Weißweine von der Mosel. Noch in den Fünfzigerjahren bestellte man einen „Mosel“, wenn man irgendeinen Weißwein wollte.

[Im zweiten Teil geht es darum, wie Altbier gebraut wird und wie es sich von untergärigen Bieren unterscheidet.]