

Bierbrauen war Frauensache

– bis fanatische Christen die Brauerinnen als Hexen verfolgten



In der Zeit des Hexenwahns war schon der bloße Verdacht oft tödlich.

© Commons



von [Gernot Kramper](#) 17.03.2021, 17:17

Traditionell brauten Frauen das Bier, solange bis christlichen Fundamentalisten satanische Rituale im Braukessel witterten. Innerhalb kurzer Zeit wurden die Frauen aus dem Braugeschäft verdrängt.

Seit 100.000 Jahren trinken die Menschen Bier und bis etwa zum Jahr 1500 wurde das süßige Getränk vor allem von Frauen gemacht. Wie die Textilherstellung zählte das Brauen zu den Arbeiten des Hauses. Und darüber wachte die Herrin desselben.

Das Bier hatte weniger Proteine als heute und galt als Nahrungsmittel. Es war eine einfache Möglichkeit, Getreide zu verarbeiten. Die Fermentierung wertete das Getränk für den Organismus auf. Außerdem war es ungefährlicher, auf diese Weise Flüssigkeit zu sich zu nehmen. Dieses Bier wurde nicht in "Fabriken" hergestellt, sondern im Rahmen des Haushaltens. Die Finnen glaubten, ihre Göttin Kalevala habe das göttliche Getränk dem Mann gebracht. Die Wikinger erlaubten nur Frauen, Bier zu brauen. Die Nonne Hildegard von Bingen hat als Erstes die Verwendung von Hopfen beim Brauen öffentlich empfohlen.

Die Zeichen der Hexerei

Aber natürlich wurde das Gebräu auch auf Märkten verkauft. Abbildungen zeigen Frauen mit spitzen Hüten, die in großen Kesseln herumrührten. Zusätzlich waren häufig Katzen zu sehen, sie sollten die Mäuse vom Getreide fernhalten. Ein umgedrehter Besen vor dem Haus bedeutete, dass es frisches Bier gab. Ein sechseckiger Stern war ein Zeichen für die Qualität des Bieres. Hut – Kessel – Katze – Besen - Sternzeichen. Diese Symbole sind auch heute noch bekannt. Aber nicht als Sinnbild für geschäftstüchtige Frauen, sondern als Zeichen für Hexen.

Denn gerade als die Märkte florierten, begann die Zeit der Reformation. Die Laxheit in religiösen Fragen hatte ein Ende, es begann eine Zeit des christlichen Fundamentalismus. Für die Frauen bedeutete die stärkere Religiosität generell nichts Gutes, sie wurden auf das klassische christliche Frauenbild reduziert. Gleichzeitig erlebte die Hexenverfolgung ihren Höhepunkt. Der Hexenwahn ging in England Hand in Hand damit, Rollenbilder durchzusetzen, die Frauen auf Kindererziehung und den eigenen Haushalt festlegten

wollten. In den 1500er-Jahren begannen Städte wie Chester in England damit, Frauen zu verbieten, Bier zu verkaufen. In anderen Ländern schlossen Zünfte die weiblichen Nebenerwerbsbrauerinnen aus.

Quelle: [Smithsonian](#)

Einst war das Brauen Frauensache

Die Weltgeschichte ist voller Vorurteile. Die Biergeschichte auch. Zum Beispiel, wenn man annimmt, dass das Bierbrauen (und das Biertrinken) ausschließlich Männersache sei.

In der Geschichte des Biers spielen zwar die Klosterbrauereien eine bedeutende Rolle. Aber es gibt ja auch **Nonnenklöster**. Nicht etwa ein Abt hat sich als erster wissenschaftlich über die Brauereikunst ausgelassen. Es war eine Äbtissin: **Hildegardis von Bingen**. Die war Benediktinerin und lebte von 1098 bis 1179. Sie lebte also 81 Jahre, und das war für die damalige Zeit ein schier unglaublich hohes Alter. Möglicherweise hatte das Bier, von dem sie viel verstand, etwas damit zu tun.

Hildegard war unter anderem Ärztin und Naturforscherin. Und sie schrieb als erste darüber, was der Hopfen im Bier bewirkt - in ihrem Buch »Von dem inneren Wesen der Naturen«.

Aber sie war keineswegs die erste Frau, die sich ums Bier kümmerte.

Bei den Germanen war das Brauen Frauensache; es gehörte in die hauswirtschaftliche Abteilung wie Kochen und Backen. In den Bräuhäusern des frühen Mittelalters sah man nur Frauen. Das Brauen gehörte, wie das Backen, zum Tagesgeschäft. Da die hygienischen Zustände bis hin zur Neuzeit in allen Zeiten prekär waren und Wasser nicht trinkbar war, wurde es abgekocht und mit Malz und Gewürzen schmackhaft gemacht. Was dann passierte – die Vergärung – war lange unbekannt und wurde so hingenommen. Mit der Zeit reifte die Erkenntnis, dass Biere besser und schneller gären, wenn sie in der Nähe der Backstuben gebraut wurden. Die Sauerteighefen sind eng mit den Bierhefen verwandt. Hinzu kommt die Tatsache, dass jeder Mensch bei großer Hitze Hefezellen über die Haut absondert. Hormonell bedingt scheiden Frauen mehr Hefezellen ab als Männer und so kam das Gebräu leichter zur Gärung. Wenn ein Sud aber aus nicht nachvollziehbaren Gründen nicht gelingen wollte, waren allerdings leider auch die Frauen in der Nachbarschaft schuld. Man bezichtigte sie, mit dem Teufel im Bunde zu sein, verklagte sie als „**Brauhexen**“ und überließ sie einem sogenannten „Gottesurteil“. Offiziell wurde die letzte Bierhexe 1591 auf dem Scheiterhaufen hingerichtet. Nicht nur deshalb war das Brauen für Frauen nicht gefahrlos. In der Frühzeit erließ König Hamurabi in dem ältesten unserer Menschheit bekannten Gesetzestext bereits ein **Biergesetz: Brauerinnen, die schlechtes Bier ausschenkten, sollten ertränkt werden.**

Und die Dichter der [Kalevala](#) kamen gar nicht auf die Idee, jemand anders als eine Frau könne sich ums Bier kümmern.

Im Mittelalter gehörte der Braukessel zur Mitgift. Und es war Sitte, dass eine Frau, die gebraut hatte, ihre Nachbarinnen zu einem »**Bierkränzchen**« einlud. Bei dem war es oft üblich, Brot ins Bier zu brocken und so zu essen. (Daraus wurden dann später die weit spießigeren Kaffeekränzchen.)

Waren die »Bierkränzchen« noch recht brav und gesittet - die »**Weiberzechen**« und »**Weiberschulen**« waren es nicht unbedingt. Die gab es im Mittelalter ebenfalls; Kneipen, in denen nur Frauen zugelassen waren.

Bedeutende Frauen der Biergeschichte

Hildegard von Bingen und der Hopfen



An der Schwelle zum Hochmittelalter, einem Klimaoptimum, das die Zutaten für das Bier besser gedeihen ließ, gewann das Bier an Bedeutung. Zum einen war die Landwirtschaft und somit auch der Getreideanbau ertragreicher, zum anderen fiel in diese Zeit, die Wende vom 11. ins 12. Jahrhundert, die Wirken von Hildegard von Bingen, die das Bier als Heiltrunk aufwertete. So sollte es bei Schwermut helfen da es den Mut hebe, die Regeneration fördere und den Leib kräftige. Schließlich kam jetzt auch der Hopfen ins Bier. Interessanterweise wurden bereits zu dieser Zeit nur die weiblichen Hopfendolden als Biergewürz verwendet, da nur sie das Lupulin enthalten, welches das Bier bitter und haltbar macht. Hildegard von Bingen wusste damals schon: „Mit seiner Bitterkeit hält er (der Hopfen) gewisse Fäulnisse von den Getränken fern, denen er beigegeben wird, so dass sie umso haltbarer sind.“ Trotzdem stand Hildegard von Bingen dem Hopfen auch skeptisch gegenüber. Er „beschwere die Eingeweide und mache den Menschen traurig“.

Hildegard von Bingen wurde 1098 in Bimersheim als Tochter einer vornehmen Familie geboren. Früh wurde Wert auf ihre geistliche Erziehung gelegt. So gründete sie Mitte des 12. Jahrhunderts ein Kloster auf dem Rupertsberg. Diese Entschlossenheit zeigte sich auch in Ihren Niederschriften, in denen sie offen die Missstände Ihrer Zeit anprangerte. Hildegard von Bingen schrieb nicht nur zu politischen und geistlichen Themen in der Zeit zwischen 1151 bis 1158 verfasste sie Ihre heute noch berühmten Schriften zur Natur- und Heilkunde, in denen Sie auch den Hopfen als Heilpflanze beschrieb.

Fast dreihundert Jahre später zu Beginn des 15. Jahrhunderts wurde Hildegard von Bingen zur Heiligen ernannt.

Katharina von Bora - Die Brauerin



In dieser Zeit wurde eine weitere Frau bekannt. Die ehemalige Nonne Katharina von Bora war den historischen Zeugnissen zufolge, eine gute Brauerin und ihr Gatte, Martin Luther, zeigte sich diesbezüglich äußerst kommunikativ. Am 4. September 1535 schrieb Luther an Justus Jonas, den Dekan der theologischen Fakultät in Wittenberg: „Mein Kätchen hat sieben Fässer gebraut, in welche sie 32 Büschel Malz gegeben hat, in der Hoffnung, meinen Gaumen zu befriedigen.

Sie ist sich sicher, dass das Bier gut ist, aber das werdet Ihr herausfinden, wenn Ihr es probiert.“ Obwohl es keine genauen Quellen zur Umrechnung gibt, kann man davon ausgehen, dass diese Menge Malz ca. 350 Liter Bier ergab, also sieben Fässer à 50 Liter. Ein Büschel (Engl. bushel aus dem Frz. boissiel) wog ca. 28,1 Kilogramm. Pro 50 Liter Bier benötigt man ca. 10 Kilogramm Malz.

Mit der Zeit wurde Katharinas Bier so begehrt, dass sie es auch gewinnbringend verkaufen konnte. Katharina von Bora wurde 1499 als Tochter einer Adels-Familie geboren. Früh wurde sie ins Benediktinerinnenkloster geschickt, wo Sie Nonne wurde. Im Kloster hatte sie die Kunst des Bierbrauens gelernt und auch ihre Brauberechtigung bekommen. Die ihr später von großem Nutzen war. Als die Lehren Luthers und seine Kritik am Klosterleben auch zu den Nonnen vordrangen, half Luther Katharina und ihren Ordensschwwestern 1523 aus dem Kloster zu fliehen. 1525 entschieden sich Luther und Katharina zur gemeinsamen Ehe und lebten danach im ehemaligen Augustinerkloster in der Lutherstadt Wittenberg, dessen Bewirtschaftung zum großen Teil Katharina von Bora übernahm. Nachdem sie Luther geheiratet hatte, braute sie zuhause. Und Martinus schwärmte von ihren Braukünsten. Oft bekam er Bier von Fürsten und Stadtvätern als Ehrengabe geschenkt. Zu seiner Hochzeit gab es sogar ein Fass Einbeckisches. Aber Katharinas Bier blieb sein Leibgetränk. Von unterwegs schrieb er an seine »gnädige Jungfer Katharina Lutherin von Bora und Zulsdorf, meinem Liebchen«, sie möge doch »ein Pflochen ihres Bieres zu ihm schicken so oft sie könne«. Und er drohte, wenn Katharina zögere, ihm von ihrem Bier zu schicken, würde er »vor dem neuen Bier einfach nicht nach Hause kommen«.

Neben der Verwaltung betrieb sie die Bierbrauerei, kümmerte sich um die Viehzucht und bewirtschaftete die zahlreichen Ländereien.

Susanna Waitzinger - Die Brauereichefin



Während Katharina von Bora ihr Bier noch nebenher veräußerte, war Susanna Waitzinger, geborene Höfter, die erste Frau, die eine gewerbliche Brauerei führte. Sie wurde 1830 die Ehefrau von Maximilian Joseph Waitzinger, der das Erbe seines Vaters Augustin im Bräuhaus in Miesbach übernahm. Über Maximilian heißt es: „Er war ehrenvoll im vollsten Sinne des Wortes, eignete sich aber wenig für einen Geschäftsmann.“ Diese Aufgabe übernahm dann seine Frau Susanna. Sie führte die Brauerei bis zu ihrem Tode 1880 so erfolgreich, dass diese um die Jahrhundertwende die größte Landbrauerei Bayerns war. Daneben baute sie im damals beachtlichen Alter von 68 Jahren den zugehörigen Gasthof zu einem Hotelbetrieb aus, der alsbald einer der beliebtesten Ausflugsziele im Voralpenland wurde. Der "Waitzinger Keller", den Susanna Waitzinger erbauen ließ, um Platz für 250 Gäste zu schaffen, ist heute noch einer der Mittelpunkte Miesbachs. Von Museum, über Archiv bis hin zu Konzerthalle, deckt der Waitzinger Keller heute ein breites kulturelles Spektrum ab. Die Waitzinger Bräu AG wurde 1965 in „Kurfürstlich Bayerisches Brauhaus umbenannt und 1927/28 von Paulaner übernommen. Bis zu ihrer Schließung im Jahre 1977 blieb die Brauerei die größte Privatbrauerei Oberbayerns.

Bis in das 17. Jahrhundert luden brauende Frauen zum geselligen Bierkränzchen ein, doch bald darauf entwickelten sich draus, mit dem beliebter werden des Kaffees, die Kaffeekränzchen. Immer weniger Frauen brauten Zuhause ihr eigenes Bier. Durch die Industrialisierung gab es dann auch im Brauwesen große Veränderungen. Immer größere Einheiten wurden arbeitsteilig bewirtschaftet.

Nun waren es die Männer wie William Bass („Erfinder“ des Pale Ale), Elias Pichler (Braumeister aus Einbeck, der den Münchnern das Bockbier braute), Gabriel Sedlmayr Junior (finanzierte die Entwicklung der Kältemaschine durch Carl von Linde und braute das erste „Helle“) und Josef Groll (hat das erste Bier Pilsener Brauart gebraut), die ab dem 18. Jahrhundert das Brauwesen veränderten.