

GRUTBIER IM MUSEUMSDORF DÜPPEL – GESCHICHTE UND MUSEUMSPÄDAGOGISCHE VERMITTLUNG DES BRAUENS MITTELALTERLICHEN GRUTBIERS

Eva Götting

Abstract

Gruit beer was popular in Europe until the 14th century AD and brewed with herbs such as bog myrtle and wild rosemary. In the article an introduction to the term gruit and its economic significance in the Middle Ages is given. The various herbs and their use within the brewing process are presented and experiences from brewing gruit beer at the Museum Village Düppel are taken into account. Archaeological evidence from the settlement „Diepensee“ in Brandenburg, where a medieval brewery was uncovered and other evidence in the area of Berlin-Brandenburg is discussed regarding the possible use of gruit. Since 2017 gruit beer is brewed as part of the live interpretation at the Open Air Museum Düppel. The aim is to give the visitors the experience of perceiving the herbs and brewing process with their senses and gain not only a theoretical knowledge of the history and technique of brewing but leave them with a lasting memory of the smells and tastes of the herbs and malt used in a long forgotten brewing process.

SCHLAGWÖRTER

Grutbier, mittelalterliches Brauwesen, Grutbierpflanzen

KEYWORDS

Gruit beer, medieval brewing, gruit beer plants

Das Grutbier ist seit seiner Verdrängung durch das Hopfenbier in heutiger Zeit nahezu in Vergessenheit geraten. Vom Früh- bis zum Hochmittelalter war Grutbier in Nordwesteuropa jedoch das verbreitetste Bier. Erst im 14. Jh. wurde es zunehmend von Hopfenbier verdrängt und war ab 1800 weitestgehend verschwunden. Als Synonyme für Grut wurden im deutschsprachigen und niederländischen Raum Gruit, Gruyt sowie in lateinischer Sprache *materia cervisae*, *maceria* und *mageria* verwendet (Unger 2003, 31). Im skandinavischen Raum wurden die Begriffe Pors und im westfälischen Raum Porsche genutzt. Worum es sich bei Grut tatsächlich handelt ist umstritten. Ein Hinweis auf die Gärqualitäten von Grut liefert das Synonym *fermentum*. Damit kann ein fermentiertes Kräutergemisch gemeint sein, in dem aktive Hefe enthalten war. Dies lassen



Abb. 1: Gagelstrauch (*Myrica gale*) – Die Blätter, aber vor allem die Blütenstände des Gagelstrauchs, eignen sich besonders gut zum Brauen.

Bog-myrtle (*Myrica gale*) – The leaves and especially inflorescences of the plant are suitable for brewing.

historische Quellen vermuten, die Grut mit Getreide, insbesondere Haferkleie, in Verbindung bringen. Diese konnte endemische Hefekulturen beherbergen und so den Gärprozess fördern. Dabei wurden vermutlich Kräuter mit fermentierten Spelzen zu einem Brei vermengt und dann getrocknet (Pause 2013, 35). Diese Arbeitsschritte wurden im Gruthaus ausgeführt. (Unger 2003, 31). Der Begriff Grut leitet sich möglicherweise vom Begriff Spelzspreu her, der mit den Wörtern „Gries“ und „Grütze“ verwandt ist (Pause 2013, 34). Während Grut zunächst vor allem der Eigenschaft zugesprochen wurde den Gärungsprozess in Gang zu bringen, scheint damit später eher eine Kräutermischung gemeint zu sein. In diesem Fall wurden die getrockneten Kräuter beim Brauvorgang hinzugesetzt, um das Bier zu würzen (Unger 2003, 31). Im Gegensatz zur heutigen Brauart wurden die Würzkräuter dann bereits vor dem Einmaischen unter das Malz gemischt, während heute das gekochte Malz (Treber) nach dem Maischen vom flüssigen Teil (Würze) getrennt wird, um den Hopfen dann in der Würze zu kochen. Es kann sich bei dem Begriff Grut also um einen vergärten Getreidebrei mit Kräutern, eine Malz-Kräutermischung oder eine reine Kräutermischung handeln.

Die Vielfältigkeit in der Definition von Grut legt nahe, dass es nicht nur eine Wahrheit gibt, sondern die Bedeutung von Grut über die Jahrhunderte einen Wandel erfuhr. Folglich wurden wahrscheinlich parallel dazu verschiedene Brautechniken angewendet. Während es sinnvoll sein mag, eine Kräutermischung schon beim Einmaischen hinzuzufügen, wäre es unvorteilhaft vorfermentierten Brei mit Kräutern einzumaischen, da die Hefen zum größten Teil beim Kochen absterben würden. Die Verwendung von Kräutern als Bestandteil der Grut ist unbestritten. Sie gaben dem Getränk eine herbe und aromatische Note, machten es haltbarer (Schulte 1908, 121, 123–125; Deckers 1971, 181–84) und wirkten mitunter sogar halluzinogen.

GRUTBIERPFLANZEN – GAGEL, SUMPFFORST UND BILSENKRAUT

Gagelstrauch (*Myrica gale*) und Sumpfforst (*Ledum palustre* / *Rhododendron tomentosum*) werden am häufigsten als Grutbierpflanzen erwähnt. Auf den Sumpfforst geht wohl auch das bereits erwähnte Synonym Pors oder Porsch zurück. Brauersuche im Museumsdorf Düppel haben gezeigt, dass insbesondere die ährigen Blütenstände des Gagelstrauchs ein intensives harziges Aroma besitzen und sich daher besonders gut zum Brauen eignen. Die Blätter, die in modernen Gagelbierrezepten häufig empfohlen werden, sind ebenfalls verwendbar, aber weniger aromatisch. Diese Feststellung wird unterstützt von Konrad von Megenberg, der im 14. Jh. in „Das Buch der Natur“ Gagel folgendermaßen beschreibt: *Myrica is named the myrtle tree... the tree is more like a shrub than a tree, when it is small and it likes to grow on wet ground and it has a flower with a wonderful taste, and man likes to lay this flower in beer, which one makes of water and of rye or barley.* (Doorman 1955, 28–29)

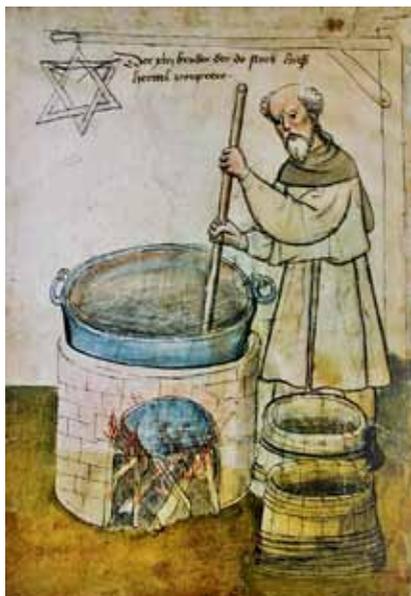


Abb. 2: Mönch beim Rühren der Maische. Hausbuch der Mendelschen Zwölfbrüderstiftung, um 1425. Grafik: Hausbuch der Mendelschen Zwölfbrüderstiftung, 1425 AD Monk steering the mash.

Sowohl der Sumpfporst als auch der Gagel bilden im Grutbier durch ihre harzige Bitterkeit eine Basisnote, die dem Bier recht lange erhalten bleibt. Die lanzettähnlichen schmalen Blätter des Sumpfporst duften stark ätherisch und können zum Brauen verwendet werden. Die Pflanze ist allerdings leicht giftig und enthält ätherische Öle, deren Hauptbestandteile Palustros und Ledol sind. Die Pflanze enthält außerdem Gerbstoffe, Bitterstoffe und Spuren von Alkaloiden. Als Vergiftungserscheinungen sind unter anderem Durchfall, Erbrechen, Nieren- und Harnwegsschäden und Schweißausbrüche zu nennen. In der passenden Dosis ruft Sumpfporst einen Rauschzustand hervor. Sumpfporst wird auch als wilder Rosmarin bezeichnet. Rembertus Dodonaeus vermerkte dazu 1554 in seinem Werk *Cruydt Boeck* dazu: *In Pomeran, as one says, this rosemary is cooked in the beer; from which it receives a lovely taste, and preserves it well. It also is put dry between clothes in chests and wardrobes, to protect and preserve from moths and fleas, and other such pests.* (Dodonaeus 1644, 437–38)

Auch Lorbeer und Bergkümmel (*Laserpitium siler*) tauchen in den Quellen häufig auf. Seltener erwähnt werden Anis, Wacholder, Echter Kümmel, Mädesüß, Minze, Salbei, Eschenlaub, Eichenlaub, Schafgarbe, Heidekraut, Beifuß, Thymian, Koriander und Nadelholzharz. Die Verwendung psychedelisch wirkender Kräuter wie Fliegenpilz, Bilsenkraut, Stechapfel und Tollkirsche ist ebenfalls bezeugt.

Die Verbreitung des Grutbiers deckt sich größtenteils mit der Verbreitung der Grutbierpflanzen, die ein atlantisches Klima und feuchte, sumpfige oder moorige Standorte bevorzugen. So war Grutbier in Nordfrankreich, den Niederlanden, im Niederrheinischen, Westfälischen sowie in Skandinavien, Norddeutschland und im nördlichen Polen bis nach Gdansk verbreitet (Schulte 1908, 120; Unger 2003, 30). Der heute sehr viel bekanntere Bierzusatz Hopfen wurde ebenfalls als Bierwürzpflanze verwendet. Hopfen konnte ebenfalls als Grutpflanze verwendet werden, allerdings war er nur eine Würzpflanze unter vielen. Hopfenbier wird im 13. Jahrhundert populärer und verdrängt die Grut als Bierwürze im 14. Jahrhundert zunehmend. Der Hopfen machte das Bier haltbarer als Grut. Auch war Grutbier durch seine verschiedenen Zutaten unberechenbarer. Es konnte leichter zu Vergiftungserscheinungen kommen.

DAS GRUITRECHT

Gruit als Bierzutat wird im Jahr 974 erstmals erwähnt, als Otto II. per Erlass das *gruitrecht*, also das Recht Gruit zu handeln, an die Kirche von Lüttich übertrug (Schulte 1908, 132). Das Monopol der deutschen Regenten auf gruit fußte auf dem Recht unkultiviertes Land für sich zu beanspruchen. Auf diesem Brach- und Sumpfland gediehen Gagelstrauch und Sumpfporst aufs Beste (Unger 2003, 32; TeBrake 1985, 126–28). Auch die Verleihung des Gruitrechts von Otto III. an den Bischof von Utrecht 999 untermauert, dass es sich dabei um ein Recht der

Reichsgewalt handelte. Städte wie Dortmund und Dinant konnten ebenfalls das Gruitrecht erwerben (Deckers 1971, 188–89), ebenso wie die Stadt Rodenburg, der das *jus grutae* 1226 durch den Grafen von Flandern verliehen wurde (Doorman 1955, 7). Das Gruitrecht war eine lukrative Einnahmequelle und wurde von denjenigen, die es hielten, soweit es ging in ihrem Einflußbereich durchgesetzt. Alle Brauereien, Klöster und Privathaushalte mussten dort, wo Gruitrecht ausgeübt wurde, die versteuerte Grut erwerben, um brauen zu können (Deckers 1971, 189–91; Doorman 1955, 8–10; Schulte 1908, 132, 135). Um die Kräutermischung aufzubereiten und verteilen zu können, wurden Gruthäuser eingerichtet. Damit einher ging eine gewisse Standardisierung und Kontrolle, die die Bierqualität verbesserte. Im 11. und frühen 12. Jh. ging die Kontrolle über das Gruitrecht immer auf Personen des geistlichen und weltlichen Standes über (Unger 2003, 33).

GRUTBIER IN BERLIN-BRANDENBURG

Im mittelalterlichen Düppel wurde wahrscheinlich nicht in größerem Stil gebraut. Zumindest lieferten die archäologischen Ausgrabungen in Düppel darauf keine Hinweise. Brauöfen, Kochsteine, Braugefäße und archäobotanische Analysen fehlen im archäologischen Befund. Dies kann auf die kurze Besiedlungszeit von ca. 1170–1220 zurückzuführen sein oder darauf, dass sich die Gegenstände nicht erhalten haben. Im benachbarten Diepensee (Berlin-Schönefeld) hingegen belegen, nur wenige Jahrzehnte nach der Auffassung von Düppel, archäologische Untersuchungen und Pollenanalysen den Anbau von Hopfen und die Nutzung einer Brauerei mit Gasthaus. Dies wurde mindestens in der zweiten Hälfte des 13. und im 14. Jh. betrieben. Ebenso wurden Rückstände in einem Grubenkomplex entdeckt, die von den Ausgräbern als Malz interpretiert werden (Wittkopp 2013, 137–139; Wittkopp et al. 2016, 35–36). Wittkopp merkt dazu an: „Kartiert man neben der Spelzgerste weitere Pflanzenreste, die neben der Gerste als Bierzutaten in Frage kommen (etwa Bilsenkraut), zeigt sich ebenfalls ein Schwerpunkt um den Gerstenmalzfund.“ (Wittkopp 2013, 137). Ob der Grubenkomplex dafür genutzt wurde, um die Gerste keimen zu lassen, es sich also um Grünmalz gehandelt hat, oder zum Lagern des fertigen Malzes, bleibt fraglich. Handelt es sich bei den kartierten Pflanzenresten tatsächlich um Grut, würde dies eher für die Lagerung von gedarrtem Malz sprechen, das bereits mit der Grut vermischt wurde. Die kleinen Gräben mit Pfosten oder Pfostenreihen wurden als Hopfengärten interpretiert. Es ist also denkbar, dass entweder Hopfen und Grutbier gebraut wurden oder Hopfen zur Grut hinzugesetzt wurde. Wittkopp bemerkte, dass der Krüger, der häufig das Braurecht innehatte, an einem anderen Ort angesiedelt war. Auffällig ist auch, dass Brauerei, Gasthaus und Getreiderspeicher nahe beieinander liegen, während der Bäcker am anderen Ende der Siedlung zu finden ist. Zumindest in klösterlichen Brauereien war es nicht unüblich, dass Bäckerei und Brauerei in unmittelbarer Nähe lagen, was für die Vergärung durch Hefe vorteilhaft war (Unger 2003, 29).

Neben Diepensee ist im heutigen Raum Berlin-Brandenburg an zwei weiteren Orten Malz gefunden worden, namentlich in Berlin-Cölln (Stika 2011, 42), datierend in das 14. Jh. und Brandenburg an der Havel (ein unpublizierter Fund, s. dazu Wittkopp 2013, 138). Das Gebäude in Berlin-Cölln, das einem Brand zum Opfer fiel, wird als Lagerhaus, Werkstatt oder Handwerkerhaus interpretiert. Das Malz befand sich auf dem Holzfußboden des 66 m² großen Hauses und bildete eine Schicht von ca. 6 cm. Bei den archäobotanischen Analysen wurden Gerste, Roggen und Hafer erfasst. Hinzu kommen 20 verschiedenen Gräser, bei denen es sich nicht um Grutpflanzen handelt. Diese wären im Arbeitsschritt des Mälzens wohl aber auch nicht zu erwarten. Sehr wahrscheinlich sind die Gräser versehentlich dazwischen geraten. Insgesamt sind die archäologischen Befunde zu Grutbier im Raum Berlin-Brandenburg sehr spärlich, gemessen an den wenigen Belegen für Brauereiwesen im Allgemeinen allerdings nicht ungewöhnlich.

VERMITTLUNG DES MITTELALTERLICHEN BRAUWESENS IM MUSEUMSDORF DÜPPEL



Abb. 3: Grutkräuter. Im Museumsgarten von Düppel werden Gagelstrauch, Sumpfpfost, Mädesüß und andere Kräuter angebaut.

*Foto: Julia Heeb
Gruit herbs. In the garden of the Museum Village Düppel bog-myrtle, wild rosemary and meadowsweet are under cultivation.*

Das Brauen von Grutbier bei Veranstaltungen und Workshops wird im Museumsdorf Düppel seit 2017 zur Vermittlung dieses vergessenen kulturellen europäischen Erbes betrieben. Die haptische Erfahrung und das Erleben von Gerüchen und Geschmäckern sind ein wichtiger Aspekt des museumspädagogischen Vermittlungsansatzes im Museumsdorf Düppel und dienen dazu den mittelalterlichen Alltag zum Leben zu erwecken (Goertner, Reubel 2018, 20). Die Darstellungen mittelalterlichen Brauens von Grutbier zielen darauf ab, den Besucherinnen und Besuchern die Zutaten des Nahrungsmittels besonders durch ihre Sinne näher zu bringen. Um die Vielfalt der Grutbierpflanzen erlebbar zu machen, wurden Gagelstrauch und Sumpfpfost sowie Mädesüß im Museumsgarten angepflanzt. Sowohl Gagel als auch

Sumpfpfost stehen auf der Roten Liste der gefährdeten Pflanzenarten und sind durch die Trockenlegung von Mooren und Feuchtwiesen stark bedroht. Die Bewahrung dieser Pflanzen ermöglicht es dem Publikum nicht nur den Duft der Pflanzen selbst zu erleben, sondern spiegelt auch das Profil des Freilichtmuseums wider, das sich für Ökologie und Nachhaltigkeit einsetzt. Ein Zugang über den Geschmack wird beim Probieren von Malz in verschiedenen Darr- und Röstgraden geschaffen. Schnell wird so klar, wie das Mälzen Farbe, Geschmack und Alkoholgehalt der verschiedenen Bierstile beeinflusst.



Abb. 4: Darstellerin Carolin Dittrich braut mithilfe von Braukessel, Maischbottich und Maischholz im Museumsdorf Düppel Gruitbier.

*Foto: Julia Heeb
Gruit beer is brewed with brew pan and wooden mash tun at Museum Düppel*

Da im archäologischen Befund keine Brauerei in Düppel nachgewiesen wurde, hat sich die Autorin dafür entschieden, das Brauen in relativ kleinem Maßstab darzustellen, wie es in einem bäuerlichen Haushalt hätte betrieben werden können. Über das Brauen in Privathaushalten ist deutlich weniger bekannt als etwa über klösterlichen oder wirtschaftlichen Braubetrieb, wo beispielsweise Wirtschaftsbücher mit Ein- und Ausgängen von Zutaten und produzierten Mengen niedergeschrieben wurden und feste Brauinstallationen im archäologischen Befund zurückbleiben. Dies bringt für die Darstellung einige Herausforderungen mit sich. Dementsprechend versuchten wir, uns der Darstellung und Vermittlung des Gruitbierbrauens vorsichtig anzunähern. In Düppel wird über den offenen Feuerstellen gebraut, die im archäologischen Befund erfasst wurden. Als Braupfanne wird ein Kessel von ca. 13 l. genutzt, während ein Daubengefäß (130 l.) als Maischbottich dient. Die Nutzung von Daubengefäßen in Düppel ist belegt, wenn auch nicht in einem so großen Maßstab. Da die Herstellung untergärigen Bieres nur dort möglich war, wo Kühlmöglichkeiten vorhanden waren, wird das im Mittelalter hauptsächlich gebraute obergärige Bier hergestellt. Die Darstellerinnen brauen im Dekoktionsverfahren, das im Mittelalter vornehmlich genutzt wurde. Als alternative Braumethode stand den Darstellerinnen das Kochen mit Kochsteinen zur Verfügung. Dadurch ist es möglich die Maische im großen Maischbottich im Infusionsverfahren ohne Zuhilfenahme der Kochpfanne zu erhitzen. Dieses Verfahren ist seit dem Neolithikum bekannt und wird in wenigen Brauereien bis heute betrieben.

Sowohl die verschiedenen Brauverfahren, die vor Ort miterlebt werden können, als auch das Erfahrbarmachen der verschiedenen Zutaten mit den Sinnen ermöglichen den Museumsgästen einen direkten Zugang zu einer nahezu in Vergessenheit geratenen Brauart.

LITERATUR

DECKERS, J. 1971: Gruit et droit de gruit: Aspects techniques et fiscaux de la fabrication de la bière dans la region mosane au moyen âge. In: Handelingen van het XLle congres te Mechelen 3-6-IX-1970, 181–193.

DODONAEUS, 1554,1644: Herbarius oft Cruydt-Boeck volgens sijne laetste verbeteringe: met biivoegsels achter elck capittel, uut verscheyden cruydtbeschrijvers: Item in't laetste een beschrijvinge vande Indiaensche gewassen, meest getrokken wt de schriften van Carolus Clusius. Inde Plantijnsche Druckerije van Francoys van Ravelingen, Leiden, 1554,1644.

DOORMAN, G. 1955: De middeleeuwse brouwerij en de gruit. Den Haag, 1955.

GOERTNER, C., REUBEL, T. 2018: Das Museumsdorf als Freilichtlabor für Vermittlung. In: Düppel Journal – Archäologie, Geschichte und Naturkunde, 2018, 19-26.

McGOVERN, P. E. 2009: Uncorking the Past: The quest for wine, beer, and other alcoholic beverages. University of California Press.

PAUSE, C. 2013: Das Grutbier: Biergenuss ohne Hopfen. In: C. Pause (Hrsg.), Neuss und das Altbier. Neuss 2013, 33–38.

SCHULTE, A. 1908: Vom Grutbiere. Eine Studie zur Wirtschafts- und Verfassungsgeschichte. In: Annalen des Historischen Vereins für den Niederrhein 85, 1908, 118–146.

STIKA, H.-P. 2011: Early Iron and late Mediaeval malt finds from Germany. Attempts at reconstruction of early Celtic brewing and the taste of Celtic beer, in: Archaeological and Anthropological Science 3, 2011, 41–48.

TEBRAKE, W. H. 1985: Medieval Frontier: Culture and Ecology in Rijnland. College Station, 1985

UNGER, R. W. 2003: Beer in the Middle Ages and the Renaissance. Philadelphia, 2003.

WITTKOPP, B. 2013: Wirtschaftliche und soziale Strukturen der mittelalterlichen Wüstung Diepensee (Brandenburg). In: H. Patze (Hrsg.), Mitteilungen der deutschen Gesellschaft für Archäologie des Mittelalters und der Neuzeit 25. Heidelberg 2013, 127–142.

WITTKOPP, B., VOHBERGER, M., TÜTKEN, T., TABARES, X., SUDHAUS, D., STIKA, H.-P., SCHÜTT, R., NIGGEMEYER, J., KRAUSE-KYORA, B., JUNGKLAUS, B., JAHNS, S., HANIK, S., GRUPPE, G., EICKHOFF, S., CIVIS, G. 2016: Die Nachbarn von Düppel – das mittelalterliche Dorf Diepensee, In: Düppel Journal – Archäologie, Geschichte und Naturkunde, 2016. Berlin 2017, 14–38.

AUTORENANSCHRIFT

Eva Götting
Homburger Straße 39 B
14197 Berlin
eva-goetting@gmx.de