

Leseprobe



Das kleine Geburtstagsbuch für Biergenießer

Reden wir nicht über dein Alter, trinken wir drauf

80 Seiten, 12,7 x 15,8 cm, gebunden, durchgängig farbig mit zahlreichen Illustrationen

ISBN 9783746270180

Mehr Informationen finden Sie unter st-benno.de

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© St. Benno Verlag GmbH, Leipzig 2026

Ein bisschen Bier ist
göttliche Medizin.
Paracelsus

Wer Bier trinkt,
lebt hundert Jahre.
Aus Italien



Wir wünschen dir Gesundheit
des Lachens, ein langes Leben,
ein starkes Herz und immer
etwas Flüssiges im Mund.
Irischer Segenswunsch

Reden wir nicht
über dein Alter,
trinken wir drauf

*Das kleine Geburtstagsbuch
für Biergenießer*

benno

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind
im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Besuchen Sie uns im Internet:
www.st-benno.de

Gern informieren wir Sie unverbindlich und aktuell auch in unserem
Newsletter zum Verlagsprogramm, zu Neuerscheinungen und Aktionen.
Einfach anmelden unter www.vivat.de.

ISBN 978-3-7462-7018-0

© 2026 St. Benno Verlag GmbH, Stammerstr. 9–11, 04159 Leipzig,
service@st-benno.de
Alle Rechte vorbehalten. Das Werk darf – auch teilweise – nur mit Genehmigung des Verlags
wiedergegeben werden.
Die Nutzung der Inhalte dieses Werkes für Text- und Data-Mining im Sinne des § 44b UrhG ist
ausdrücklich vorbehalten (§ 44b Abs. 3 UrhG) und daher verboten. Die Inhalte dieses Werkes
dürfen auch nicht zur Entwicklung, zum Training und/oder zur Anreicherung von KI-Systemen,
insbesondere von generativen KI-Systemen, verwendet werden.

Zusammenstellung: Volker Bauch, Gößnitz
Cover: © Rawpixel.com/Shutterstock
Umschlaggestaltung: Kathrin Spiegelberg, spika-design.de
Gesamtherstellung und Layout: Ufer Verlagsherstellung, Leipzig (A)

Inhalt

Charles Edouard Duboc: Ein Lied vom Hopfen	6
Christoph Wagner: Wie der Schenk, so's Getränk	8
Dr. Eduard Maria Schranka: Die vier durstigen Fakultäten	13
Johann Wolfgang von Goethe: Der getreue Eckart	14
Manuel Andrack: 500 Jahre alt und doch täglich frisch	15
Theodor Schöpfer: Gott erhalt's	17
Karl May: Ein Bierlokal im Orient	18
Die Erfindung des Bieres	24
Jack London: Der erste Krug Bier	26
Christine Werner: Sankt Magnus und die Bierbrauer von Kaufbeuren	29
Eduard Mörike: An Philomele	31
Christine Werner: Das große Fest der Brauerknechte	32
Robert Walser: Aschinger	34
Hoffmann von Fallersleben: Herr Durst	38
Axel Hacke: Findest du das Bier zu warm?	39
Günter de Bruyn: Die Bierseligkeit des Jean Paul	42
Christine Werner: Ein Bürgermeister hilft den Brauern	46
Aus einem Studentenlied: Studenten sind ein bierseliges Volk ...	49
Wilhelm Busch: Mäßigung und Mäßigkeit	50
Jaroslav Rudiš: Das letzte Bier	52
Geburtstagskalender der Biergenießer	55
Quellennachweis	80

Ein Lied vom Hopfen

Der Hopfen sprach: Ich rank' am Boden hier,
komm, stütze mich, ich dank' dir einst als Bier –
ich weiß, du lässt dich keine Müh' verdrießen.

Ich stützte ihn, da hieß es: Bind mich fest,
damit der Wind mich ruhig reifen lässt;
ich weiß, du lässt dich keine Müh' verdrießen.

Ich band ihn fest; da rief er: Jetzt ist's Zeit,
pflück mich und bring mich hurtig auf die Spreit:
Ich weiß, du lässt dich keine Müh' verdrießen.

Dahin auch trug ich ihn; doch alsobald
klang's wieder: In den Kessel jetzt! Er wallt!
Ich weiß, du lässt dich keine Müh' verdrießen.

Ich brühte ihn; da heischt' er: Nun ins Fass,
ins dunkle Fass, und dann ins helle Glas!
Ich weiß, du lässt dich keine Müh' verdrießen.

Und als das Glas nun schäumend überlief,
da warf er mich zum Danke um und rief:
Ei, ei, du stehst gar lose auf den Füßen!

Charles Edouard Duboc



Wie der Schenk, so's Getränk

Diese alte Bier-Weisheit besitzt heute nach wie vor ihre Gültigkeit. Ein Schuft ist, der gut gebrautes Bier durch falsche Pflege und schlechtes Einschenken verdirbt. Ihm blüht, was auf einem Grabstein im Bayerischen geschrieben steht: „Da liegt er nun, der Bierverhuner, bet, o Christ, fünf Vaterunser.“ Und in einem alten Theaterstück des heute in Vergessenheit geratenen Autors Gregorius Wagner aus dem Jahre 1547 werden aus gegebenem Anlass die schicksalsschwangeren Sätze gesprochen:

„Die Stube kalt, das Bier ist warm,
Das ist ein Wirt, dass Gott erbarm.“

Es ist allerdings nicht nur für den Wirt, sondern auch für den eher häuslich veranlagten Bierfreund von Vorteil, zu wissen, wie man aus seinem Bier das Beste macht. Das beginnt schon bei der Auswahl des geeigneten Bierglases. Es sollte weder protzig noch kitschig noch ausgefallen sein, es muss auch keineswegs den Wert einer seltenen Antiquität besitzen (ein solches Glas sollte man lieber aufs Regal stellen, um es dort zu bewundern) - ein gutes Bierglas muss vor allem die Bildung einer schönen Schaumkrone ermöglichen. Es darf nach oben hin nicht breiter werden. Der Schaum soll ja zusammengedrängt werden und nicht „zerfließen“.

Wirklich nur fürs Biertrinken geschaffene Gefäße haben sich in der Biergeschichte erst relativ spät durchgesetzt. Der Humpen mag wohl früher vorwiegend zum Biertrinken benutzt worden sein. Man hat allerdings auch nicht gezögert, andere Getränke daraus zu konsumieren. Verdient gemacht um die Bierglaspflege hat sich vor allem ein Westerwälder Familienbetrieb: Die Firma Rastal verfiel vor noch gar nicht langer Zeit auf den Gedanken, jedem Bier zu seinem urtümlichen Geschmack auch ein typisches Glas beizugeben, das diesen voll zur Geltung bringt. Mit wissenschaftlicher Akribie wurden verschiedene Faktoren wie Bruchsicherheit, Zapfgeschwindigkeit, Schaumhaltigkeit, Standfestigkeit und Reinigungsfähigkeit festgestellt. Aus der Summe dieser Erfahrungen entwickelte man dann bestimmte Formen, die für bestimmte Biersorten besonders praktisch sind: Die Zeit des schweren Pressglases mit Henkel ist damit wohl ein für allemal vorbei. Parallel mit dieser Entwicklung fand das Bier auch zunehmend Eingang in die gehobene Gastronomie. In einem guten Restaurant weiß man heute, was Feinschmeckern längst bekannt ist: Bier paßt zu gewissen Gerichten – etwa sauren Speisen und mit exquisitem Essig angemachten Salaten – einfach viel besser als der leider häufig dazu getrunkene Wein. Um dem Bier in der kulinarischen Symphonie eines „Menu de degustation“ seinen entsprechenden Stellenwert zuzuweisen, wird es daher auch gebührend serviert. Nach dem Motto: Dem Pils seine formvollendet geschwungene Tulpe, dem Weißbier seinen schlanken Kelch, dem Märzen sein schlichtes, aber gediegenes Krügel. Es gilt die

Bildnachweis

S. 2: © Stock.Adobe.com/ALXR; S. 7: © Stock.Adobe.com/Natali_Mias; S. 11: © Stock.Adobe.com/Vira; S. 16: © Stock.Adobe.com/vektorpocket; S. 17, 41 und 77: © Stock.Adobe.com/MoreVector; S. 19: © Stock.Adobe.com/Galeh Kholis; S. 23: © Stock.Adobe.com/designer_things; S. 25: © Stock.Adobe.com/bioraven; S. 28: © Stock.Adobe.com/1unicversal; S. 31 und 32: © Stock-Adobe.com/Oleksandr Pokusai; S. 37: © Stock.Adobe.com/Michailas; S. 38: © Stock.Adobe.com/studiostoks; S. 47 und S. 48: © Stock.Adobe.com/Vector Holiday; S. 51: © Stock.Adobe.com/Jahangir; S. 55–79: © Stock.Adobe.com/GJ; S. 57, 65, 69 und 71: © Stock.Adobe.com/renender; S. 63, 67, 73 und 79: © Stock.Adobe.com/Olena.

Textnachweis

S. 8–12: aus: Christoph Wagner: Das große Buch vom Bier. Eine Kulturgeschichte der österreichischen Bierbraukunst. Farbfotografien von Gerhard Trumler. © 1984 Christian Brandstätter Verlag GmbH & Co. KG, Wien; S. 15–16: aus: Unser Reinheitsgebot 500 Jahre: Das Buch zum Jubiläum: Genuss hat Geburtstag / Deutscher Brauer-Bund e. V. © 2016 Deutscher Fachverlag GmbH, Fachmedien Recht und Wirtschaft, Frankfurt am Main; S. 29–30, 32–33, 46–48: aus: Die schönsten Sagen vom deutschen Bier. Ausgewählt, bearbeitet und herausgegeben von Christine und Dietmar Werner. © Husum Druck- und Verlagsgesellschaft, Husum 2022; S. 34–37: aus: Robert Walser Werke. Berner Ausgabe, Robert Walser, Lukas Gloor, Kerstin Gräfin von Schwerin © 2022 Suhrkamp Verlag GmbH, Berlin. Alle Rechte vorbehalten; S. 39–41: aus: Axel Hacke, Auf mich hört ja keiner! © Verlag Antje Kunstmann GmbH, München 1999; S. 42–45: Günter de Bruyn, Das Leben des Jean Paul Friedrich Richter. © S. Fischer Verlag GmbH, Frankfurt am Main 1987; S. 52–54: Jaroslav Rudiš: Gebrauchsanweisung für Bier © 2025 Piper Verlag GmbH, München.

Wir danken allen Rechteinhabern für die freundlich erteilte Abdruckerlaubnis. Der Verlag hat sich bemüht, alle Rechteinhaber in Erfahrung zu bringen. Für zusätzliche Hinweise sind wir dankbar.