

Die älteste Urkunde mit der Erwähnung von Bier im Bodenseeraum (6. August 754).

Bild: Tix/Niederau

### Cervesa als Zins

Bierbrauen im Frühmittelalterlichen Kloster St. Gallen

Für verschiedene Teilbereiche des menschlichen Lebens und Arbeitens bieten die in der Stiftsbibliothek und im Stiftsarchiv erhaltenen Quellen aus dem 1805 aufgehobenen Kloster St. Gallen grundlegende, teilweise gar älteste Quellen. Dies gilt beispielsweise für die Rechtsgeschichte; des Weiteren liegen älteste Notationen von Musik durch Neumen, die frühesten «Musiknoten», in der Stiftsbibliothek, und keine Geschichte der Medizin und Kräuterheilkunde kommt an den überlieferten Dokumenten des 8. und 9. Jahrhunderts aus dem Kloster St. Gallen vorbei.

So stammen auch die ältesten Erwähnungen von Bier in den schriftlichen Quellen des süddeutschen Raums aus dem Kloster St. Gallen. Es handelt sich dabei einerseits um über fünfzig originale Urkunden des 8. bis frühen 10. Jahrhunderts, die im Stiftsarchiv überliefert sind, und andererseits um die berühmte Planzeichnung des karolingischen Klosterplans, auf dem nicht weniger als drei Brauereien eingezeichnet und mit Erläuterungen versehen sind.

#### Die älteste Urkunde

Die ältesten Erwähnungen von Bier in St. Galler Urkunden gehen in die Zeit des 864 heilig gesprochenen Abt Otmars (719–759) zurück; die älteste, genau datierte Urkunde, in der von Bier

respektive einem Bierzins die Rede ist, wird am 6. August genau 1250 Jahre alt. Ausgestellt und geschrieben in Henau, datiert sie vom 6. August 754. Ein begüterter Mann namens Rothpald übergab an jenem Tag zur Erlangung des Seelenheils für alle Zeiten seinen Besitz im thurgauischen Rickenbach (bei Wil) und dessen näherer Umgebung (Güter in Züberwangen, Wil, Oberwangen TG oder Dussnang TG) dem Kloster St. Gallen. Er erhielt daraufhin diese Güter vom Kloster zur Bewirtschaftung und gegen die Leistung eines jährlichen Zinses wieder zurück. Und dieser jährlich dem Kloster abzugebende Zins bestand unter anderem aus 30 Sichel Bier (lateinisch XXX seglas cervesa), 40 Broten und einem Frischling, einem jungen Schwein.

Das Wort cervesa, d.h. bereits gehopftes und damit länger haltbares Bier, lebt – wie viele beispielsweise aus ihren Ferianaufenthalten sicherlich wissen – im spanischen Wort cerveza weiter. Der Sichel war damals ein gebräuchliches Hohlmass und dürfte ungefähr 26 Litern entsprechen haben. Die von Rothpald abzuliefernde Menge gebrauten Biers war also beträchtlich.

#### Bier und Brot

Für die Herstellung des Biers wurde Getreide verwendet. In einer anderen Urkunde vom

1. September 764 verpflichtete sich ein Mann namens Duto in Geisingen (Süddeutschland), jährlich «von Korn zu Bier 30 Sichel» abzugeben. Bier war damals – und wohl bis ins 10. Jahrhundert – ein Grundnahrungsmittel, das sehr häufig in Verbindung mit Brot genannt wird.

In einer Urkunde von 854 verpflichtet sich Otolf, ein Presbyter oder Priester aus Pföhren im Südschwarzwald, den Klosterbrüdern in St. Gallen jährlich für einen Tag Brot und Bier zu spenden. Und Ekkehart IV. (um 980–um 1060), Mönch und Geschichtsschreiber im Kloster St. Gallen, berichtet etwa in seinen St. Galler Klostergeschichten «Causus sancti Galli», dass sein Namensvetter, Dekan Ekkehart I. († 973), eine Woche lang den hungrigen Klosterbewohnern täglich sieben Mahlzeiten mit reichlich Brot und fünf Rationen Bier habe auftragen lassen. Bier war im mittelalterlichen Kloster nicht einfach Genussmittel, sondern gar fester Bestandteil der täglichen Nahrungsaufnahme.

#### Drei Bierbrauereien

Unter den zahlreichen Wirtschaftsgebäuden des um 819/830 auf der Insel Reichenau fürs Kloster St. Gallen gezeichneten weltberühmten Klosterplans finden sich gleich drei Bierbrauereien an drei verschiedenen Stellen. Die erste und grösste Brauerei dient der Klostergemeinschaft

selbst, den Mönchen, Knechten, Angestellten und Schülern. Sie liegt neben der grossen Küche und beim Speisesaal und ist durch einen Gang mit der Küche direkt verbunden. Das ganze Gebäude wird auf dem Plan mit einem Vers so eingeführt: Hic victus fratum cura tractetur honesta, also: «Hier sollen die Lebensmittel für die Brüder mit anständiger Sorgfalt bereitet werden.» Der Raum zum Bierbrauen selbst trägt die Inschrift: «Hier soll das Bier für die Brüder gebraut werden.» In einem Nebenraum wurde das Bier gereinigt, und auch der angrenzende Kornspeicher diente indirekt der Bierproduktion: «Kornspeicher, in dem das gereinigte Getreide aufbewahrt wird, das dann für das Bierbrauen bereitsteht.»

Die zweite Brauerei liegt auf der Westseite der so nie realisierten Klosteranlage und hat das Getränk für die (mehrheitlich) armen Pilger zu liefern. Ein Gang führt dort direkt von der Brauerei zur Herberge. Die dritte Brauerei schliesslich ist für die vornehmen Gäste bestimmt, für die auf der Nordseite ein grösseres Haus und ein selbständiges Gebäude für ihre Verpflegung vorgesehen ist. Jede der drei Brauereien ist also dort eingezeichnet, wo das hierfür bestimmte Bier getrunken werden sollte. Die Fabrikationsstätten liegen also unmittelbar neben den Konsumationsstätten. Mit welchem Organisations-

talent, ja mit welcher Raffinesse der Klosterplan ausgedacht und skizziert wurde, zeigen weitere Details bei den eingezeichneten Brauereien. Neben jeder Brauerei befindet sich unter demselben Dach eine Bäckerei, weil für beide Betriebe teilweise derselbe Rohstoff Verwendung fand.

#### Kühl- und Ruheräume

Die grosse Brauerei für die Klosterbewohner enthält drei Räume: das eigentliche Sudhaus, für welches auf der Planzeichnung vier Feuerstätten und darüber vier Braukessel skizziert sind, im Weiteren ein Raum, wo das Bier durchgeseiht wird und schliesslich ein Ruheraum für die Brauer. Zu den beiden Brauereien für die Pilger und für die vornehmen Gäste gehört neben dem eigentlichen Sudhaus auch je ein Kühlraum. «Hier wird das Bier gekühlt», ist ein direkt ans Sudhaus angrenzender Nebenraum in den Wirtschaftsräumlichkeiten des Gästehauses für die hochrangigen Gäste in lateinischer Sprache überschrieben.

#### Kenner der Bierzubereitung

Der oben bereits genannte Geschichtsschreiber Ekkehart IV. erweist sich in weiteren Dokumenten als guter Kenner der Bierzubereitung. Eine im 9. Jahrhundert im Kloster St. Gallen vorgenommene Abschrift der Weltgeschichte des Paulus Orosius (380 – nach 418) in der Hand-

schrift Nr. 621 der Stiftsbibliothek St. Gallen versah er reichlich mit sachbezogenen Kommentaren und kritischen Randnotizen. Paulus Orosius kam bei der Beschreibung der Niederschlagung der Revolte des keltiberischen Stammes der Numantiner gegen die Römer im Jahre 133 vor Christus durch Scipio den Jüngeren auf die Bierzubereitung zu sprechen. Sehr ausführlich versah Ekkehart IV. um 1050 diese Stellen mit Kommentaren und Glossen und schrieb gar ein deutsches Wort in eine Erklärung zum lateinischen Wort farina: quod barbari malz vocant (das die Barbaren, die des Lateins nicht mächtigen Bewohner des Bodenseeraums, Malz nennen).

In seinen eigenhändig geschriebenen Tischsegnungen (Benedictiones ad mensas) dichtete Ekkehart IV. im Versmass des Hexameters auch zwei kurze Verse über das Stark- respektive das Leichtbier:

Fortis ab invicta cruce coelia sit benedicta! (Vom unbesiegbaren Kreuz das starke Bier sei gesegnet.)

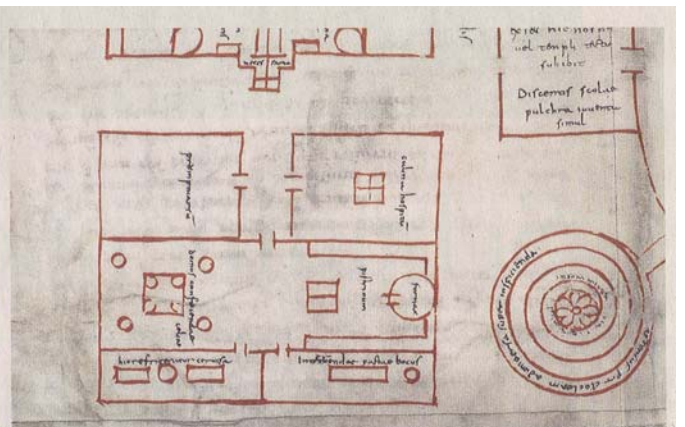
Optime provise benedictio sit cerevise. Non bene provise confusio sit cerevise. (Am meisten gesegnet sei das Leichtbier, in Massen getrunken. Bei nicht massvollem Trunk bringt das Leichtbier Verwirrung.)

Karl Schmuki, Stiftsbibliothek St. Gallen



So braute man im 16. Jahrhundert Bier (Holzschnitt aus dem Ständebuch des Jost Ammann von 1568).

Bild: Ralph Rübli



Eines von drei Brauereigebäuden auf dem St. Galler Klosterplan (um 820/830).

Bild: Tix/Niederau