

Britische Bierkultur

Historie - Entwicklung - Gegenwart




Verfasst von

Michael Neugebauer

Candidate of the Institute of Masters of Beer



Queen Victoria



Give my people plenty of beer,
good beer, and cheap beer, and
you will have no revolution
among them.

AZ QUOTES

Inhalt

Vorwort.....	5
Einleitung.....	7
Historische Betrachtungen.....	9
Erste Nachweise von Brautätigkeiten.....	10
Ein Vergleich mit älteren Fundstätten.....	12
Besiedelungszeiten und Brauen – ein Vergleich.....	14
Erste Schriftliche Nachweise.....	17
Römer und Kelten in Britannien.....	19
Britanniens erste Brauer.....	24
Einfluss anderer Kulturen und Einwanderung.....	26
Beer oder Ale - Namensherkunft.....	34
Entstehung von Pubs, Inns und Alehouses.....	38
Gründe für die obergärige Brauweise.....	40
Industrielle Revolution.....	41
„Werksspionage“ durch Anton Dreher.....	42
Moderne Zeiten.....	45
Bierentwicklungen im 20. Jahrhundert.....	46
Moderne Bedeutung von Beer, Ale und Lager.....	50
Veränderung der Pubkultur.....	51
Benehmen im Pub.....	55
Die CAMRA - Campaign for Real Ale.....	57

SIBA.....	62
BBPA	64
Entwicklungen seit 2000	65
Nachtrag zu Corona.....	70
Zusammenfassung:	72
ANHANG	74
Zeittafel - 10.000 Jahre britische Geschichte.....	74
Quellverzeichnis.....	86
Bildnachweise	87

Vorwort

Vor einiger Zeit unterhielt ich mich mit einem Bekannten über Bier. Als ich dabei erwähnte, mich für die englische Bierkultur zu begeistern, sah ich sein erstauntes Gesicht und er fragte: „Haben die sowas überhaupt?“. Die anschließende Diskussion dauerte etwas länger...

Jedenfalls hat mich dieses Erlebnis dazu gebracht, mich noch intensiver mit der britischen Bier Welt zu beschäftigen. In meiner Ausbildung zum Diplom Biersommelier hatte ich schon viel über Bier und seine Geschichte gelernt.

Auch eigene praktische Erfahrungen hatte ich bei Urlauben in Irland, Schottland und vor allem England schon gesammelt – auch in einem Pub kann man vieles über Bier lernen. Aber nun wollte ich mich auch noch mit der Entstehung und Entwicklung, den Anfängen der britischen Bierkultur befassen.

Tatsächlich ranken sich einige Mythen und Geschichten um englisches Bier, die von Missverständnis und teilweise auch Engstirnigkeit herrühren. Hier wird beinahe gebetsmühlenartig von „zu warm“, „abgestanden und schal“ und „die zapfen ja ohne Schaum“ gesprochen. Anhängern der Comic Kultur liegt die „lauwarme Cervisia“ auf den Lippen.

*Wird auf Seite 28 im Abenteuer "Die goldene Sichel" von Fremdenführer Claudius Metrobus noch eine Besichtigung von Lutetia bei Nacht und freier Cervisia angeboten, so hat Asterix in "Asterix bei den Briten" neben Ziegenmilch auch Cervisia im Haus, das er Teefax zum Wildschwein anbietet. **Später in Britannien rümpft Obelix die Nase wegen des lauwarmen Bieres, das man ihm und Asterix in der Taverne "Zum lachenden Wildschwein" serviert. Dieser Running Gag gipfelt auf Seite 20 in einer Bemerkung von Asterix, als er Obelix antwortet: "Trink deine Cervisia. Sie wird sonst kalt!"**.¹*

ChatGPT² ist da schon etwas objektiver. Auf die Frage „erzähl mir etwas über englisches Bier“ erhielt ich folgende Antwort:

Englisches Bier hat eine lange Tradition und ist weltweit bekannt. Es gibt verschiedene Arten von englischem Bier, darunter Ales, Stouts und Lagers. Ales sind in England besonders beliebt und zeichnen sich durch ihren vollen Geschmack und ihre malzige Note aus. Stouts sind dunkler und haben oft einen kräftigen, röstigen Geschmack. Lagers sind hingegen leichter und erfrischender. Englische Biere werden oft handwerklich gebraut und verwenden hochwertige Zutaten wie Malz, Hopfen

¹ aus <https://www.comedix.de/lexikon/db/cervisia.php>

² Chat GPT steht für die Abkürzung „**Chatbot Generative Pre-trained Transformer**“ und es handelt sich dabei um eine sogenannte künstliche Intelligenz (KI)

und Hefe. Ein bekanntes englisches Bier ist beispielsweise das "Fuller's London Pride". Es ist wichtig zu beachten, dass der Alkoholgehalt von englischem Bier je nach Sorte variieren kann.

Das klingt schon sehr viel positiver.

Aber was steckt hinter all diesen Vorurteilen? Ist englisches Bier, englische Bier Kultur denn wirklich so schlimm wie man vermutet?

Auch viele der aktuellen Craft Biere basieren auf englische Bierstile. Das IPA ist gerade in Mode. Und welcher Hobby- und Heimbrauer macht nicht seine ersten Versuche mit einem Ale. Und wieso ging Anton Dreher ausgerechnet nach England, um die Vermälzungs- und Brautechnologie zu studieren?

Ich meine, die englische Bierkultur ist eine der interessantesten weltweit und wert zu betrachten, hier trifft sich Kultur und Moderne, ohne in Konflikt zu treten.

Einleitung

In dieser Arbeit geht es nicht um Bierstile und ihrer Veränderung im Laufe der Zeit. Vielmehr geht es um Ursprung und Entstehung der britischen Bier Kultur.

Warum spricht man von Kultur in Verbindung mit Bier? Kultur wird wie folgt definiert: ³

Kul·tur

/kʊl'tu:ɐ̯, Kultúr/

Substantiv, feminin [die]

- **Gesamtheit der geistigen**
 - *(planvolles Vorgehen in der Landwirtschaft, Schaffung von Vorräten an Rohstoffen und fertigem Produkt zur richtigen Zeit, aber auch die Diskussionen und Gespräche die sich in einer Gruppe beim Bier ergeben),*
- **künstlerischen**
 - *(ja ein gutes Bier zu brauen kann auch eine Kunst sein),*
- **gestaltenden Leistungen**
 - *(Bier wird entwickelt, verbessert- Rezepte müssen also gestaltet werden)*
- **einer Gemeinschaft**
 - *(beim Brauen kann man besser gemeinschaftlich arbeiten, gebraut wurde für alle, auch beim Trinken ist man lieber in Gemeinschaft- diese wird sogar gefördert, Bier wird und wurde bei Festen und Zeremonien gereicht)*
- **als Ausdruck menschlicher Höherentwicklung**
 - *(viele technische Entwicklungen passierten für die Brautechnik oder wurden durch sie vorangetrieben – die guten Ideen, die man bei einem Bier hat, gar nichtmitgezählt. Nicht zuletzt wurde Enkidu ⁴ erst durch das Bier zum Menschen).*

Von Kultur zu sprechen ist also durchaus gerechtfertigt.

³ Definition aus <https://languages.oup.com/google-dictionary-de/>

⁴ Gilgamesch Epos

Räumlich geht es in dieser Arbeit um Großbritannien- im Wesentlichen geht es allerdings um das Gebiet, welches die Römer als Britannia bezeichneten.

Britannia war jener Teil des Landes, der heute größtenteils England und Wales umschließt, sowie Teile Schottlands.

Der Name leitet sich vom keltischen „brith“ oder „breith“ ab, was so viel wie „tätowiert“ bedeutet. Damit waren die kriegerischen Gesichtsbemalungen der dort ansässigen keltischen Stämme gemeint.

Der heutige Begriff Großbritannien entstand im 18. Jahrhundert und umfasst auch Schottland, somit die gesamte britische Hauptinsel.

Zum Vereinigten Königreich (United Kingdom) gehört außerdem noch Nordirland.

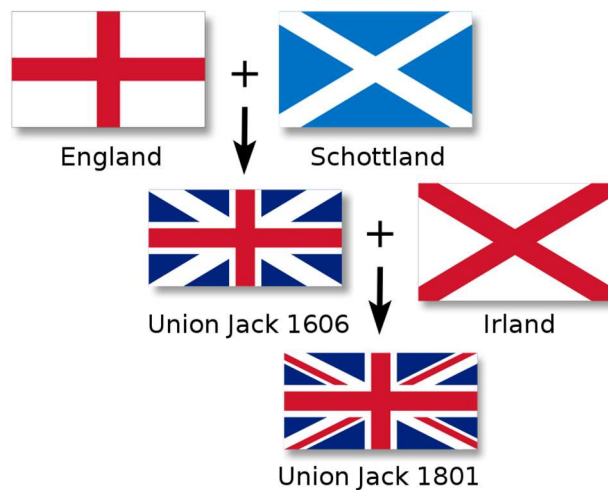


Abbildung 1 - Entstehung des "Union Jack"ⁱ

Im historischen Kontext verwende ich hauptsächlich die Begriffe Britannien bzw. Briten, öfters jedoch auch England. Nachdem ich fast nur den Raum von England, als ursprünglich zentralen Raum aber auch Macht und Wirtschaftszentrum behandle, ist auch dieser Begriff passend.

Die Auswirkungen des Brexit, sowie der Corona Pandemie werde ich nicht im Detail behandeln. Sie liegen noch nicht lange genug zurück, um die langfristigen Auswirkungen seriös abzuschätzen.

Historische Betrachtungen

A quart of ale is a dish for a king.

(Ein Liter Bier ist eine Mahlzeit, die eines Königs würdig ist.)

William Shakespeare

Erste Nachweise von Brautätigkeiten

Im Jahr 2019 wurde im Zuge von Bauarbeiten an einer Autobahn zwischen Cambridge und Huntingdon ein bedeutender Fund gemacht. Es wurden die ersten Nachweise für Brautätigkeiten auf den Britischen Inseln entdeckt.

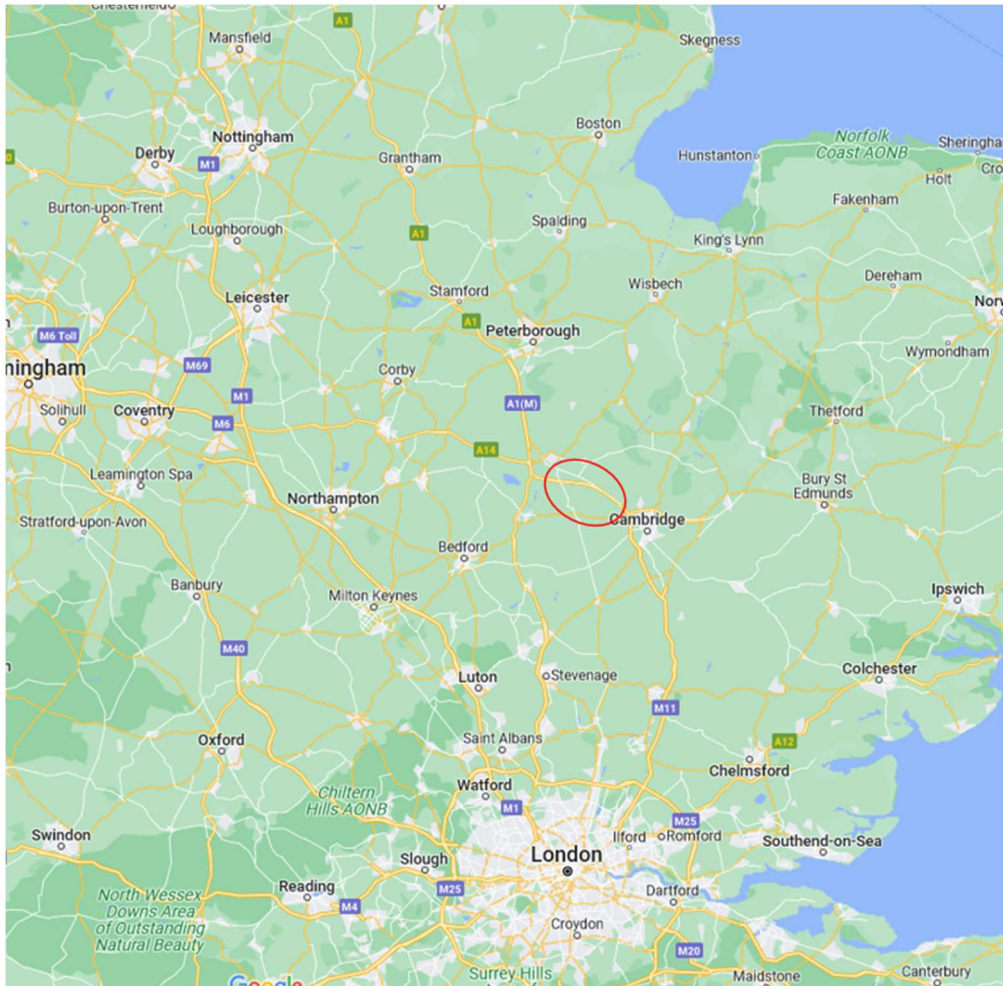


Abbildung 2 - Erste Nachweise, Fundstelleⁱⁱ

Diese Funde dürften ca. von 400 v.Chr. stammen und darüber wurde sogar im deutschen SPIEGEL berichtet.

Großbritannien: Reste vom ersten Bier entdeckt

*Dass die Briten nicht nur eine recht intensive, sondern auch eine ziemlich weit zurückreichende Bierkultur haben, konnten Archäologen nun bestätigen. Ein Team von Wissenschaftlern fand zwischen Cambridge und Huntingdon Belege dafür, dass dort vermutlich **schon etwa 400 vor Christus Bier** gebraut wurde. Der Fund in der Grafschaft Cambridgeshire gelang bei Straßenbauarbeiten an der Autobahn A14, die von Archäologen überwacht werden.*

*Es sei der **älteste Nachweis für die Herstellung von Bier auf der Insel**, heißt es in einer Mitteilung von Großbritanniens Autobahnbetreiber Highways England. Gefunden wurden winzige organische, teils verkohlte Rückstände, die auf den*

Brauprozess hindeuten. Zudem ließen sich auch Spuren von weiteren Nahrungsmitteln nachweisen. Dazu gehörte Haferbrei und Brot.

Dem Bier aus der Eisenzeit kam die Archäobotanikerin Lara Gonzalez auf die Spur. Die Forscher hatten Proben aus dem Erdreich von der Grabungsstelle zur genaueren Analyse ins Labor gegeben, darin fand Gonzalez die winzigen Partikel. "Als ich die Kohlerückstände unter dem Mikroskop betrachtete, wusste ich sofort, dass ich etwas Besonderes gefunden hatte", sagt sie.

*Die Mikrostruktur der Stücke habe sich durch den Fermentationsprozess deutlich verändert. Zudem seien **typische Luftblasen zu erkennen gewesen, die beim Bierbrauen gebildet werden.***⁵

Vergleicht man diese Datierung mit den aktuell ältesten Funden weltweit, erscheint diese Entdeckung sehr jung.

⁵ Spiegel online: Großbritannien: Reste von erstem Bier entdeckt - DER SPIEGEL

Ein Vergleich mit älteren Fundstätten

Beinahe laufend werden neue Entdeckungen gemacht, die auf das Alter der Braukunst hinweisen.

Der zurzeit älteste Fund wurde in Israel gemacht.

Haifa / Israel



Archäologen haben in Israel die vermutlich älteste Brauerei der Welt entdeckt. Bei Ausgrabungen in der Höhle von Rakefet südlich von Haifa fanden sie Hinweise auf eine rund **13.000 Jahre alte Produktionsstätte für Alkohol**. "Wenn wir uns nicht täuschen, ist dies der älteste Hinweis auf eine Alkoholproduktion

weltweit", sagte Dani Nadel von der Universität Haifa am Donnerstag. Die Ergebnisse der Forschungsarbeit, an der auch Wissenschaftler der Universität Stanford in den USA beteiligt waren, wurden im "Journal of Archaeological Science: Reports" veröffentlicht. Die Wissenschaftler gehen davon aus, dass in der Höhle **ein Bier-ähnliches Getränk produziert wurde**, das bei Festen gereicht wurde. Die untersuchte Höhle diente in der Kultur des Natufien als Grabstätte. Zwischen 12.500 und 10.000 vor Christus begannen die Menschen der Region sesshaft zu werden. ⁶

Foto: AFP/Dani NADEL / Haifa University

Ein ähnliches Alter vermutet man in einer Fundstätte in der heutigen Türkei.

Göbekli Tepe / Türkei



An der **11.600 Jahre** alten Tempelfundstätte von Göbekli Tepe in der heutigen Türkei entdeckten Forschende Mahlsteine, die sich besonders gut zum **Erzeugen von Brei und Bier** geeignet haben dürften. Für Mehl, um Backwaren herzustellen, waren sie aber wohl eher suboptimal, schrieb die Archäologin Laura Dietrich vom Deutschen Archäologischen Institut

Berlin. Zusammen mit ihrem Team kochte und braute sie selbst in Experimenten

⁶ Auszug aus Spiegel Wissenschaft <https://www.spiegel.de/wissenschaft/mensch/israel-forscher-wollen-aeltteste-brauerei-der-welt-entdeckt-haben-a-1228012.html>

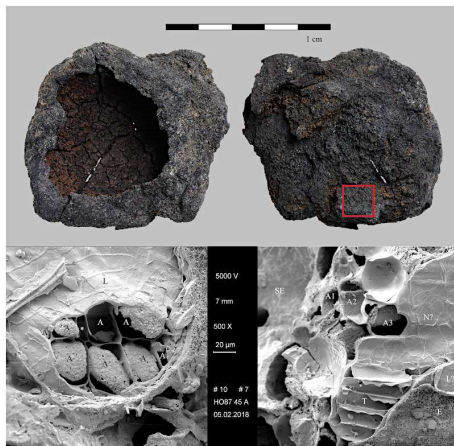
nach, was die Menschen vor knapp 12.000 Jahren anhand der gefundenen Utensilien hergestellt haben könnten. Ihr neolithisches Malzbier aus handgeschrotetem und gekeimtem Getreide war "ein bisschen bitter, aber trinkbar, wenn du Durst hast und in der Jungsteinzeit lebst", sagt Dietrich.⁷

Bild von Teomancimit - Eigenes Werk, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=17377542>

Etwa zur gleichen Zeit muss sich auch die Braukunst in Mesopotamien (heutiger Irak) entwickelt haben. Hier vermutet man den Beginn etwa um 9.000 v.Chr.

Deutlich jüngeren Datums sind die Funde auf europäischem Boden.

Bodensee / Deutschland



Mehr oder weniger zufällig haben österreichische Wissenschaftler nun in den neolithischen Seeufersiedlungen am deutschen Bodenseeufer aus der Zeit von etwa **3.900 bis 3.100** vor unserer Zeit die ältesten Malzspuren in Mitteleuropa nachgewiesen. Die Funde von Hornstaad-Hörnle weisen möglicherweise auf die **früheste bekannte Bierproduktion in Mitteleuropa** hin.⁸

Bild: Naturalis Biodiversity Center, Leiden / L. Kubiak-Martens [<https://doi.org/10.1371/journal.pone.0231696.g009>]

⁷ <https://www.derstandard.at/story/2000129327887/die-anfaenge-des-bierkonsums>

⁸ Aus <https://vorarlberg.orf.at/stories/3047442/>

Besiedelungszeiten und Brauen – ein Vergleich

Wie erklärt sich aber der offensichtlich späte Beginn der Brautätigkeit im britischen Raum?

Dazu die Datierungen der Funde im Vergleich mit dem Beginn einer dauerhaften und sesshaften Besiedelung:

Haifa – ca. 11.000 v.Chr. (ab ca. 14.000 v.Chr. dauerhafte Siedlungen)

Göbekli Tepe – ca. 10.000 v.Chr. (vermutlich ca. 13.000 v.Chr. erste Bauernsiedlungen)

Bodensee - ca. 3.900 v.Chr. (Sesshafte Bauern im Neolithikum 5.800 bis 4.000 v.Chr.)

Weitere Funde in **Südfrankreich** gehen auf etwa 500 v.Chr. zurück (Siedlungen etwa 5.500 v.Chr.)

England ca. 400 v.Chr. (ca. 1.200 v.Chr. erste feste Siedlungen)

Es ist hier zu erkennen, dass in den südlich gelegenen Gebieten deutlich früher Bier produziert wurde, als in den nördlichen.

Während in Haifa bereits Bier gebraut wurde, waren aber die britischen Inseln noch beinahe vollständig von den Gletschern der letzten Kaltzeit (die Weichsel/Würm von etwa 115.000 bis 10.000 Jahre v.Chr.) bedeckt.

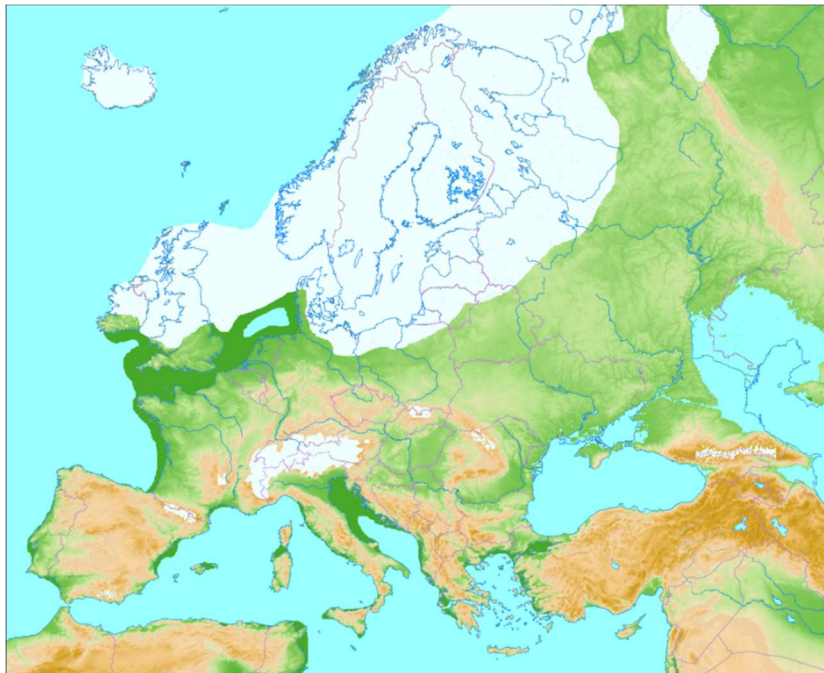


Abbildung 3 - Europa in der Weichsel (bzw. Würm) Kaltzeit ⁱⁱⁱ

Der fruchtbare Halbmond, in dem die ältesten Fundstätten liegen, war von dieser Kälteperiode nicht unmittelbar betroffen und wurde daher auch viel früher dauerhaft besiedelt.



Abbildung 4- Der fruchtbare Halbmond^{IV}

Erst als die Gletscher begannen sich zurückzuziehen, wanderten Jäger und Sammler weiter nach Norden.

Anfangs erleichterte noch eine Landverbindung diese Wanderungen (Doggerbank und Doggerland). Erst mit dem völligen Abschmelzen der Eispanzer stieg der Meeresspiegel und zwischen Europäischen Festland und den Britischen Inseln entstand der Ärmelkanal.

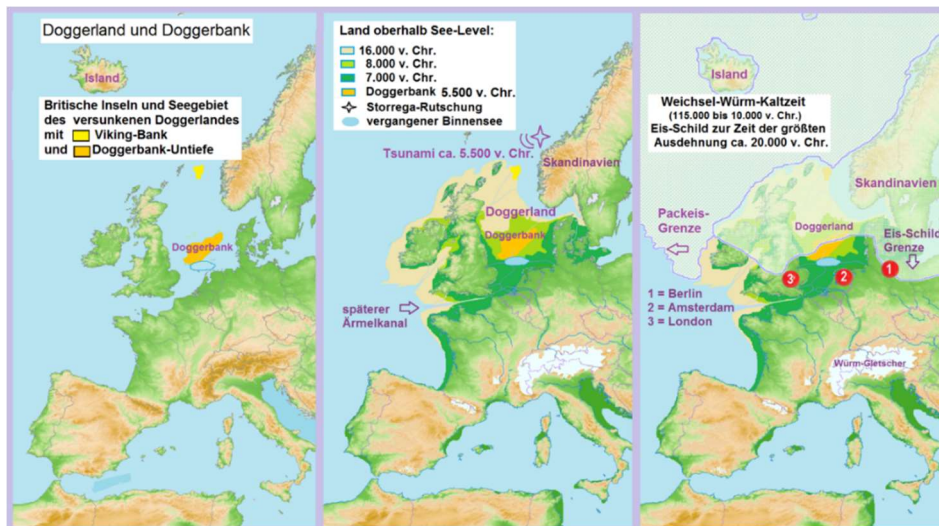


Abbildung 5 - Zusammenhang von Vereisung und Meeresspiegel^V

Feste und dauerhafte Siedlungen auf britischen Boden dürften etwa um 1.200 v.Chr. entstanden sein.

Erst in dauerhaften Siedlungen kann auch planmäßiger Ackerbau und Bevorratung betrieben werden. Diese sind eine Voraussetzung, um Bier zu brauen.

Wie die frühen Funde zeigen, waren die damaligen Brauereien auch nicht transportabel, sie waren fest errichtet.

Wie es scheint, beginnen die Menschen beinahe automatisch zu brauen, sobald sie sesshaft werden. Bier dürfte also schon immer eine wichtige und wertvolle Nahrungsquelle gewesen sein, sonst wäre der Aufwand nicht betrieben worden.

Erste Schriftliche Nachweise

Um den Beginn der Brautätigkeiten festzustellen, muss man sich zunächst auf archäologische Funde verlassen. Schriftliche Nachweise erscheinen erst deutlich später.

In keltischen und germanischen Gräbern von ca. 1.500 v.Chr. wurden Gefäße mit Rückständen von Bier gefunden. Aber die Kelten hinterließen keine schriftlichen Aufzeichnungen, da sie keine Schrift verwendeten.

Ein Bericht aus SPEKTRUM DER WISSENSCHAFT berichtet von einem Fund in Südfrankreich:

Das Bier der Gallier

*Wein ist das Nationalgetränk der Franzosen – obschon **das Bier offenbar eine viel längere Tradition** auf französischem Boden besaß. Davon zeugen Körner von Gerstenmalz, die Archäologen in einer keltischen Siedlung aus dem 5. Jahrhundert v. Chr. entdeckten.*

Für den Mälzvorgang wurde das rohe Getreide zunächst zum Keimen gebracht, bevor es getrocknet, geschrotet und schließlich mit heißem Wasser eingemaischt wurde. Bei dem Malz aus dem südfranzösischen Roquepertuse handelte es sich fast vollständig um aufgekeimte Gerstenkörner, die auch bereits erhitzt worden waren.

Der Archäobotaniker Laurent Bouby vom Centre de Bio-Archéologie et d'Ecologie in Montpellier fand die Keimlinge zudem in der Nähe eines Lehmofens, der vermutlich zum Darren des Malzes diente.

Die Vorliebe der Kelten für das Bier ist nicht zuletzt durch römische Schriftsteller gut belegt – Plinius, der Ältere, (23-79 n. Chr.) etwa berichtet von zahlreichen verschiedenen Biersorten aus Gallien und Hispanien.

*Neu ist aber, dass der **Gerstensaft schon im 5. Jahrhundert v. Chr.** verbreitet war. Und dass die Kelten für den Genuss keinen Aufwand scheuten: Denn Gerste in Bier zu verwandeln, so Bouby, ist viel arbeitsintensiver als Brot daraus zu backen. Gut möglich, dass das kostbare Getränk nur zu besonderen Gelegenheiten und Festen gereicht wurde.⁹*

Man kann jedenfalls die Vermutung anstellen, dass schon sehr viel früher gebraut wurde, es aber einfach (noch) keine Funde darüber gibt. Die erwähnte Technologie entsteht nicht plötzlich, sondern unterliegt einer langen Entwicklung. Davor wurde mit anderen, einfacheren Mitteln gebraut.

⁹ Antike Trinksitten: Das Bier der Gallier - Spektrum der Wissenschaft

Nachdem ab ca. 550 v.Chr. Zuwanderung nach England aus dem gallischen und germanischen Raum erfolgte, darf angenommen werden, dass das Wissen ums Brauen von Europa importiert wurde.

Auch aus römischen Berichten über die Gallischen Feldzüge ist einiges über das Bier und die Trinkgewohnheiten der Gallier bekannt.¹⁰

Schon Julius Cäsar (100 – 44 v.Chr.) erkannte den Wert des Bieres, vor allem schätzte er die kräftigende Wirkung für seine Soldaten. Und obwohl er es selbst nicht als wohlschmeckend betrachtete, so schenkte er doch bei Festen Bier an seine Gäste aus.

Wie diese Beispiele aus dem gallischen und germanischen Raum zeigen, muss man sich hier auf römische Geschichtsschreiber verlassen, auch wenn durch archäologische Funde belegt ist, dass auch davor schon Bier gebraut wurde.

¹⁰ Als **Gallien** (lateinisch **Gallia**) bezeichneten die Römer den Raum, der überwiegend von jenem Teil der keltischen Volksgruppen besiedelt war, den die Römer Gallier (*Galli*) nannten.

Römer und Kelten in Britannien

Die ersten schriftlichen Erwähnungen über Brauwesen in England gehen auf das Ende des ersten Jahrhunderts zurück.

Zu dieser Zeit hatten die Römer große Teile der Britischen Hauptinsel besetzt. Im Norden Britanniens wurde der Hadrianswall errichtet, um die eroberten Gebiete vor den Überfällen der Pikten aus dem Norden zu schützen.



Abbildung 6 - Hauptverkehrswege und Lage des Hadrianswall im Jahr 150. ^{vi}

Der Wall wurde durch mehrere Forts verstärkt. Eines davon, im Osten gelegen, trug den Namen Vindolanda. Hier sollte im Jahr 1973 ein, auch für die britische Biergeschichte, bedeutender Fund gemacht werden.



Abbildung 7 - Lage Vindolandas am Hadrianswall ^{vii}

Bei Ausgrabungen wurden Schreiftafeln mit einer Chronik und Handelsdokumenten des Forts entdeckt, bis 2010 waren über 700 die Tafeln übersetzt und ausgewertet.

In diesen Texten sind unter anderem auch Hinweise auf eine regelmäßige Brautätigkeiten in Vindolanda zu finden.

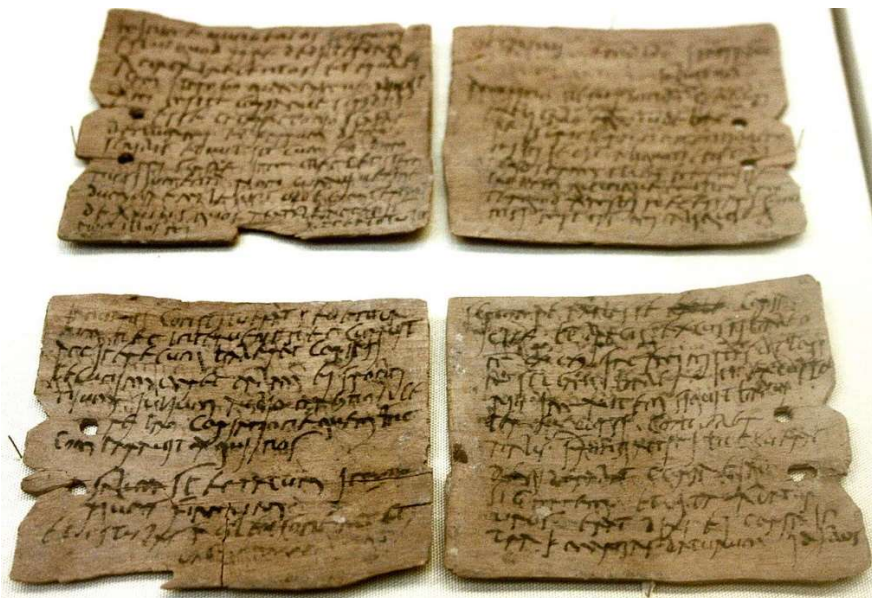


Abbildung 8 - Schreiftafel Nr 343 -
Brief des Octavius an Candidus über Getreidenachschub ^{viii}

Ein Auszug aus Wikipedia ¹¹ verrät darüber:

Die Vindolanda-Tafeln sind ein Fundkomplex aus dem Kastell Vindolanda, einem ehemaligen römischen Militärlager, dessen Besatzung für Sicherungs- und Überwachungsaufgaben im Hinterland des Hadrianwalls in Großbritannien eingesetzt wurde. Die aus Holz gefertigten Täfelchen dienten als Beschreibstoff und waren zur Zeit ihrer Entdeckung die ältesten noch erhaltenen, handgeschriebenen Dokumente in Großbritannien.

*Die Dokumente zeichnen unter anderem offizielle Militärangelegenheiten auf, aber auch persönliche Nachrichten zwischen den Soldaten und deren Familien und Sklaven. Es werden an die Principia geleistete Zahlungen erwähnt, Getreidelieferungen bestätigt, Lebensmittel wie Wein und Ziegenmilch erwähnt, **Bier angefordert** und Schuhkäufe abgerechnet sowie Kleidungsstücke geordert. Ebenso hat sich die Bitte um Empfehlung an einen Vorgesetzten erhalten. Von großer Bedeutung sind Tagesberichte und eine Beschreibung der britischen Kampfaktik. Die ausgegrabenen Tafeln befinden sich fast alle im British Museum, wenige befinden sich in Vindolanda selbst. 2010 waren 752 Tafeln übersetzt und publiziert, doch es werden immer noch welche in Vindolanda gefunden.*

Wikipedia erwähnt Bier nur einmal, aber bei genauerer Betrachtung findet man Hinweise darauf in Dutzenden der Tafeln. Dabei geht es hauptsächlich um den Handel mit Rohstoffen und fertigen Bier.

In den ausführlichen Übersetzungen der Tafeln finden sich jedoch noch viele weitere Hinweise, wie in den folgenden Auswertungen und Erläuterungen dargestellt wird: ¹²

*Die meisten Soldaten gehören der 9. Kohorte (Einheit einer Legion) von Bataves an, die vom Präfekten Flavius Cerialis angeführt wird. Sie stammen aus den romanisierten Provinzen des Kontinents. Batavia entspricht in etwa den heutigen Niederlanden. **Von den Batavern wurde gesagt, dass sie mit ihrer Gewohnheit, Bier zu trinken**, nach Britannien kamen. Aber auch die keltischen Insulaner – **die Briten – waren schon seit Jahrhunderten bierliebende Brauer**, lange vor der römischen Eroberung.*

Sicherlich wurde die Soldaten aus den heutigen Niederlanden auch einiges ihrer damaligen Brau- und Bierkultur importiert.

Aber man findet auch Hinweise darauf, das Bierbrauen in Britannien auch bei der ansässigen Bevölkerung durchaus seit langem praktiziert wurde. Und zwar nicht nur vor Ort, die Inhalte der Tafeln lassen auch Rückschlüsse auf ein größeres Gebiet zu, als auch einen längeren Zeitraum:

¹¹ aus <https://de.wikipedia.org/wiki/Vindolanda-Tafeln>

¹² folgende Übersetzungen alle aus:
<https://www.beer-studies.com/en/explorer?geo=81&chrono=101&theme=223&article=272>

Die Tatsache, dass Briefe von den Kastellen des Hadrianswalls nach Catterick, York und London geschickt wurden (Franklin 2002, 42-45), beruht auf einem ausgedehnten Netz von Städten und Kastellen, die durch römische Straßen miteinander verbunden waren. Diese Straßen werden nicht nur als Militärrouten genutzt. Sie dienten der Übermittlung von Schnellnachrichten (Tafeln mit schriftlichen Berichten und Briefen) sowie dem Transport und Austausch von Waren, insbesondere Getreide, Fleisch und Kleidung. Das Gebiet Britanniens unter römischer Kontrolle deutet darauf hin, dass **Daten über das Brauen von Bier und die Rolle dieses Getränks zwischen dem 1. und 5. Jahrhundert über Vindolanda hinaus in ganz Britannien nachgewiesen werden konnten**, mit Ausnahme der nördlichen Gebiete, in denen die unbesiegten Völker jenseits des Hadrianswalls lebten.

Die Tafeln berichten unter anderem von den gegenseitigen Einflüssen auf die Kulturen.

Das Vindolanda-Archiv erzählt uns von der römisch-britischen Kultur, die sich in Großbritannien nach der römischen Eroberung von 43 und der Gründung der Provinz Britannia gebildet hat. Diese Kultur verschmolz die indigenen britischen Völker keltischer Sprache und Kultur mit Bevölkerungsgruppen aus den Festlandprovinzen (Soldaten, Sklaven, Handwerker und Händler), die ihrerseits der römischen Kultur unterworfen waren, die von den militärischen und administrativen Eliten importiert wurde. **Die lokalen und kontinentalen Bierkulturen wurden in einem militärischen Kontext verschmolzen.** Sie trafen auch auf die Weinkultur aus Südeuropa. Dies erklärt, warum Bier und Wein auf denselben Dokumenten nebeneinander erwähnt werden.

Wein könnte aus Gallien oder vielleicht aus dem Süden Britanniens stammen, aber **das Bier wurde vor Ort gebraut und von Händlern und zivilen Brauern an die römischen Behörden verkauft.** Die Dokumente von Vindolanda heben viele interessante Merkmale der Brautechniken hervor: **das Mälzen von Gerste oder Weizen, den Verkauf von Biertreber durch die Brauer, die große Menge an Bier, die an die römische Armee geliefert wurde, die Tätigkeit spezialisierter lokaler Handwerker, die sich mit der Herstellung von Bier beschäftigten, professionelle Brauer und Mälzer.**

Dabei wird auch der allgemeinen Meinung, das Römer eher Wein als Bier tranken, widersprochen:

Die Archive des Vindolanda leugnen den von der römischen Elite und modernen Historikern so häufig erhobenen Gegensatz zwischen der italienischen Weinkultur und der sogenannten barbarischen Bierkultur. Die Vindolanda-Tafeln spiegeln das wirtschaftliche und tägliche Leben in einer fernen, neu gegründeten römischen Provinz wider, nicht die Sichtweise gebildeter römischer Autoren, die im Herzen des Römischen Reiches lebten. **Abseits Roms trinkt die römische Militärelite Bier oder Wein.** Die einheimischen Soldaten tranken spontan Bier, aber auch Wein, wenn sie konnten. Die lokalen Zivilisten oder Händler, die im Auftrag des Militärs tätig sind, handeln aktiv mit Biertreber, Malz und Biertreber (Bodensatz). Die Festung und die Garnison von Vindolanda ziehen Kaufleute, Brauer und Verbraucher an, sowohl

Männer als auch Frauen. Dieser Bierhandel wurde nicht von der Garnison von Vindolanda geschaffen. Es existierte, organisiert und sehr lebendig, vor der Ankunft der Römer, wie die keltischen Namen der Brauer und Mälzer beweisen. Die Garnison wurde zu einem Schmelztiegel keltischer und romanisierter Völker, zu einer Art kulturellem Knotenpunkt.

Die Tafeln bezeugen auch schon eine gewisse Vielfalt der Braumethoden und Biere:

*Der Bierhandel war in Vindolanda lokal. Das Bier wurde aus Gerste und Weizen gebraut, entweder als rohes oder gemälztes Getreide. Wir haben keine Braurezepte, kein Verhältnis von Weizen zu Gerste und kein Verhältnis zwischen dem verwendeten Getreide und dem gebrauten Bier. Bei Tafel 185 handelt es sich um Grünmalz, von dem die Wurzeln durch Dreschen oder Reiben entfernt werden. Diese technische Präzision impliziert eine fortschrittliche Braumethode. Die Herausgeber der Vindolanda-Tafeln übersetzen *ceruesae* mit "keltisches Bier", um auf ein Bier hinzuweisen, das vor Ort von Briten keltischer Kultur gebraut wurde. Wir wissen jedoch nicht, was "keltisch" aus technischer Sicht für ein Bier bedeutet, außer von Menschen der keltischen Kultur getrunken zu werden. Sie (die Inhalte der Tafeln) bestätigen, dass das Bier aus verschiedenen Getreidesorten mit fortschrittlichen Mälzungsprozessen hergestellt wurde. Dies hat es zweifellos möglich gemacht, verschiedene Biere mit unterschiedlicher Dichte und Geschmack zu brauen.*

Viele der Tafeln befassen sich auch mit den Mengen und dem Handel von unterschiedlichem Getreide und Malz, Mengenangaben von fertigem Bier und wer es wohin verkaufte.

Britanniens erste Brauer

Und auf diesen Tafeln findet sich auch der erste namentlich erwähnte Brauer auf britischem Boden. Einige der Tafeln von Vindolanda verweisen namentlich auf einen Mann namens Atrectus:

*Ein Brauer wird durch die Tafel 182.14 genannt. **Atrectus ceruesar[us] ist Atrectus der Brauer.** Ein cerues-arius ist ein Kaufmann oder Brauer von ceruesa. Das abgeleitete Suffix in -arius bezeichnet oft eine Person, die den mit dem Grundbegriff bezeichneten Gegenstand verkauft, handelt oder herstellt **Atrectus fungiert als Zivilist, Brauer und Bierhändler.** Atrectus ist ein gebräuchlicher Name in Britannien und Belgisch-Gallien. Andere ceruesarii werden in römischen Texten zitiert, z.B. ein Soldat der römischen Rheinflotte, der sich zum Unterhändler ceruesarius bekennt. Die beiden Zeilen 15-16 nach dem Namen beziehen sich wahrscheinlich auf Zahlungen, die Atrectus für den Kauf von Eisen und Fett von Schweinen geleistet hat.*

Die Datierung ist nicht eindeutig, aber wahrscheinlich aus der Zeit um 92-103 n. Chr.

Weitere Brauer fanden sich dann auf Dokumenten, die bei Grabungsarbeiten in London gefunden wurden, darin auch enthalten ist ein Hinweis auf Handelsbeziehungen mit Atrectus in den Jahren 92-97.

Dabei handelt es sich um einen Brauer namens Tertius, sowie einen Mälzer namens Optatus.

Diese werden sogar noch etwas früher datiert als Atrectus, es gibt aber einige Unstimmigkeiten bei den Übersetzungen. Es scheint nicht klar hervorzugehen, ob es sich bei Tertius um einen Brauer oder doch einen Mälzer gehandelt hat.

Es finden sich in diesen, so genannten Bloomberg Tafeln¹³, auch Hinweise auf Handel und Ausschank, sowie auf die Herstellung von Bierfässern.

*Eine andere (Tafel), die aus den Jahren 65/70-80 n. Chr. stammt, wurde verwendet, um ein Konto für Ceruesa, (=Bier), aufzuzeichnen, das entweder einem Mann namens Crispus geschuldet wurde oder von ihm geschuldet wurde. Zwei weitere Männer waren an den aufgeführten Transaktionen beteiligt, wobei eine Transaktion "durch" Butus und die andere "durch" Januarius ging. **Es sieht so aus, als ob Crispus das Bier gekauft haben könnte, so dass wir möglicherweise den Namen von Londons frühesten bekannten Tavernenbesitzern haben.** Die gezahlten Summen, fünf Denare in einer Transaktion, sieben in einer anderen, eineinhalb Denare in einer dritten, implizieren große Mengen Bier, zu dem Preis, der in Vindolanda von einem*

¹³ <https://zythophile.co.uk/2016/06/14/londons-earliest-named-brewer-or-londons-earliest-named-maltster/>

Denar für 200 Sextarii gezahlt wird, wobei ein Sextarius 546 ml oder 0,96 Pint beträgt. Sieben Denare würden also 168 Gallonen Bier kaufen.

*Was war das für ein Bier? Fässer, sehr wahrscheinlich. Eine weitere Tafel aus der Stätte ist mit *dabes Iunio cupario cotra Catullu[m]* adressiert: "Du wirst dies Junius dem Küfer geben, gegenüber [dem Haus des] Catull". Ein Küfer war nicht unbedingt ein "nasser" Küfer, der Fässer für Brauer herstellte, aber einige der (anscheinend) Weinfässer, die bei archäologischen Ausgrabungen in der Stadt zu Brunnenauskleidungen recycelt wurden, zeigen, dass **die Römer wussten, wie man große wasserdichte Fässer herstellt.***

Es war also auch ausreichendes Wissen vorhanden, Fässer für Lagerung und Transport des Bieres zu bauen.

Das Brauwesen dürfte sich also in der keltisch-römischen Zeit durchaus schon gefestigt haben. Die Vermischung der Kulturen und der damaligen Brautechniken dürfte dem Brauwesen und der Vielfalt einen großen Fortschritt gebracht haben. Handel und Ausschank von Bier unterschiedlicher Sorten war offensichtlich ein Teil des Alltags.

Einfluss anderer Kulturen und Einwanderung

Im Jahr 480 zerfiel schließlich das Römische Reich, der Rückzug der Römischen Truppen begann aber schon deutlich früher. Ab 409 waren nur noch einzelne Städte wie London unter römischen Einfluss.

Nachdem im Jahr 393 das Christentum im Römischen Reich zur Staatsreligion wurde, nahm der christliche Glaube auch in Britannien immer weiter zu und gewann die Oberhand. Die keltische Kultur wurde verdrängt, verschwand aber nicht völlig.

In der christlichen Kirche war Wein das zeremonielle Getränk. Bier wurde hingegen bekämpft, da es mit heidnischen Riten in Verbindung gebracht wurde. In dieser Zeit nahm die Bedeutung von Bier wieder ab- zumindest im offiziellen Leben.

Bis dahin war Bier auch immer der Mittelpunkt von Zeremonien gewesen und wurde bei landwirtschaftlichen Festen weiterhin getrunken. Diese waren immer noch stark keltisch geprägt (Erntedankfeste, Fruchtbarkeitsriten, Sommer- und Wintersonnenwende usw.).

Auch wenn das nicht im Interesse der Behörden und Verwaltung war, so konnte die Verbindung von Bier zur Landwirtschaft nicht aus dem täglichen Leben getilgt werden. Vor allem auch, weil Weinbau in Britannien bestenfalls im Süden oder Teilen vom heutigen Wales möglich war. Wein musste also oft importiert werden, was ihn teuer machte und dadurch war er sicher kein Getränk des gewöhnlichen Volkes.

Vielleicht verliert sich deswegen die Spur des Bieres ein bisschen während der nun folgenden angelsächsischen Zeit. Es gibt kaum Aufzeichnungen über Brauwesen, Handel und Trinkgewohnheiten. Auch wenn die Angelsachsen eine gut organisierte Verwaltung aufgebaut hatten, war Lesen und Schreiben in der einfachen Bevölkerung nicht weit verbreitet. Bildung gab es hauptsächlich in Kirchenkreisen – und die waren an der Aufzeichnung von heidnischen Riten naturgemäß nicht interessiert. Vielleicht fehlt darum noch einiges an Forschung über diese Zeit.

Ab dem 5. Jahrhundert begannen die Angelsachsen¹⁴ in Britannien zu siedeln. Sie verdrängten innerhalb eines Jahrhunderts die vorherrschende, noch römisch geprägte Kultur beinahe völlig.

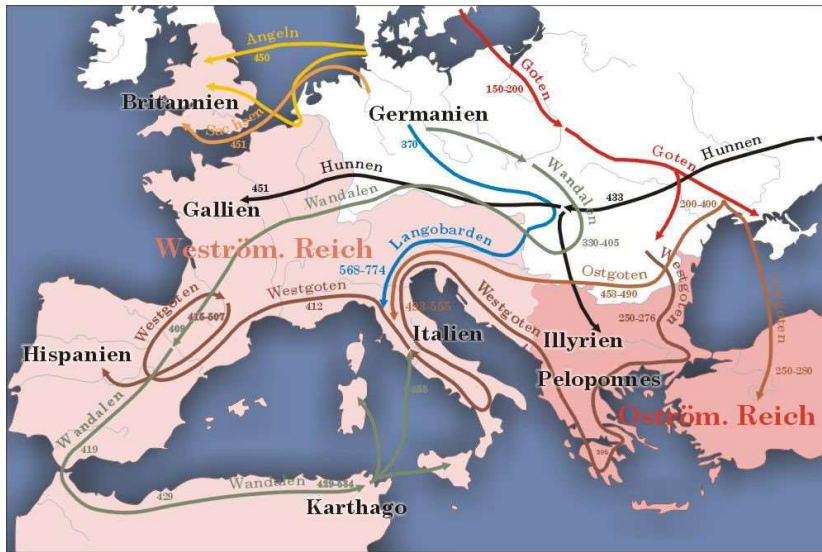


Abbildung 9 - Rekonstruktion der Germanischen Einwanderung^{ix}

In weiterer Folge wurde eine neue Verwaltung aufgebaut und das Land unter den verschiedenen Volkstämmen aufgeteilt.

¹⁴ ein germanisches Sammelvolk, hauptsächlich Sachsen, Angeln aber auch Jüten, Friesen und Niederfranken

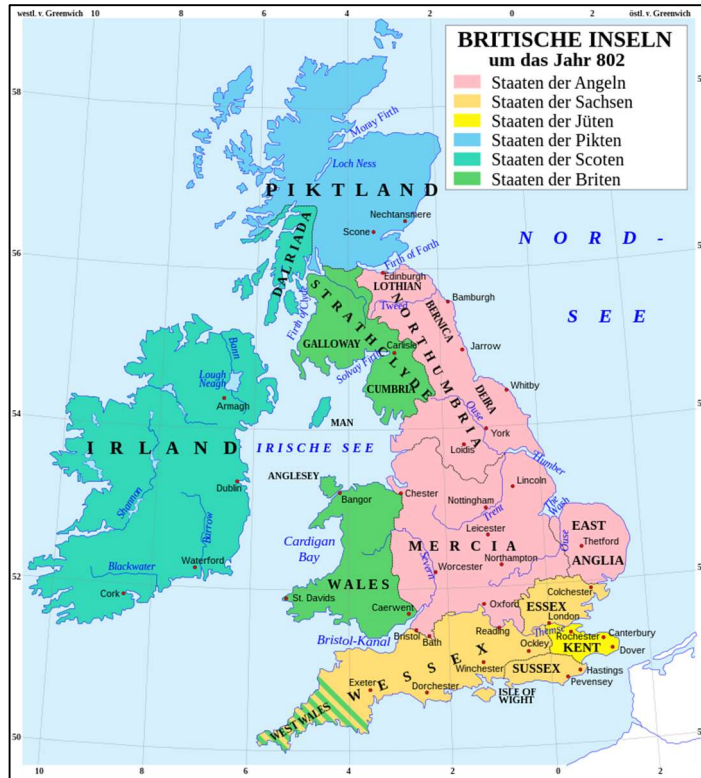


Abbildung 10 - Die britischen Inseln um 802^x

Große Teile des Englischen basieren auf die ursprüngliche altsächsische Sprache, so finden sich bis heute viele Ähnlichkeiten zum Deutschen. Auch der Name England leitet sich von den Angeln (Land der Angeln) ab.

Im späten 8. Jahrhundert beginnen Überfälle der Wikinger, die sich jedoch nicht dauerhaft in Britannien ansiedeln.

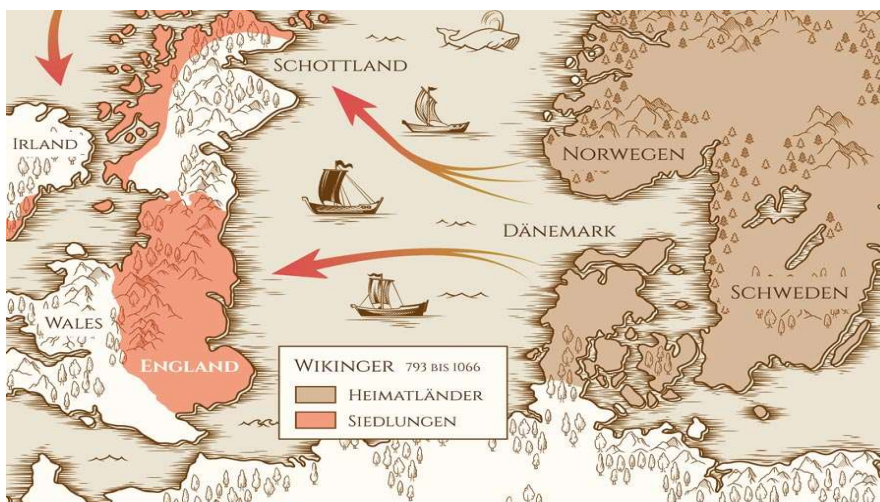


Abbildung 11 - Einfluss und Herkunft der Wikinger^{xi}

Diese Periode dauerte bis zum Beginn der Normannischen Einfälle an.

Im 11. Jahrhundert begann die Eroberung Englands durch die Normannen¹⁵. Auch sie brachten ihre (Bier) Kultur ins Land.



Abbildung 12 - Landung der Normannen, Detail des Teppichs von Bayeux^{xii}

Anders als die Wikinger siedelten sich die Normannen dauerhaft in Britannien an und vermischten sich in weiterer Folge auch mit der ansässigen Bevölkerung. Sie prägten Land und Kultur, was auch heute noch an zahlreichen Bauwerken erkennbar ist.



Abbildung 13 - St. Pancras Church, Widecombe in the Moor (14. Jhdrt)^{xiii}

¹⁵ Oberbegriff für alle Skandinavier des Mittelalters

Politisch waren die Normannen eher mit Frankreich verbunden, was in Folge zu einem starken Einfluss französischer Herrscher führte. Dies wird besonders deutlich, wenn man die Ausdehnung des angevinischen Reichs ¹⁶ zwischen 1150 bis zur Mitte des 13. Jahrhunderts betrachtet.



Abbildung 14 - Größte Ausdehnung des angevinischen Reichs
(Besitzungen durchgehend eingefärbt, Gebiete mit angevinischer Vorherrschaft kariert) ^{xiv}

Von den Normannen weiß man, dass sie Met und Bier getrunken haben. Met wurde dabei eher bei Festen und Zeremonien gereicht und auch bei Beerdigungen getrunken. Bier war ein alltägliches Getränk und auch Teil der Nahrung. Bei Festen wurde auch stärkeres Bier getrunken als im Alltag. Es war oft mit Honig gesüßt und mit Kräutern gewürzt. Hopfen war auch in ihren Bieren noch nicht zu finden, obwohl die Wirkung und Verwendung des Hopfens damals z.B. in Bayern bereits bekannt waren. Die nördlichen Gebiete eigneten sich kaum für den Hopfenanbau, aber auch nicht für Weinanbau.

Außerdem ist bekannt, dass bei den Normannen fast ausschließlich die Frauen für das Bierbrauen zuständig waren.

¹⁶ Das angevinische Reich ist eine moderne Bezeichnung für den umfangreichen territorialen Besitz des Hauses Plantagenet zur Zeit von etwa 1150 bis zur Mitte des 13. Jahrhunderts.

Daher kam in dieser Epoche den Frauen auch in Britannien eine wichtige Rolle zu. Als „alewife“ oder auch „brewster“ wurden Frauen bezeichnet, die Bier brauten und verkauften. Erste Erwähnungen dazu finden sich im Jahr 1393.



Abbildung 15 - Alewife (verm. 14. Jhdt.)^{xv},
am Haus der "alepole" als Zeichen das Bier verfügbar ist

Das Brauwesen dürfte bis zum Ausbruch der Pest fest in weiblicher Hand gewesen sein. Es wurde im eigenen Haus gebraut, was sich mit den sonstigen Tätigkeiten im Haushalt gut vereinen ließ. Dabei wurde das gebraute Bier auch verkauft, und verschaffte dadurch den Frauen auch ein zusätzliches Einkommen. Da das damalige Bier nicht lange haltbar war, war das Brauen sicher eine regelmäßige und geplante Tätigkeit.

Im 14. Jahrhundert kam es zum Ausbruch der Pest in England. Sie entvölkerte teilweise das Land, machte aber auch Ressourcen in der Landwirtschaft und dem Arbeitsmarkt frei. Das führte zu tiefgreifenden Änderungen innerhalb der Gesellschaft und Wirtschaft. Die lokalen Märkte erlebten einen Aufschwung, die Lebensqualität der einfachen Bevölkerung verbesserte sich, der Zugang zu Getreide und damit zu Bier wurde einfacher und billiger. Die fehlenden Arbeitskräfte wurden vermehrt durch technische Innovationen ersetzt.

Die brauenden Frauen wurden allerdings mehr und mehr in den Hintergrund gedrängt. Die Brauwirtschaft entwickelte sich zu einem von Männern dominierten Gewerbe, wengleich oft die Frauen im Hintergrund die Brautätigkeiten übernahmen.

Bis ins 16. Jahrhunderts hatte sich das Bild von brauenden Frauen dermaßen geändert, dass sie nur noch negativ dargestellt wurden. In anderen Teilen Europas wurden zu dieser Zeit brauende Frauen oft als Bier- oder Brauhexen verfolgt und sogar auf dem Scheiterhaufen verbrannt. In England wurden sie eher als Sündenbock für alle Laster der Gesellschaft dargestellt, es wurde ihnen teilweise sogar verboten Bier zu verkaufen.

Warum es nicht zu so ausgeprägten Verfolgungen kam wie in anderen Ländern, könnte mit der Einschränkung der Macht der Klöster zu tun haben. Immerhin wurde im deutschsprachigen Raum die letzte Bierhexe 1591 auf dem Scheiterhaufen verbrannt.

Im mittlerweile völlig christlich geprägten Britannien dieser Zeit waren die Klöster die größten Bierproduzenten. Das änderte sich im 16. Jahrhundert, als Henry VIII diese auflöste, um seine Staatskassen zu füllen. Diese Trennung von Brauwesen und Kirche passierte deutlich früher als in anderen europäischen Ländern, und könnte ein Grund dafür sein, dass sich das Brauwesen früher einer industriellen Fertigung annäherte und England dadurch einen Vorsprung in der Brautechnologie verschaffte.

Aus den kleinen Braustuben (heute würde man sie als Brewpub bezeichnen) entstanden schnell größere Brauereien. Die Ram-Brewery wurde 1581 gegründet (geschlossen 2006), Shepards Neame dürfte seit 1573 in Betrieb sein, auch wenn als offizielles Gründungsdatum 1698 genannt wird. Sie ist somit die älteste noch im Betrieb befindliche Brauerei in England.

Bier blieb ein wichtiger Teil der Nahrung und bot vor allem die gesündere Alternative zum oft verschmutzten Wasser. Schwächeres Bier wurde sogar in Schulen an Kinder ausgeschenkt und Neugeborene wurden in Bier gebadet.

Ab dem 14. Jahrhundert wurde Hopfen erstmals regelmäßig aus Flamen importiert. Seit dieser Zeit wurde gehopft Bier als „Beer“, ungehopft als „Ale“ bezeichnet.

Etwas um 1520 wurde damit begonnen auch in England Hopfen anzubauen.

Erst im 18. Jahrhundert wurden auch Ale mit Hopfen gebraut. Die Unterscheidung von Ale und Beer hat sich, wenn auch etwas verändert, bis heute erhalten. So kann man auf manchen Pubs immer noch die Aufschrift „Ales, Beers and Lagers“ sehen.

Der Hopfen machte Bier haltbarer, es konnte nun auch exportiert werden. Das bekannteste Beispiel dafür ist das IPA, das India Pale Ale, das ohne eine kräftige Hopfengabe den Seeweg nach Indien wohl kaum überstanden hätte.

Heutzutage wird Hopfen hauptsächlich im Süden Englands oder Wales angebaut, wenn auch nur in geringen Mengen.



Abbildung 16 - wilder Hopfen, aufgenommen an der südlichen Küste Cornwalls ^{xvi}

Als Anfang des 18. Jahrhunderts die Einschränkung zum Destillieren von Gin aufgehoben wurde, kam eine große Menge von billigem Alkohol auf den Markt.

Die daraus entstandenen Probleme wurden 1751 in Bildern von William Hogarth dargestellt. Die Personen in der „Beer Street“ wurden als deutlich gesünder und fröhlicher dargestellt. Auf der rechten Seite, der „Gin Lane“ werden die Auswirkungen des Alkoholismus deutlich gemacht.



Abbildung 17 - Beer Street and Gin Lane, William Hogarth, 1751 ^{xvii}

Erst in der Mitte der 1820er Jahre wurde die Produktion und der Vertrieb von Gin wieder eingeschränkt. Dies geschah vor allem auf Verlangen der Industriellen, die nüchterne Arbeiter in den Fabriken brauchten, aber auch der Mittelschicht, die sich von den vielen Schnapsleichen angewidert fühlte, übte entsprechenden Druck aus.

Als im 18. und 19. Jahrhundert das Industriezeitalter begann, änderte sich auch das Brauwesen. Brauereien wurden größer und nahmen auch in ihrer Anzahl zu. Bekannte Namen wie Fullers, Boddingtons sowie Guinness in Irland tauchen auf.

Das Wachstum brach mit Ende des 19. bzw. Anfang des 20. Jahrhunderts ein. Ein Wechsel in der Gesellschaft wirkte sich auf den Bierabsatz aus, Kriegszeiten taten ihr Übriges.

Beer oder Ale - Namensherkunft

Mit Einwanderungsströmen und Kontakt zu anderen Ländern wurde auch immer Brautechnik und Bierkultur importiert. Mit dieser aber auch die Bezeichnungen in der jeweiligen Sprache.

Gibt man in ein beliebiges Übersetzungsprogramm "Bier" ein und übersetzt in Englisch, so wird "beer" dabei herauskommen. Die britische Bierkultur ist aber vor allem für das Ale bekannt.

Wie kommt es zu den unterschiedlichen Namen und Bedeutungen?

Es existieren im europäischen Raum hauptsächlich 2 Wortstämme:

Die Herkunft des Wortes **BIER** ist nicht eindeutig geklärt, aber die häufigste Erklärung geht auf das lat. "bibere - trinken" zurück. Das Lat. "biber" bedeutet Getränk. Durch Lautverschiebung kann man davon zu Bier ableiten.

Davon ist auch das englische Wort „beer“ abgeleitet, so wie auch das französische bière und andere wortähnliche Namen in den unterschiedlichen Landessprachen.

Die lat. Übersetzung von "ich trinke", lautet übrigens "bibo". Hier könnte der Ursprung des Wortes **PIVO**, wie in den slawischen Sprachen üblich, liegen.

Durch die Einwanderung aus dem Germanischen Sprachraum nach Irland ist auch das Wort Bier importiert worden, wurde dort aber zum Irisch / Gälischen **Beoir** (gesprochen björ), welches auch wortverwandt zum Isländischen ist.

Überliefert sind auch noch Wortformen historischer Sprachen des Deutschen und seiner verwandten germanischen Sprachen, so wie:

althochdeutsch bior,
mittelhochdeutsch bier,
mittelniederdeutsch ber,
angelsächsisch beor,
altfriesisch biar und
altnordisch bjórr.

Im nordischen Raum findet sich eher das Wort **ÖI** (und ähnliche) als Bezeichnung für Bier.

Hier wird folgender Ursprung vermutet. Das germanische Wort "Ala" bedeutet so viel wie "nähren, wachsen", altnordisch hieß das Wort ala und altenglisch alan. Damit verwandt ist auch das lateinische "alere" (nähren) welches auch im Fremdwort Alimente enthalten ist. So wäre **ÖI/Ale** einfach ein Nahrungsmittel. Das Finnische, eine nicht verwandte Sprache hat das schwedische Wort als „olut“ übernommen.

Eine andere, aber eher unwahrscheinliche, Erklärung ist die Herleitung des Wortes aus dem lateinischen "oleum", bzw griechischen "eleion", ein flüssiges Lebensmittel aus der Olive, welches zunehmend auf andere nahrhafte Flüssigkeiten übertragen wurde. Ob es auf das nahrhafte Getränk Bier übertragen wurde, ist zweifelhaft. Zumal die Römer und Griechen doch eher Weintrinker waren und Bier mit den Barbaren im Norden in Verbindung gebracht wurde.

Im englischen Raum wurde durch Einwanderung aus nordischen Gebieten vermutlich auch das Wort Ale importiert, das ursprünglich für ein ungehopftes Bier, heute noch für ein obergäriges Bier steht. Das erscheint in diesem Zusammenhang logisch, da der Nordeuropäische Raum nicht gut geeignet für Hopfenpflanzen ist. Nordisches Bier wurde lange mit anderen Pflanzen/teilen oder Grut gewürzt.

Ob mit dem nordischen Wort „Öl“ auch ein Zusammenhang mit dem österreichischen Dialektausdruck "im Öl sein" (betrunken sein) besteht, lässt sich nicht belegen.

Eine weitere Bezeichnung alter Herkunft existiert auch noch, ist allerdings im Englischen nicht mehr zu finden:

Das lateinische Wort **Cervisia** lebt in den romanischen Sprachen weiter:

Portugiesisch = cerveija

Spanisch = cerveza

Katalanisch = cervesa

Galizisch = cervexa

Cervisia war eher ein Hirse- oder Weizenbier. Der Name leitet sich von den Feldfrüchten "Ceres", welches auch für Korn oder Getreide steht ab. Heute findet man diesen Wortstamm noch in den „Cerealien“. Somit ist es auch noch im Codex Alimentarius Austriacus, dem österreichischen Lebensmittelbuch, zu finden:

Definition

*Bier ist ein aus **Cerealien**, Hopfen und Trinkwasser durch Maischen und Kochen hergestelltes, durch Hefe vergorenes, alkohol- und kohlenensäurehaltiges Getränk.*

Ceres war außerdem die Göttin des Ackerbaus, die damit sicherlich verehrt wurde.

Dieser lateinische Ausdruck für Bier wurde also von den Keltischen Stämmen übernommen. Wohl auch weil ein Unterschied zum eigenen Bier bestand. Auf den Britischen Inseln verwendeten die Kelten das leicht vom lateinischen abgewandelte "kervesia" oder "kervisia".

Am bekanntesten wurde die Cervisia natürlich durch die Abenteuer von Asterix und Obelix. In den Fußnoten wird Cervisia immer als "Vorläufer des Biers im Altertum" bezeichnet.

Ein anderer, echter keltischer Begriff für Bier ist heutzutage schon sehr selten geworden.

Das Bier der Kelten wurde als "kurmi" oder "corma" bezeichnet und wurde aus Gerste gebraut. Hier liegt die Wortverwandschaft zu Korn nahe.

Der griechische Historiker Poseidonius gibt den keltischen Namen des Biers als kórma wieder und vermerkt, es sei im Gegensatz zum Wein das Getränk der weniger Begüterten.

Diesen Wortstamm gab es auch im Altirischen in der Form cuirm und existiert bis heute im Walisischen **cwrw** (gesprochen kuru).



Abbildung 18 - "Bier" in den jeweiligen Landessprachen ^{xviii}

Anhand der Karte kann auch der Zusammenhang der verwendeten Namen für Bier und ihrer Herkunft deutlich gemacht werden.

Porter und Stout

Die Namen von Porter und Stout haben keine besonders lange Geschichte, sollten hier aber nicht unerwähnt bleiben.

Porter gibt es definitiv zumindest seit 1730. Zu dieser Zeit war die Besteuerung von Bier von der Alkoholstärke abhängig. Also wurde gerne starkes und schwaches Bier gemischt, um ein günstigeres, aber doch noch kräftiges Bier zu bekommen. Zumindest so lange, bis die Brautechnik ermöglichte die gewünschte Stärke und Farbe in einem Brauvorgang zu produzieren. Aus diesem „entire butt“ entwickelte sich das Porter. Namensgeber waren

dabei die Lastenträger (Porter – Lastenträger in Häfen -Ports) die dieses kräftigende Bier besonders gerne tranken.

Stout hatte ursprünglich die Bedeutung von „tapfer, stolz, kräftig“. In Verbindung mit Bier (ab etwa 1740) bezeichnet es ein kräftiges Bier, sowohl in Farbe als auch in Aroma und Alkohol. Zu Beginn noch als Stout Porter bezeichnet, wurde ab etwa 1850 ein eigener Bierstil daraus. Die Guinness Brauerei war und ist bis heute maßgeblich daran beteiligt.

Nebenbei erwähnen kann man auch noch den Ursprung des Wortes **Brauen**.

Hier scheint es eine Ableitung aus dem indogermanischen Wort „bhreu“ oder „bherw“, dass der Ursprung von Worten wie „brauen, brausen, brodeln, brühen“ sein dürften.

Die Verwandtschaft zum englischen „to brew“ ist hier ebenso deutlich.

Ein weiterer möglicher Ursprung ist lateinisch „frumentum“ = Nahrungsmittel, Getreide oder „defrutum“ = (eingekochter Most). Der Wortstamm frut ist urverwandt mit germanisch/althochdeutsch Prod, neuhochdeutsch Brühe, althochdeutsch „briuwan“ = brauen (denn das lateinische „f“ wandelt sich im germanischen zu „b“).

Der Name des typischen Trinkgefäßes ist das **Pint**. Dieser Name dürfte sich vom lat. „picta“ – „bemalt“ ableiten und ist auch mit dem englischen Wort für „malen“ - „paint“ verwandt. Dabei handelte es sich ursprünglich um den aufgemalten Strich an oder in einem Trinkgefäß, ähnlich dem heutigen Füllstrich.

Die Bezeichnung Pint als Trinkgefäß taucht etwa im 14. Jahrhundert auf und bezeichnete ein "Flüssigkeitsmaß, das einem halben Quart entspricht" ¹⁷. Ein britisches Pint entspricht seit 1698 genau **0,5683** Liter, als es damals vom Parlament als Mindestmenge für den Ausschank bestimmt wurde.

¹⁷ <https://www.etymonline.com/de/word/pint>

Entstehung von Pubs, Inns und Alehouses

Bei jedem Besuch oder Urlaub in Großbritannien wird man irgendwann ein Pub besuchen. Auch diese machten im Laufe der Zeit eine Entwicklung durch.

Im 17. Jahrhundert findet man die ersten Erwähnungen von **Pub's** (abgeleitet von Public House). Dabei handelt es sich ursprünglich um ein privates Haus. War gerade frisches Bier verfügbar, wurden Nachbarn oder andere Dorfbewohner eingeladen. Bier wurde in den privaten Wohnräumen ausgeschenkt und bestenfalls einfache Speisen angeboten.

Daraus entwickelten sich im Laufe der Zeit Wirtsstuben, die eher an ein Wohnzimmer erinnern als an eine Gaststube. Die Pubs waren lange Zeit der Mittelpunkt der spärlichen Freizeit, gleichzeitig aber auch ein Treffpunkt für die Gemeinschaft. Gerade die einfacheren Schichten hatten in ihren Häusern keinen Platz für ein Wohnzimmer, diese Funktion übernahm das Pub.

Um 1880 wurden Lizenzen zum Betrieb eines Pubs eingeführt. Das hatte zur Folge, dass immer mehr privat geführte Pubs von Brauereien aufgekauft wurden.

Deutlich älter hingegen ist das **Alehouse**. Die ersten Erwähnungen finden sich im 7. Jahrhundert, als eine Regelung hinsichtlich Anzahl der Alehouses und Größe der Trinkgefäße eingeführt wurde.¹⁸

Diese Alehouses waren oft die Verkaufsstätte der schon vorhin erwähnten „Alewives“ und für viele Bürger die einzige Gelegenheit sich aufzuwärmen und ein besseres Getränk als das damalige Wasser zu bekommen. Bier war durch das Kochen der Würze das gesündere Getränk.

Im 16. Jahrhundert gab es bereits 24.000 Alehouses in England.

Bei einem **Inn** handelt es sich ursprünglich um einen Beherbergungsbetrieb, der oftmals durch Mönche für Pilger betrieben wurde. Auch viele Alehouses wurden durch Mönche betrieben und als Handel und Pilgerfahrten zunahm, boten diese auch Übernachtungsmöglichkeiten an.

Einige davon wurden auch schon während den Bauarbeiten an einer Kirche errichtet, um den Bauarbeitern eine Unterkunft zu geben.

¹⁸ durch König Æthelberht von Kent

Als im 17. Jahrhundert feste Postkutschen Routen entstanden, wurden entlang der Routen Coaching Inns errichtet, um die Reisenden aber auch die Pferde zu verpflegen.

Mit der Einführung des Postdienstes wurden die „Coaching Stations“, wie sie auch genannt wurden, dichter aneinandergelagert und die Pferde an diesen gewechselt, statt sich auszuruhen, um eine höhere Reisegeschwindigkeit zu erreichen. Der Postmann war standardmäßig mit einer Muskete und zwei Pistolen bewaffnet, was auch bitter nötig war. Das Betreiben eines solchen Inns war teuer und vor allem die Inns, welche nicht an End- oder Kreuzungspunkten von Strecken lagen, hatten ein hartes Brot. Der Standard der Inns war sehr uneinheitlich und oft beschwerten sich die Reisenden über Schmutz und stinkende Betten. Viele Wirte arbeiteten auch mit den Straßenräubern zusammen und gaben ihnen Tipps, welche Reisenden es sich auszurauben lohnte. Trotz dieser Widrigkeiten wuchsen die Ortschaften entlang der Strecken, und die Inns wurden zum Handels-, Gerichts- und Festplatz der Umgebung. Die Inns waren oft mehrere Stockwerke hoch mit 60 Betten und Platz für 50 Pferde. Es waren also große Gebäude für diese Zeit.¹⁹

Die **Tavern** (vom lat. taberna, ein Gasthaus, meist an Verkehrsknotenpunkten gelegen) war im Unterschied zum Alehouse größer und richtete sich eher an das wohlhabendere Publikum. Dementsprechend wurde außer Ale auch Wein und Gin ausgeschenkt. Diese entstanden hauptsächlich als die Städte wuchsen und wirtschaftlich bedeutender wurden.²⁰

Gegen Ende des 18. Jahrhunderts, als sich soziale Strukturen veränderten, verloren auch die Tavernen ihre Bedeutung. Abgelöst wurden sie von Kaffeehäusern und Gin Palaces. Wein wurde auch in Alehouses ausgeschenkt und für die Oberschicht entstanden Gentlemens Clubs.

¹⁹ <https://de.wikipedia.org/wiki/Pub>

²⁰ Unter Elisabeth I. (1558–1603) erlebte England einen Aufschwung des Handels und der militärischen Macht

Gründe für die obergärige Brauweise

Vor allem der Süden Englands ist für sein mildes Klima bekannt. Durch den Einfluss des Golfstroms ist das Klima deutlich milder als in anderen Gegenden gleichen Breitengrades.

Das führt auch dazu, dass die Temperaturverläufe innerhalb des Jahres weniger extrem ausfallen. Als Beispiel ein Vergleich der Temperaturen in London (links) und Wien (rechts):

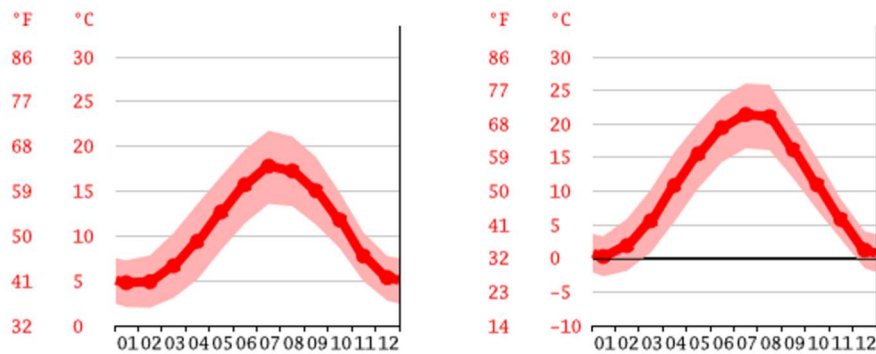


Abbildung 19 - Temperaturvergleich London/Wien^{xix}

In Bayern und Österreich wurde vor der Verwendung von Kühlmaschinen nur in den Wintermonaten (Georgi bis Michaeli) untergärig gebraut. Im Sommer wurde obergäriges Bier gebraut. Man könnte zwar davon ausgehen, dass die kühleren Sommertemperaturen in England die untergärige Brauweise bevorzugen würde, entscheidend dabei ist jedoch die Temperatur bei der Gärung. In den kälteren Wintermonaten konnte Eis aus Teichen und Seen gewonnen werden. Dieses wurde in Eiskellern dazu verwendet, eine kühlere Temperatur für die Gärung und Lagerung zu erreichen.

Wie der Temperaturverlauf von London zeigt, ist hier aber kaum mit zugefrorenen Teichen zu rechnen. Somit waren die Lagerräume wohl eher von den angeschlossenen Gebäuden mit erwärmt.

Welche Hefestämme dabei an der Vergärung beteiligt waren, ließ sich anfangs nicht kontrollieren. Das änderte sich erst, als Louis Pasteur die Hefezellen und ihrer Bedeutung für den Gärprozess im Bier entdeckte (1870).

Auch als technische Möglichkeiten die untergärige Brauweise erlaubten, war wohl der bekannte und gewohnte Geschmack des Biers besser zu verkaufen.

Das zeigte sich sogar noch im 20. Jahrhundert, als das untergärige Lager bekannter wurde. In England ging der Wechsel anfangs sehr schleppend vor sich, da die Briten auf das bewährte Ale nicht verzichten wollten. Dieser Widerstand war allerdings nicht dauerhaft.

Industrielle Revolution

Ausgehend von England begann im 18. Jahrhundert die industrielle Revolution, die auch das Brauwesen in das Zeitalter der Industrialisierung führte.

Die Dampfmaschine von James Watt wurde wenige Jahre nach ihrer Entwicklung ab 1784 auch im Brauwesen eingesetzt. Sowohl in der Produktion als auch im Transport führte sie zu einer großen Leistungssteigerung.

In England wurden schon seit dem 17. Jahrhundert rauchfreie Malzdarren verwendet, mit denen helles Malz ohne Raucharomen erzeugt wurden. Nur für das damals schon beliebte Porter wurden noch das dunkle, rauchige Malz aus den herkömmlichen Darren benötigt. Im Jahr 1817 ließ Daniel Wheeler eine Rösttrommel zur Erzeugung von dunklem Malz patentieren. Ab diesem Zeitpunkt konnte auch dunkles Malz ohne Raucharoma erzeugt werden.

In England waren also Malze unterschiedlicher Darrestufen und Farben verfügbar.

Auch eine Kühlung, angetrieben durch Dampfmaschinen, Thermometer, Mikroskop und Vorläufer des Saccharometer waren schon in Gebrauch. Da damals schon die Stammwürze zur Berechnung der Steuer herangezogen wurde, war es auch im Interesse der Brauer, genaue Messinstrumente zu verwenden.

Schließlich kam es 1832 zu einem Besuch, der die Bierlandschaft Europas verändern sollte.

„Werksspionage“ durch Anton Dreher

Anton Dreher Senior (1810 bis 1863) war der Sohn eines Brauereibesitzers in Klein Schwechat bei Wien. In der Zeit seiner Lehre und auch noch danach wurde auch in Wien nur in den Wintermonaten untergäriges, ansonsten obergäriges Bier gebraut.



Abbildung 20 - Anton Dreher^{xx}

Da die Obergärigen Biere noch vor dem Abschluss der Reife Zeit an die Wirte geliefert wurden, waren diese für die richtige Lagerung und Reifung des Biers verantwortlich. Oft ging das aber schief; zu kurze Reifung, rollen oder schütteln der Fässer beim Transport in die Gaststube machten die Qualität unberechenbar.

Gut möglich das der Ausspruch "Vom Meister gebraut, beim Wirten versaut" auf diese Zeit zurückgeht.

Die untergärigen Biere wurden hingegen in der Brauerei, bzw. den Lagerkellern fertig gereift und erst danach geliefert. Somit war die Qualität weniger stark vom Wirt abhängig.

Nachdem Dreher seine Lehre abgeschlossen hatte, ging er wie es damals üblich war, auf die Walz²¹.

Der technische Vorsprung in England war der Beweggrund für eine Bildungsreise nach England anzutreten:

Der Wissensdrang nach Neuem in der Bierwelt wurde im Jahr 1832 gleichzeitig mit dem Kennenlernen von Gabriel Sedlmayr, dem Sohn des Besitzers der

²¹ Der Begriff Wanderjahre (auch Wanderschaft, **Walz**, Tippelei, Gesellenwanderung) bezeichnet die Zeit der Wanderschaft zünftiger Gesellen nach dem Abschluss ihrer Lehrzeit (Freisprechung)

Spatenbrauerei in München, geweckt. Beide stellten bald fest, dass in Wien nichts zu erlernen ist und beschlossen, auf die „Bierwalz“ zu gehen.

Aus dieser Zeit stammen auch die Aufzeichnungen über „Die Geschichte der Spatenbrauerei unter Gabriel Sedlmayr dem Jüngeren“, in denen ausführlich über die Bierreise Anton Drehers berichtet wird.

*Nach unzähligen Brauereibesuchen in Böhmen, Deutschland und Belgien gelangten sie im Juli 1833 nach England, die Hochburg der Industrialisierung und Brautechnologie. So waren bereits das **Thermometer**, das **Mikroskop** und ein **Vorläufer des Saccharometers** zur Stammwürzebestimmung in Verwendung. Seit 1814 waren auch **Dampfmaschinen** im Einsatz und die **ersten doppelrohrigen Kühlsysteme** als entfernte Vorläufer von Rohrbündelwärmetauschern entwickelt. Der Brauereibesitzer Bass aus Burton-on-Trent stattete die beiden Brauforscher mit einem Empfehlungsschreiben aus und fungierte gleichsam als Türöffner für viele Brauereibesuche.*

*Dreher erlangte bereits in Böhmen Erkenntnisse über die Malzlösung und den richtigen Zeitpunkt zur Beendigung des Wachstums, indem man das Korn zwischen den Fingern zerquetscht und den austretenden Mehlkörper zerreibt. In England lernte er die **langsame Art des Keimprozesses**, die sorgfältige **Beobachtung des Blattkeimes** und den **schonenden Darrprozess bei niedrigeren Temperaturen** kennen. Das englische Mälzungsverfahren nutzte schon die **indirekt befeuerte Darre**, bei der nicht mehr die Rauchgase durch das Keimgut ziehen, sondern erwärmte Luft.*

*Die **Malzdarre von Daniel Wheeler** erlaubte, **bedingt durch die genaue Temperaturkontrolle, die Herstellung von hellem Malz (Pale Malt), das rein und frei von rauchigen Aromen** ist. Dreher führte penibel Buch über alle Brauvorgänge und Beobachtungen, die er während seiner Brauereibesuche – besser als Industriespionage zu bezeichnen – machte.*

So ist wörtlich bei Sedlmayr nachzulesen, dass beide mit kleinen Fläschchen Proben von Bieren unterschiedlicher Gärstadien aus den Bottichen nahmen und Temperatur sowie Extrakt bestimmten. Die Flaschen zu befüllen war ein sehr gefährliches Unterfangen, da sie sich nie alleine in der „Gärstube“ (Gärkeller) befanden. Daher wurden Spazierstöcke aus Metall mit Lackierung und einem an der unteren Seite eingebauten Ventil entwickelt. Beim Eintauchen des Stocks füllte sich der Hohlraum mit der Bierprobe, während er beim Herausziehen durch ein Ventil geschlossen wurde.²²

²² https://www.zeitfuergenuss.at/trinken/2016/04/175_jahre_wienerlager.html

Dreher und Sedlmayr brachten ihre Erkenntnisse mit nach Hause. Mit der neuen Vermälzungstechnik konnten sie nun hellere Biere brauen. Dies hatten auch nicht mehr das bis dahin übliche rauchige Aroma und gewannen schnell an Beliebtheit.

Als sie dann noch die Kühltechnik von Linde einsetzten, gelang es ihnen ganzjährig untergäriges Bier zu brauen. Damit begann der Siegeszug des Lagerbiers.

Obgleich diese Innovation von der britischen Brautechnologie ausging, sollte das Lagerbier in weiterer Folge starken Einfluss auf die britische Bierszene haben.

Moderne Zeiten

Without question, the greatest invention in the history of mankind is beer.

(Keine Frage, die größte Erfindung der Menschheit ist das Bier.)

Dave Berry

Bierentwicklungen im 20. Jahrhundert

Mitte des 19. Jahrhunderts hatte sich die Mäßigungsbewegung (temperance movement) formiert, die im späten 19. Jahrhundert zu einer starken Änderung im Konsumverhalten von Alkohol führte. Der Verzicht auf alkoholische Getränke und eine gesunde Lebensweise wurde propagiert. Das zeigte bald Auswirkungen im Bierkonsum, die bis zum Beginn des 1. Weltkrieges spürbar waren.

Wie in jedem von den Weltkriegen betroffenen Land waren die Auswirkungen auch in Großbritannien zu spüren. Ein Mangel an Rohstoffen, aber auch Arbeitskräften wirkte sich auf die Bierlandschaft aus, Steuern auf Bier wurden erhöht und die Sperrstunde in den Pubs wurde eingeführt.

Während und auch nach dem 1. Weltkrieg wurde das Bier aus wirtschaftlichen Gründen mit immer weniger Malz gebraut. Besonders das bis dahin beliebte Mild Ale litt unter der Beschränkung der erlaubten Stammwürze von nur 7,5° Plato.

Die Anzahl der Brauereien nahm drastisch ab. Vor Ausbruch des 1. Weltkrieges gab es über 3.500, 1939 waren davon nur noch 885 erhalten.

Auch wenn der 2. Weltkrieg weniger starke Auswirkungen auf die Pubs hatte, so begann mit der Zeit ein Wechsel von Ale zu Lagerbier.

Es ist leicht möglich, dass die Zeit der britischen Besatzung in Deutschland auch ihren Teil dazu beigetragen hat. Nach Ende des 2. Weltkrieges war der Nordwesten Deutschlands, aber auch Teile Österreichs unter britischer Besatzung, viele dort stationierte Soldaten mussten dort auch mit dem deutschen bzw. österreichischen Lagerbier in Berührung gekommen sein.

Auch nach Ende des Krieges blieben die Biere leichter als zuvor. Einige der alten Bierstile wie Porter und Stouts wurden durch leichtere Biere und Lager Bier verdrängt und verschwanden 1950 fast vollständig vom Markt.

In den 1960er Jahren war die Produktion von Flaschenbier auf etwa 50% der gesamten Abfüllung kräftig angestiegen und Pale Ale war das beliebteste Bier und hatte das Mild Ale überholt.

Schon in den 1970er Jahren begann aber das Lagerbier an Beliebtheit zu gewinnen. Auch wenn anfangs noch viele Briten nicht auf ihr nationales Ale verzichten wollten, stieg das Interesse an Lagerbier unaufhaltsam weiter an.

Mitte der 70er hatte Lager einen Marktanteil von etwa 20 % und englische Brauereien begannen ebenfalls eigene Marken zu produzieren oder in Lizenz zu erzeugen. Bis in die 2010er Jahre stieg der Anteil an Lager stetig an, der des Ales sank im gleichen Maß. 2014 erreichte Lager einen Marktanteil von beinahe 75%.

Auch der beginnende Tourismus sowie Werbekampagnen in Rundfunk und Fernsehen hatten einen Einfluss darauf, das Lager und Import Biere in England immer beliebter wurden.

Die Industrialisierung wurde in den Brauereien immer weiter vorangetrieben, vor allem um den Profit zu steigern. Viele kleinere Brauereien konnten bei dieser Entwicklung nicht schritthalten, mussten schließen oder wurden aufgekauft.

In den 1970ern dominiert 6 große Brauereien (Whitbread, Scottish und Newcastle, Bass Charrington, Allied Breweries, Courage Imperial und Watneys), sowie nur 4 kleinere alteingesessene Brauereien den britischen Markt.

Auch die meisten Pubs waren im Besitz von Brauereien und waren dadurch an das Bier Sortiment der besitzenden Brauerei gebunden (diese Regelung war als "the tie" bekannt).

Erst die Gründung der CAMRA ²³ im Jahr 1971 belebte mit der Zeit die britische Bierszene und förderte die alten Bierstile und auch die Pubs.

Nachdem seit 50 Jahren keine unabhängige Brauerei mehr gegründet wurde, entstand schließlich die Selby Brewery und mehrere kleine Brauereien folgten diesem Vorbild.

*1972 gründete Martin Sykes **die Selby Brewery als erste neue unabhängige Brauerei in England seit 50 Jahren.** "Ich sah die Wiederbelebung des Real Ale voraus und stieg früh ein", sagte er. Am Ende des Jahrzehnts schlossen sich ihm über **25 neue Mikrobrauereien** an, ein Trend, der sich in den 1980er Jahren nur noch verstärken sollte.[32] 1979 eröffnete Tim Martin den ersten **Wetherspoons Pub** in Muswell Hill im Norden Londons. [33] Dies war die Grundlage für **eine nationale Kette von Pubs (über 900 ab 2016)**, die sich aufgrund ihrer niedrigen Preise, großen Räumlichkeiten und der Förderung von Fassbier als einflussreich in der britischen Bierszene erweisen sollten. [34] Ebenfalls 1979 gründete David Bruce die erste "**Firkin**" -Brauerei. Die Firkin-Kette bestand aus Pubs, die Fassbier anboten, das auf dem Gelände oder in einem anderen Brewpub der Kette gebraut wurde. **Die Kette expandierte im Laufe ihrer zwanzigjährigen Geschichte auf mehr als 100 Pubs und erhöhte die Zahl der Brauereien in England erheblich.** Nach mehreren Eigentümerwechseln wurde der Braubetrieb im Jahr 2001 aufgelöst.*

https://en.wikipedia.org/wiki/Beer_in_England

Im Dezember 1989 wurden neue Gesetze (The Beer Orders) eingeführt, teilweise als Reaktion auf eine Kampagne der CAMRA:

*Die Anordnungen **beschränkten die Anzahl der gebundenen Pubs**, die sich im Besitz großer Brauereigruppen im Vereinigten Königreich befinden konnten, auf 2.000 und verlangten von den Vermietern großer Brauereien, dass sie zulassen mussten, dass ein **Gastbier von Pächtern von jemand anderem als ihrem Vermieter bezogen***

²³ Campaign for Real Ale

wurde. Die Branche reagierte darauf, indem sie reine Pub-Besitzer-Unternehmen ("Pubcos") wie Punch Taverns und Enterprise Inns von den älteren Brauereien und -besitzern, insbesondere Allied Lyons, Bass und Scottish & Newcastle, ausgliederte. Das Gesetz wurde im Januar 2003 widerrufen, als sich die Branche bereits gewandelt hatte.²⁴

Der einsetzende Craftbeer Boom erlebte einen Aufschwung, als es eine Neuregelung der Besteuerungen von Brauereien gab:

Eine Änderung der Bierbesteuerung, die „**Progressive Beer Duty**“, wurde 2002 von Gordon Brown eingeführt. Es handelte sich um eine **Senkung der Biersteuer**, die auf der Gesamtproduktion einer Brauerei basierte und **kleineren Brauereien helfen** sollte. Die Gesetzgebung war von der Society of Independent Brewers (Siba) befürwortet worden. Im Jahr 2009 stieg der Gesamtumsatz der über 420 Siba-Mitglieder im Vergleich zu 2008 um 4%. Im Jahr 2011 verzeichneten die Brauereien in Großbritannien ein **durchschnittliches Wachstum des Bierabsatzes von 3 % bis 7 % pro Jahr**.²⁵

Craft Beer hat bis heute einen hohen Stellenwert, auch wenn die Zahlen in den letzten Jahren stagnieren.

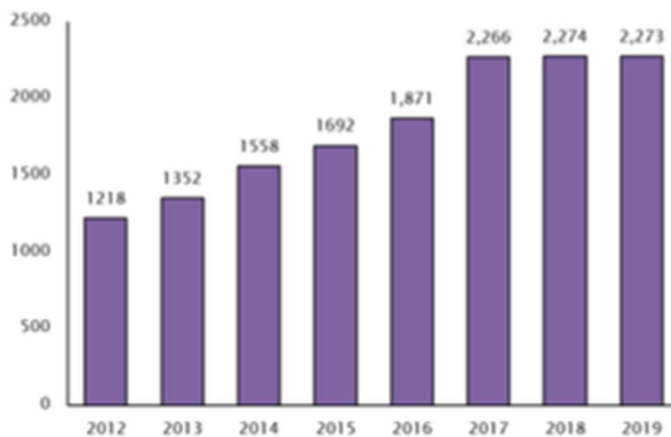


Abbildung 21 - Anzahl der Craft Beer Brauereien^{xxi}

Nach 2004 stieg das Interesse an importiertem Bier weiter an, vor allem ein Zustrom osteuropäischer Arbeiter machten Biere aus deren Heimat beliebt.

²⁴ https://en.wikipedia.org/wiki/Beer_in_England

²⁵ https://en.wikipedia.org/wiki/Beer_in_England

Das Lizenzgesetz von 2003, im Volksmund als "twenty-four hours drinking" bekannt, trat 2005 in Kraft. Es ermöglichte Pubs und lizenzierte Lokale nach Vereinbarung mit den örtlichen Genehmigungsbehörden bis zu vierundzwanzig Stunden geöffnet zu haben. In der Praxis änderten die meisten Pubs ihre Öffnungszeiten nur geringfügig.

Als die Verkaufszahlen von Lagerbier von 74,5 Prozent im Jahr 2008 auf 74,3 Prozent fielen, meinte man zu erkennen, dass der Höhepunkt der Beliebtheit von Lagerbier überschritten sei.

In der 2010 erschienenen Ausgabe des CAMRA „Good Beer Guide“, wurden bereits mehr als 700 Real-Ale-Brauer in Großbritannien aufgelistet - die höchste Zahl seit dem Zweiten Weltkrieg. Ein Sprecher der CAMRA erklärte damals: „... *eine Vorliebe für moderate Alkoholwerte und die Wahrnehmung, dass Real Ale gesünder ist, ist verantwortlich für die Verschiebung...*“

Obwohl die Auswahl an Real Ale, Craft Beer und internationalen Bier seit den 2010er Jahren wieder außerordentlich hoch ist, gibt es Bedenken hinsichtlich der Zukunft der Pubs. Gerade in den letzten Jahren sind die Zahlen der Schließungen permanent sehr hoch. Seit 2016 gibt es daher seitens der CAMRA vermehrt Bemühungen, den Erhalt der Pubs in den Focus zu rücken.

Moderne Bedeutung von Beer, Ale und Lager

Im Laufe der Zeit haben sich nicht nur die britischen Biere und Bierstile verändert. Während viele der alten Bierstile im Lauf des 20. Jahrhunderts verschwanden oder zu Nischenprodukten wurden, änderte sich damit auch die Bedeutung ihrer Bezeichnungen.

Beer steht eher als Oberbegriff für alle Biere, so lernt man das auch im Schulenglisch- in einem Pub wird man damit nicht weit kommen.

Die Bezeichnung **Ale** für ungehopftes Bier hielt sich bis ins 18. Jahrhundert. Heute steht der Begriff für obergäriges Bier. Der Begriff Ale wird auch für nicht-britische Bierstile verwendet- in den Richtlinien der EBCU ²⁶ finden sich z.B. auch Belgium oder German Ale.

Lager ist üblicherweise der Begriff für untergäriges Bier. Damit ist also nicht unbedingt Lager gemäß den Stilbeschreibungen gemeint.



Abbildung 22 - San Miguel, ein beliebtes Lager in GB ^{xxii}

Porter und **Stout** stehen für sich, obwohl obergärig würde man diese nicht als Ale bezeichnen, ebenso wenig wie **Barley Wine**.



Abbildung 23 - The Seven Stars, London ^{xxiii}

²⁶ European Beer Consumers Union

Veränderung der Pubkultur

Vor allem wegen der Kriegszeiten des 1. Weltkrieges und der dadurch wichtigen Rüstungsindustrie wurde 1915 die Sperrstunde um 23 Uhr eingeführt. Die Arbeiter sollten ausgeruht in die Fabriken kommen, um die Produktion nicht lahmzulegen. Teilweise waren die Pubs auch nachmittags geschlossen.

Während des 2. Weltkrieges änderte sich diese Herangehensweise allerdings. Man erkannte die Wichtigkeit der Pubs für die Moral und den Durchhaltewillen der Bevölkerung und so blieben Pubs auch während der Luftangriffe oft geöffnet.

Auch wenn das Pub für viele nicht mehr das (zweite) Wohnzimmer war, blieb das typische Aussehen der Pubs oft erhalten. Abgesehen von den moderneren Bauten, die eher an Bars erinnern, finden sich immer noch viele ursprüngliche Pubs. Das Innere ist meist von Holz dominiert und (undenkbar für österreichische Gasthäuser) ist der Boden oft mit Teppich ausgelegt.



Abbildung 24 - Red Lion, London ^{xxiv}

Besonders in ländlichen Gebieten, wo Pubs häufig auch freistehende Gebäude sind, sind diese noch sehr rustikal gehalten. Auch außerhalb des Gebäudes wird Wert auf ein einladendes Aussehen, wie zum Beispiel Blumenschmuck, gelegt.



Abbildung 25 - The Golden Lion, Padstow^{xxv}

Dabei wird in den meisten Pubs eine große Auswahl an lokalen, nationalen und internationalen Bieren geboten, neben Ale und Lager auch immer häufiger Cider und alkoholfreie Alternativen.



Abbildung 26 - Theke im White Lion, London^{xxvi}

Viele Pubs werben auch wieder mit „Cask Ales“, also Ales die ohne künstlich zugefügtes CO2 beinahe drucklos gezapft werden, wobei die traditionelle Bierpumpe, oder gar keine Zapfanlage verwendet wird.



Abbildung 27 - Pilchards Press Alehose, St. Ives^{xxvii}

Natürlich ist auch hier der Trend zum Craft Beer deutlich erkennbar. Craft Beer ist auch immer häufiger in Pubs zu finden, öfter jedoch in Beer Bars oder Taprooms.



Abbildung 28 - Cellar 59, Lyme Regis^{xxviii}

Die ursprüngliche Bedeutung von Inns, Alehouse und Pub ging mit der Zeit verloren, findet sich aber häufig noch als Teil des Namens wieder.



Abbildung 29 - Tavern und Inn als Teil des Namens ^{xxix}

Wer hingegen kein Pub einer der großen Ketten und Firmen besuchen möchte, orientiert sich an „Freehouses“, denn diese sind unabhängig von Brauereien.



Abbildung 30 - The Driftwood Spars, Penkerries ^{xxx}

Benehmen im Pub

In der Zeit des 2. Weltkrieges, als sich alliierte Truppen der amerikanischen Streitkräfte in Großbritannien aufhielten, gab es einen eigenen Lehrfilm für die amerikanischen Soldaten, um mit den Sitten und Gebräuchen im fremden Land zurecht zu kommen.

Ein Teil des Films behandelte auch das Benehmen in einem Pub, das sich doch völlig von den amerikanischen Kneipen unterschied.²⁷

Auch heute gibt es für Touristen noch einiges Ungewohntes:

Bedienung gibt es in einem Pub nicht. Bestellungen werden an der Theke aufgegeben, wo man auch geduldig wartet, bis man an der Reihe ist. Ungeduld ist in einem Pub nicht angebracht und unhöflich. Bezahlt wird ebenfalls an der Theke, und zwar direkt nach Erhalt der Bestellung, Anschreiben oder erst bei Verlassen des Pubs zu bezahlen gibt es nicht. Trinkgeld ist ebenfalls unüblich, dafür kann man beinahe überall bargeldlos bezahlen. Übrigens sollte man sein Glas erst berühren, nachdem man bezahlt hat.

Etwas das in Österreich und Deutschland unbekannt ist, ist der Probeschluck. Wenn man sich als Gast aufgrund der großen Auswahl an Ale, Porter und Stouts nicht entscheiden kann, ist es durchaus üblich, dass ein kleiner Schluck als Kostprobe angeboten wird. Das kann man auch durchaus ein- bis zweimal wiederholen, aber danach sollte man sich auf jeden Fall für eines entscheiden und auch konsumieren. Die Auswahl an Bier ist in Pubs jedenfalls deutlich größer als in Österreich oder Deutschland, auch in Pubs, die einer Handelskette angehören findet man oft unbekannte Biere.

Ansonsten werden die Pints aber randvoll und ohne Schaum gefüllt. "I pay a pint, i want a pint" sagen die Briten und meinen damit, dass sie nicht für den Schaum bezahlen wollen. Pintgläser haben keinen Füllstrich, also muss die Oberkante als Maß verwendet werden. Traditionelle Ales (Real Ales) verfügen nur über natürliche Kohlensäure und werden mit Zugpumpen gezapft. Dabei entsteht ein Unterdruck, wobei jede Kohlensäure sofort entbinden würde.

Die Sperrstunde um 23 Uhr ist offiziell abgeschafft, aber es ist immer noch in vielen Pubs eine übliche Zeit, um zu schließen. Dafür öffnen Pubs in der Regel auch um 11 Uhr vormittags. Und es ist nicht selten, dass man die Mittagspause bei einem Pint verbringt.

Auch wenn das Pub seinen Zweck erweitertes Wohnzimmer verloren hat, so ist es immer noch üblich sich dort mit Freunden und Bekannten zu treffen. Auch wenn heutzutage jeder Haushalt einen Fernseher besitzt, wird gerne ein wichtiges Fußball- oder Rugbyspiel im Pub verfolgt. Auch beim beliebten „Pub Quiz“ ist es oft schwierig noch einen Platz zu bekommen.

²⁷ "A Welcome to Britain, 1943" verfügbar auf Youtube

Sollte kein ganzer Tisch frei sein, kann man jederzeit höflich fragen ob noch ein Sitzplatz frei ist, falls ein Tisch nicht voll besetzt ist. Erfahrungsgemäß ergeben sich daraus oft interessante Gespräche.

Vor allem im ländlichen Raum weisen oft Schilder beim Eingang darauf hin, dass man auch mit Hunden oder schmutzigen Schuhen willkommen ist. Letzteres kann beim englischen Wetter durchaus vorkommen.



Abbildung 31 – typische Hinweisschilder vor Pubs ^{xxx1}

Der Wirt/ die Wirtin eines Pubs wird Landlord / Landlady genannt. Weitere Übersetzungen von „Landlord“ bedeuten auch Vermieter oder Hausbesitzer, hier kann man den Ursprung des Pubs als privates Haus wiederfinden.

Die CAMRA - Campaign for Real Ale



Abbildung 32 - Logo der CAMRA ^{xxxii}

Nach der Zeit des 2. Weltkrieges wurde die Industrialisierung des Brauwesens weiter vorangetrieben. Ale wurde immer mehr durch die neuen, hellen und klaren Lagerbiere verdrängt.

Eine Folge davon war, dass sich die Biervielfalt drastisch verringerte. Bier wurde dadurch zur Einheitsware, man versuchte den „allgemeinen“ Geschmack zu treffen. Ein Vergleich mit den deutschen „Fernsehbieren“ ist durchaus treffend.

Das war natürlich nicht jedem Konsumenten recht. Die Vielfalt und der Geschmack des echten „alten“ Ale wurde vermisst, die industrielle Fertigung war der Tod vieler kleiner Brauereien. Unzählige Pubs wurden von Ketten oder Konzernen aufgekauft.

1971 formierte sich der Widerstand in Form der CAMRA – was anfangs eher gar nicht so ernst gemeint war. Die Idee zur CAMRA (damals noch Campaign for Revitalisation of Ale) kam vier Freunden, während eines Besuchs in Irland, der eigentlich als größere Pub Tour gedacht war.



Abbildung 33 - Die Gründer der CAMRA -
Michael Hardman, Jim Makin, Bill Mellor and Graham Lees ^{xxxiii}

Mit der Zeit entwickelte sich die CAMRA allerdings zu der stärksten Interessensvertretungen innerhalb der EBCU²⁸ mit etwa 153.000 Mitgliedern weltweit.



Abbildung 34 - Mitgliedsausweis der CAMRA ^{xxxiv}

Ein wichtiges Anliegen der CAMRA ist der Erhalt von traditionellem Ale, des so genannten Real Ale. Eine Definition findet sich im Webauftritt der CAMRA. ²⁹

Ein "Real Ale" vom Fass oder "Cask Ale", wie es heute genannt wird, ist ein lebendes Produkt, das Bierhefe enthält, die das Bier in seinem Fass weiter gärt

²⁸ European Beer Consumer Union

²⁹ und folgende <https://camra.org.uk/>

(oder konditioniert), während es im Kneipenkeller liegt. Als CAMRA vor 50 Jahren gegründet wurde, waren Biere, die weiterhin durch lebende Hefe in einer Flasche konditioniert werden, in Großbritannien so gut wie verschwunden. Im Rahmen der allgemeinen Wiederbelebung des Interesses an geschmackvolleren Bieren sind solche Biere jedoch zurückgekehrt, und das Prinzip wurde auf einige Biere ausgeweitet, die in anderen versiegelten Behältern wie Dosen, Kellertanks und Membranfässern gelagert werden.

Die Bezeichnung „Live Beer“ ist dagegen etwas jünger. Interessant ist in diesem Zusammenhang, dass von einem „Endbehälter“ zur Nachgärung und Reifung gesprochen wird. Damit können auch Flaschen und sogar Dosen gemeint sein.

CAMRA hat den Begriff „Live Beer“ übernommen, um sich auf die gesamte Familie von Bieren zu beziehen, die das Prinzip der kontinuierlichen Konditionierung in ihrem Endbehälter anwenden, ein wichtiger Faktor für die Maximierung des Geschmacks eines Bieres. Das Fassbier, das wir als "cask conditioned beer" bezeichnen, wird jedoch weiterhin für eine besondere Verehrung hervorgehoben, um seinen Platz in unserer eigenen Geschichte und als Großbritanniens beliebtester historischer Bierstil zu würdigen.

Eine Erwähnung findet hier auch das „Cask conditioned Beer“ also ein Fassgereiftes Bier. Das bezieht sich auf die ursprüngliche Methode, Bier in (Holz) Fässer abgefüllt an die Pubs zu liefern. In den Kellern der Pubs reifte es nach. Der Betreiber des Pubs musste selbst entscheiden wann es Zeit war ein Fass auszuschenken. Das verlangte ein fundiertes Wissen darüber wie das Bier zu behandeln war, vor allem weil die Resthefe im Fass nicht aufgewirbelt werden darf, um möglichst klares Bier auszuschenken.



Abbildung 35 - Cask conditioned Ales im Pub ^{xxxv}

Da mit fortschreitender Industrialisierung aber hauptsächlich mit CO₂ angereicherte fertige Biere in Kegs³⁰ verwendet wurden, gerieten diese Fertigkeiten auch in Vergessenheit.

*Was ist fasskonditioniertes Bier? In den ersten dreißig Jahren der Geschichte von CAMRA waren die meisten der aromatischeren Biere in Großbritannien die Art von "Real Ale", das aus einer Art Fass namens "Cask" serviert wird. **Während es im Keller eines Pubs gelagert wird, entwickelt das Bier in diesen Fässern seinen Charakter oder "Zustand (condition)" bis zu einer Woche lang, dank des Vorhandenseins von Lebendhefe im Bier. Es wird dann ohne die Injektion von Kohlendioxidgas serviert. Diese zusätzliche Reifung sollte dem Charakter des Bieres Eleganz verleihen, während der Verzicht auf Gasinjektion seine Kohlensäure sanfter macht.** Große Anstrengungen von CAMRA, einschließlich der Bekanntmachung der besten Verkaufsstellen für solche "fasskonditionierten" Biere und der Durchführung von Hunderten von Bierfestivals pro Jahr, bei denen sie ausgeschenkt wurden, förderten sie vor den Industriemarken, die im späten 20. Jahrhundert den britischen Bierhandel dominiert hatten. **Der Begriff "Real Ale" wurde mit Bier in Verbindung gebracht, das aus dem Keller eines Pubs über hohe, handgezogene Pumpen ausgeschenkt wurde, die an der Bar montiert waren, wobei die Biermarke auf einem Clip benannt war, der an der schmalsten Stelle des Griffs befestigt war.** Einige wenige wurden direkt aus dem Fass durch einen einfachen Zapfhahn serviert. **Wie jedes handwerkliche Produkt erfordert auch ein fasskonditioniertes Bier eine besondere Handhabung und Lagerung, um optimal getrunken zu werden.** Die Kellertemperatur muss ziemlich konstant sein und darf weder zu heiß noch zu kalt sein. Das Fass sollte ungestört liegen und seine Haltbarkeitszeit eingehalten werden. und die Rohre, durch die es zur Bar fließt, müssen gründlich sauber gehalten werden. **Ein fasskonditioniertes Bier, das in einem britischen Pub ausgeschenkt wird, ist nach wie vor ein wesentlicher Bestandteil der britischen Kultur.***

Um eine entsprechende Breitenwirkung in der Bevölkerung zu erreichen, werden über das Jahr verteilt, „Beer Festivals“ und kleinere Veranstaltungen in den unterschiedlichsten Gegenden veranstaltet.

In Summe sind das über 180 Veranstaltungen pro Jahr.

³⁰ Mehrwegfass für industrielle Befüllung, aus dem mit CO₂ gezapft wird



Abbildung 36 - Great British Beer Festival, London 2019^{xxxvi}

Außerdem verlegt die CAMRA eigene Bücher und Publikationen.

Besonders der jährlich erscheinende **Good Beer Guide** ist eine Hilfe auf der Suche nach Pubs mit Cask Conditioned Real Ale und traditioneller Bierkultur. Der erste Good Beer Guide von 1972 war nur 18 Seiten stark. In der aktuellen Ausgabe finden sich mittlerweile 4500 Pubs, Bars, und Clubs.

Für Heim und Hobbybrauer, die ihr eigenes Real Ale brauen wollen bietet „**How to brew your own british Real Ale**“³¹ eine gute Anleitung. Beinahe jeder Hobbybrauer hat mit obergärigen unfiltriertem Bier begonnen und hat dabei die Kohlensäure in Flaschen oder Fass natürlich entstehen lassen. Und hat somit ein Real Ale, sogar ein Cask conditioned Live Ale erzeugt.

Nachdem viele Pubs im Zuge von Industrialisierung geschlossen oder aufgekauft wurden, bzw. einfach das Interesse an britischer Bierkultur verloren, ging auch viel Wissen um die richtige Behandlung der Cask Ales verloren. Das Buch „**Cellarmanship**“³² ist eine Anleitung, um Real Ales richtig reifen zu lassen, zu zapfen und zu servieren. Mittlerweile in der 7. Auflage, soll es das verlorengegangene Wissen wieder auffrischen.

Die Buchserie „**Real heritage Pubs**“ hilft bei der Suche nach besonders sehenswerten und traditionellen Pubs.

³¹ CAMRA's Brew your own british Real Ale, Graham Wheeler, CAMRA, ISBN 978-1-85249-319-6

³² Cellarmanship, Patrick O' Neill, CAMRA, ISBN 978-1-85249-365-3

SIBA

Als Sprachrohr und Vertretung der unabhängigen Brauereien versteht sich die SIBA, die „Society of Independent Brewers“.



Abbildung 37- Logo der SIBA ^{xxxvii}

Anders als bei der CAMRA, liegt der Focus hier weniger auf RealAle bzw. Cask Ale, sondern vielmehr auf unabhängige Craft Beer Brauereien.

*SIBA, die Society of Independent Brewers, wurde 1980 gegründet, um die Interessen der wachsenden Zahl unabhängiger Brauereien in Großbritannien zu vertreten. SIBA war maßgeblich an der Kampagne für die Progressive Beer Duty (PBD) beteiligt, die 2002 in Kraft trat. Dieses Biersteuersystem ermöglicht es kleineren Brauereien, weniger Steuern auf ihre Produkte zu zahlen, und hat in den letzten zehn Jahren zu einer explosionsartigen Zunahme neuer Brauereien geführt. PBD spielt nach wie vor eine wichtige Rolle auf dem lebhaften britischen Biermarkt. Die Mitgliederumfrage von SIBA hat kürzlich gezeigt, wie wichtig PBD für ihr Geschäft ist: 70 % betonten, dass PBD zumindest in seiner derzeitigen Form für ihr Geschäft "lebenswichtig" ist, weitere 24 % hoben dies als "sehr wichtig" oder "wichtig" hervor. **SIBA vertritt derzeit mehr als 825 unabhängige Craft-Brauereien** und unsere Vision ist es, die Zukunft des britischen Bieres zu gestalten und die Stimme des britischen Brauwesens zu werden.* ³³

Die SIBA betreibt Lobbyarbeit im Namen der Brauereien gegenüber der Regierung, organisiert in Form der „BeerX UK“ die größte Bier- und Brauveranstaltung des Landes und verleiht Auszeichnungen für regionale und nationale Biere.

Unabhängige Brauereien die Mitglieder der SIBA sind und den Vorgaben entsprechend brauen, können Ihre Produkte mit einem eigenen Logo kenntlich machen.

³³ <https://www.siba.co.uk/>



Die Initiative "Assured Independent British Craft Brewer" wird von der Society of Independent Brewers (SIBA) betrieben, die sicherstellt, dass alle Biere, die das Independent Craft Brewer-Logo tragen, relativ klein, unabhängig und qualitativ hochwertiges Bier brauen. Das Logo wird auf Pumpclips, Bierflaschen, Dosenetiketten und auf vielen Bierfestivals in ganz Großbritannien verwendet, und wo immer es scheint, dass das Bier von einer wirklich unabhängigen Craft-Brauerei hergestellt wurde.³⁴

Der jährlich herausgegebene „SIBA Craft Beer Report“ gibt einen Überblick über den aktuellen Bier Markt und Entwicklungen im Craft Beer Sektor.

³⁴ <https://www.siba.co.uk/>

BBPA

Die „British Beer and Pub Association“ vertritt als Handelsvereinigung Brauer und ca. 20.000 Pubs jeder Größenordnung.



Die vertretenen Brauereien produzieren nach Angaben der BBPA ca. 90% des in Großbritannien produzierten Biers.

Besonders aktiv ist die BBPA in Bezug auf Steuern und Bier Bepreisung, sowie auf den Erhalt der Pubvielfalt.

Einsatz für Pubs und Brauereien

Wir sprechen die Themen an, die für britische Pubs und Brauereien wichtig sind, um ihnen nicht nur zu helfen zu überleben, sondern auch zu gedeihen und Gemeinden im ganzen Land zu dienen. Von fairer Besteuerung bis hin zu nachhaltigem Wirtschaften arbeiten wir eng mit unseren Mitgliedern zusammen, um zu verstehen, was ihnen am wichtigsten ist, und um uns für Veränderungen einzusetzen.³⁵

Die BBPA erstellt außerdem Statistiken und Übersichten bezüglich Entwicklung der Pubs, Bierpreisen sowie Besteuerung von Bier.

³⁵ <https://beerandpub.com/policy-campaigns>

Entwicklungen seit 2000

Die aktuelle Craft Beer Bewegung hat im britischen Raum etwa seit 2010 richtig Fahrt aufgenommen, vor allem wenn man den Medien Glauben schenkt.

Eine genaue Definition von „Craft Beer“ gibt es auch in Großbritannien nicht, was natürlich wie überall sonst, zu Diskussionen führt, was darunter zu verstehen ist.

Gemäß einer Umfrage der SIBA erwarten sich die meisten Personen einen Zusammenhang mit kleinen und unabhängigen Brauereien, aber auch traditionelle Brauweisen und Handarbeit werden häufig genannt.

Ein Zusammenhang zu Real Ales besteht dabei nicht unbedingt und wird auch nur von ca. einem Viertel der Befragten erwartet.

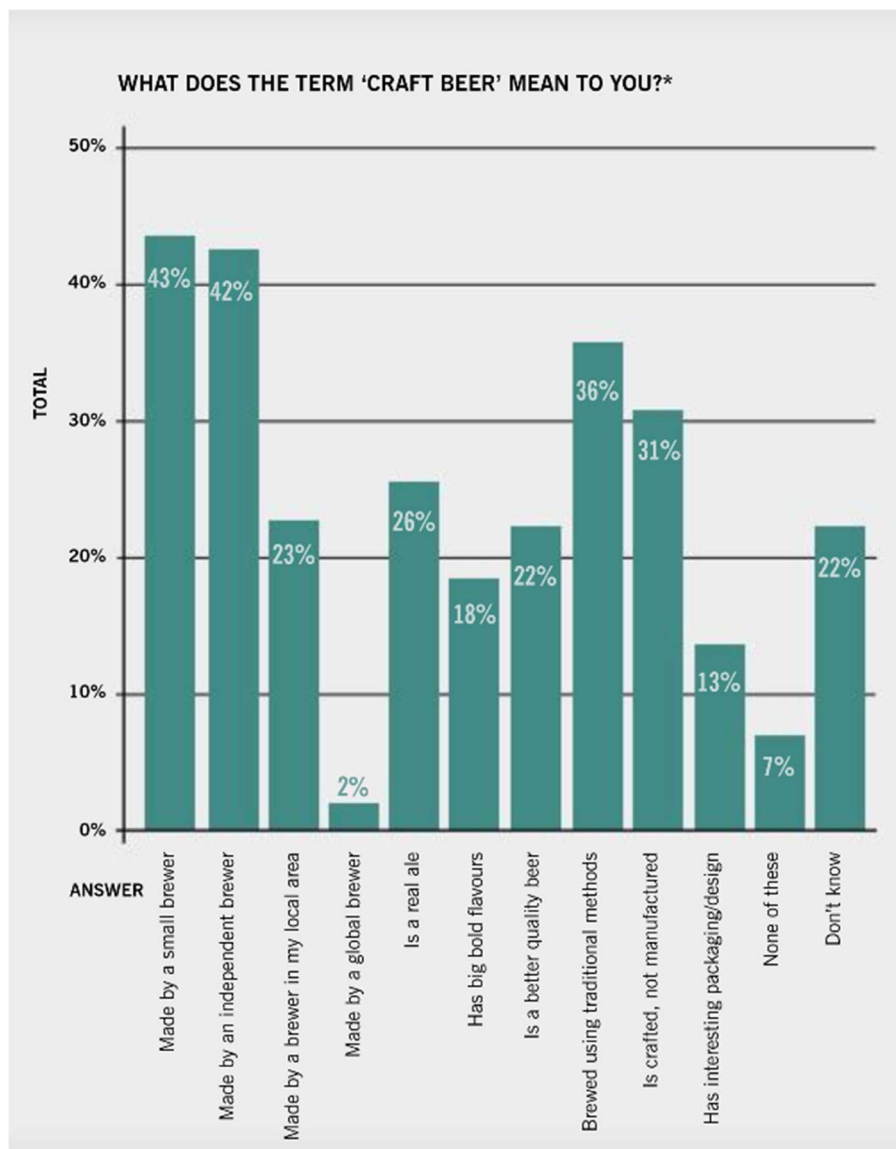


Abbildung 39 - Umfrage zur Definition von "Craft Beer" ^{xxxix}

Gemessen werden Craft Biere dabei hauptsächlich am amerikanischen Markt, was aus eigenen Erfahrungen besonders an den beliebten IPA's bemerkbar wird.

Diese orientieren sich eher an der Aromatik der stark gehopften amerikanischen Vorbilder, während traditionelle britische IPA's oft als Session IPA oder Pale Ale interpretiert werden.

Wie CAMRA und die BBPA hervorheben, nimmt die Zahl der Pubs auch weiterhin stetig ab.

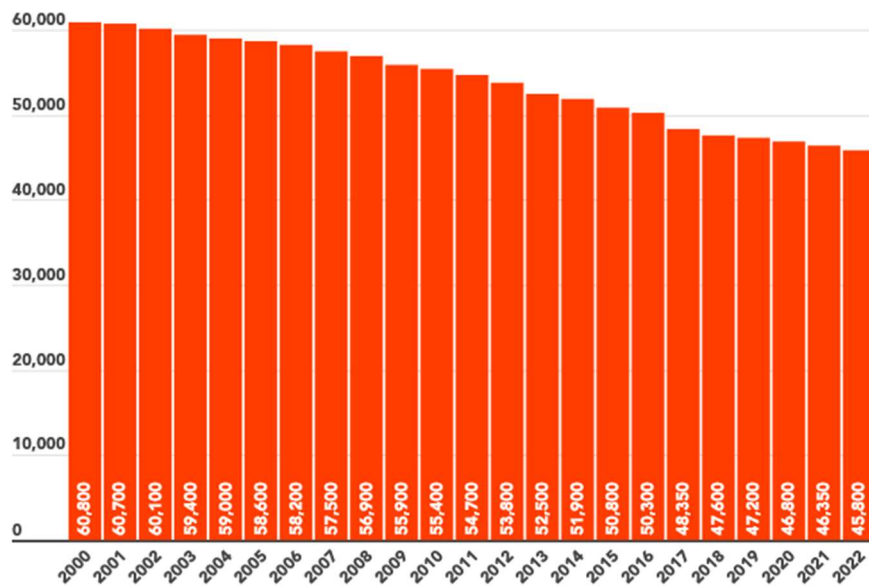


Abbildung 40 - Anzahl der Pubs seit 2000 ^{xi}

Auch wenn die Anzahl der Pubs rückläufig ist, so wurden 2019 immer noch 45% des Bierabsatzes in der Gastronomie erreicht (ON-Trade), im EU-Durchschnitt waren es hingegen nur 35%. ³⁶

³⁶ Quelle: The Brewers of Europe <https://brewersofeurope.org>

Gleichzeitig steigt der Bierpreis im Pub stetig an. Besonders deutlich ist der Anstieg seit 2020. Hier sind vermutlich die Folgen von Brexit und die Corona Pandemie die Ursache.

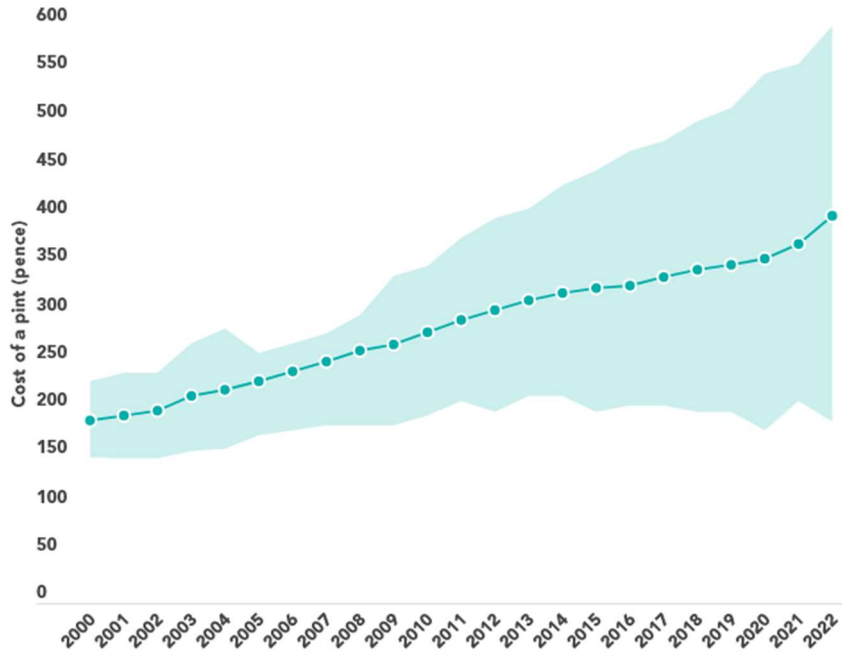


Abbildung 41 - Durchschnittlicher Preis für ein Pint ^{xli}

Das hat nicht zuletzt mit der hohen Biersteuer in Großbritannien zu tun, die zu den höchsten in Europa gehören.

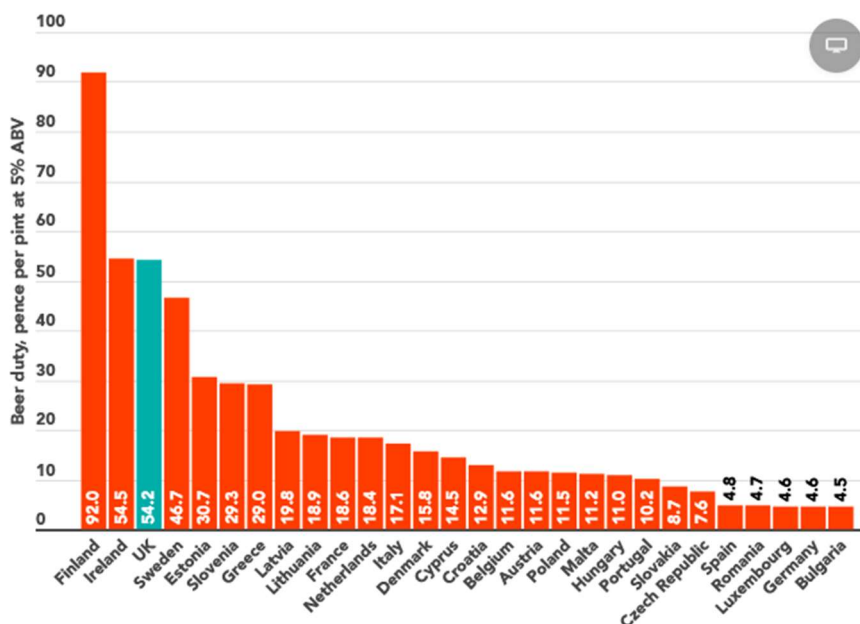


Abbildung 42 - Übersicht über die Steuern auf Bier ^{xlii}

Zurzeit steht eine neue Anhebung der Steuern auf Bier im Raum, wie einer Kampagne der BBPA zu entnehmen ist:

*Britische Brauereien und Pubs bereiten sich ab Dienstag, dem 1. August (Anm.: 2023), auf Kostenerhöhungen vor, da die Biersteuer den höchsten Stand aller Zeiten erreichen wird. Ab Dienstag dieser Woche zahlen Brauereien **10,1 % mehr Steuern auf Bierflaschen und -dosen**, was bedeutet, dass die Steuer etwa **30 % der Kosten für eine 500-ml-Flasche** ausmacht. Gleichzeitig werden die Abgaben auf Fassbier in Pubs eingefroren, aber die Steuererhöhung auf abgepacktes Bier wird sich sowohl auf Brauereien als auch auf Kneipen auswirken und zusätzliche Kosten in Höhe von 225 Mio. £ pro Jahr in der gesamten Branche verursachen, und das zu einer Zeit, in der Unternehmen und Verbraucher bereits seit Monaten mit einer hohen Inflation zu kämpfen haben.*

Die Änderungen, die im Rahmen der im Jahr 2021 angekündigten umfassenderen Reformen eingeführt werden, vereinfachen das System, so dass die auf alle alkoholischen Getränke gezahlten Steuern im Verhältnis zu ihrer Stärke (ABV) stehen.

*Der Schritt ist Teil des Plans der Regierung, **Anreize für die Produktion von alkoholischen Getränken mit geringerem Alkoholgehalt** zu schaffen, wobei Produkte, die für den neuen niedrigeren Zollsatz in Frage kommen, jetzt weniger als 3,5 % betragen, gegenüber 2,8 % im vorherigen System. Die lang erwartete Einführung dieses neuen Systems ist ein positiver Schritt nach vorne, aber da andere Kostensteigerungen keine Anzeichen eines Nachlassens zeigen und die Gesamtrate aufgrund des Inflationsdrucks steigt, plädieren Pubs und Brauereien dafür, dass die Regierung ein Ende der Preiserhöhungen garantiert und weitere Zollerhöhungen in Zukunft stoppt.³⁷*

Zumindest was den Craft Beer Markt betrifft, ist Ale mit einem Anteil von 65% gegen über Lager mit 35% deutlich stärker vertreten.³⁸

Betrachtet man den Biermarkt gesamt, so ist Lager allerdings noch im Vorteil, 2014 waren immer noch über 70% des konsumierten Bieres Lager.

³⁷ <https://beerandpub.com/policy-campaigns>

³⁸ Quelle SIBA Report 2019

Die am meisten produzierten und somit beliebtesten Bierstile im Craft Beer Sektor, sind allerdings auch sehr traditionelle, wie der SIBA- Report 2019 deutlich zeigt.

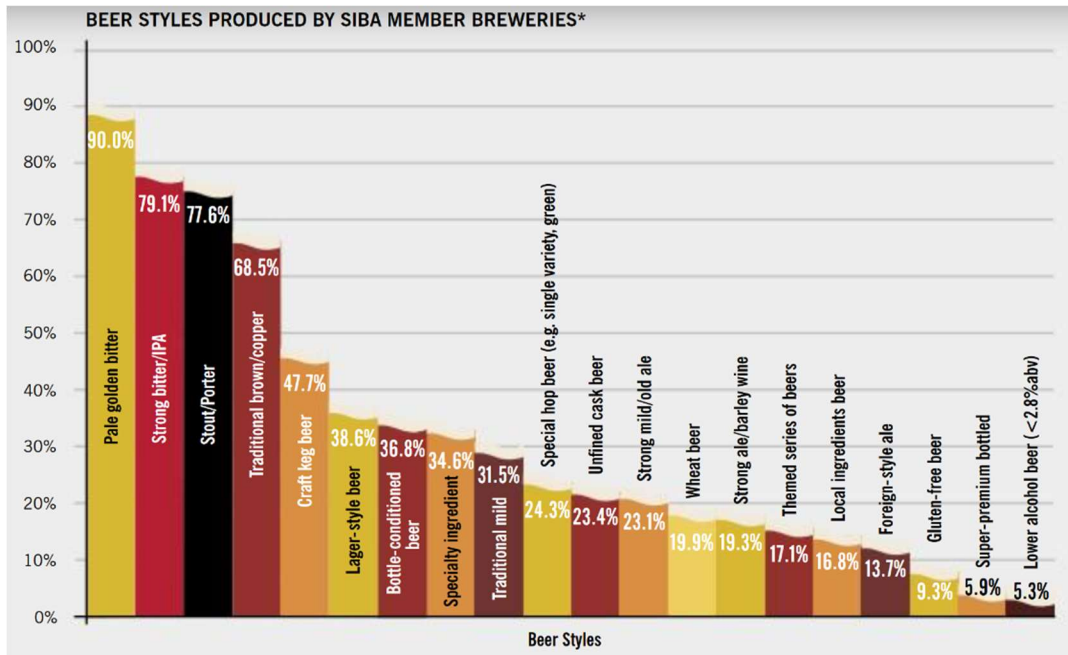


Abbildung 43 - Produktion der SIBA Member nach Bierstilen ^{xliii}

Nachtrag zu Corona

Leider hat die Corona Pandemie auch in Großbritannien Spuren hinterlassen. Es kam zu vermehrten Schließungen von Pubs, der Umsatz in der Gastronomie brach durch Lockdowns und sonstige Beschränkungen ein.

- der On-Trade ³⁹ Absatz nahm 2020 sogar um 55% ab.
- Der Marktanteil von Cask Ale sank von 67% auf 46% zugunsten des Off-Trade ⁴⁰ Handels.
- Die Anzahl der Pubs sank 2020 um 4,6%

Für die Jahre 2019 und 2020 gibt der Bericht der „Brewers of Europe“ für Großbritannien folgende Zahlen an: ⁴¹

	2019	2020
Anzahl der Brauereien	2030	1870
Produktion	39.250.000 HL	32.217.000 HL
Verbrauch gesamt	47.112.000 HL	40.883.000 HL
Pro-Kopf-Verbrauch	71 L	61 L
On Trade /Off Trade %	45/55	24/76

³⁹ z.B.: Pubs, Gastronomie

⁴⁰ z.B.: Handel, Supermärkte

⁴¹ <https://brewersofeurope.org/uploads/mycms-files/documents/publications/2021/european-beer-statistics-2020.pdf>

Mittlerweile ist eine leichte Erholung zu bemerken, was die Verkaufszahlen betrifft. Der Anteil der Pubs ist deutlich unter den „Vor-Corona“ Zahlen, die Supermärkte haben offensichtlich profitiert.

Aber auch Taprooms, die ja nicht das Hauptgeschäft einer Brauerei darstellen, sowie von Ketten geführte Pubs scheinen davon nicht betroffen. Vermutlich auch, weil viele vormals unabhängigen Pubs nun aufgekauft wurden.



Abbildung 44 - Bier Verkaufszahlen während Corona^{xliv}

Zusammenfassung:

Die britische Bierkultur war in ihrer über 2.000-jährigen Geschichte vielen Wandlungen unterworfen. Von vielen anderen Kulturen wurde sie im Lauf der Geschichte beeinflusst, sei es durch Zuwanderung, Eroberung oder Import von Gütern und Wissen.

Dabei hatte es das Bier nicht immer leicht, die Kirche und auch die höhergestellten Gesellschaftsschichten bevorzugten doch meist den Wein, doch hier kam das Klima als entscheidender Faktor dem Bier zugute.

Die klimatischen Rahmenbedingungen waren es auch, die der obergärigen Brauweise, und damit dem heute bekannten Ale, den entscheidenden Vorsprung verschafften.

Dabei wurde hier auch der Grundstein für andere, mittlerweile eigenständigen Biernationen gelegt. Die Auswanderer, die mit der Mayflower nach Amerika aufbrachen, nahmen Bier mit. Aber auch Gerätschaften und nicht zuletzt das Wissen, um eine Brauerei in der neuen Welt zu errichten. Australien wurde besiedelt, in der Zeit der großen Kolonialisierung kamen weitere Länder mit dem britischen Bier in Berührung.

Nicht zuletzt war die britische Brautechnik Vorbild und Ideenspender, um eines der weltweit erfolgreichsten Bierstile, das Lagerbier, zu kreieren.

Das britische Bier selbst war dabei natürlich einem ständigen Wandel unterworfen. Wir werden vermutlich nie erfahren, wie das keltische Corma oder die Cervisia geschmeckt haben. Viele Bierstile sind verschwunden, manche kamen, wie etwa das Porter wieder.

Und in der CAMRA existiert eine starke Interessensvertretung, die versucht die britische Bierkultur zu erhalten.

Wie sieht es mit den Klischees und Vorurteilen nun aus?

Ja, britisches Bier wird warm getrunken. Ganz allgemein erkennt man einen Trend in wärmeren Gebieten kälteres Bier zu trinken als in kälteren Gebieten. Man denke dabei an die geeisten Gläser in Griechenland oder den Adria Küsten. Ales werden am besten kellerkalt serviert, damit ist also keine auf 6°C gekühlte Schankanlage gemeint. Dadurch können die Aromen aber auch besser wahrgenommen werden.

Eine Schaumkrone sollte ein Ale eigentlich nicht haben. Ob mit oder ohne Schaum getrunken wird, ist ohnehin sehr länderspezifisch. Eine Mogelpackung gibt es dabei nicht, ist das Glas bis oben gefüllt, so ist auch die Füllmenge korrekt.

Der wenige Schaum ist auch durch den geringen CO₂ Gehalt bedingt. Die natürliche Kohlensäure ist besser eingebunden und die traditionellen Bierpumpen arbeiten ebenfalls ohne CO₂. Dafür ist ein traditionelles Ale auch bekömmlicher.

Das heute noch fehlende Service hat es auch beim Entstehen der ersten Pubs nicht gegeben. In einem privaten Haus gab es kein Personal zum Servieren. Aber immerhin muss man so auch nicht warten bis jemand kommt, um die Rechnung zu bringen.

Alle diese Eigenheiten, welchen Hintergrund und welche Entstehungsgeschichte sie auch haben mögen, sind Teil der britischen Bierkultur, die Gottseidank, nicht der industriellen Massenware zum Opfer fiel.

Nicht umsonst wird weltweit versucht, britische Pubs zu kopieren- was allerdings nur selten wirklich authentisch umgesetzt wird.

Britische Bierstile sind nicht zuletzt auch Basis vieler heutiger Craft Biere. Man kann dabei das IPA als Beispiel nennen. Aus einem ursprünglich nur zweckmäßig gebrauten Bier entwickelte sich ein weltweit beliebter Bierstil in vielen unterschiedlichen Ausprägungen. So mancher Craft Beer Kenner wäre aber überrascht, wenn er ein traditionelles britisches IPA verkostet.

Ähnliches kann man auch über Porter sagen. Ein Bier, das schon von der Bildfläche verschwunden war, erlebte eine Renaissance im Craft Beer.

Die Vergangenheit zeigt, dass sich die Gesellschaft stetig wandelt, sei es durch innere oder äußere Einflüsse. Die Corona-Pandemie ist das jüngste Beispiel dafür. Aber auch Steuern und Gesetze waren wiederholt Anlass zu tiefgreifenden Änderungen.

Damit wandeln sich Konsumgewohnheiten, Modeerscheinungen und der Geschmack. Bier geht bei diesen Wandlungen mit. Wohin die Reise geht, wird die Zukunft weisen.

ANHANG

Zeittafel - 10.000 Jahre britische Geschichte

Die nachfolgende Übersicht der britischen Geschichte ⁴² soll helfen, die in der Arbeit erwähnten Ereignisse der Bier Historie zeitlich mit sonstigen Geschichtlichen Begebenheiten zu vergleichen. Eigene Ergänzungen sind farblich hervorgehoben.

etwa 8000 v.Chr. - Nach der Eiszeit steigt der Meeresspiegel und das Doggerland in der Nordsee verschwindet und somit die Landbrücke zwischen England und Deutschland.

etwa 6000 v.Chr. - Der Meeresspiegel steigt weiter und die Landbrücke zwischen England und Frankreich verschwindet; Britannien wird zur Insel.

etwa 3500 v.Chr. - Beginn der Jüngerer Steinzeit, Bau der ersten Langgräber und Steinkreise.

etwa 2500 v.Chr. - Zahlreiche Tempelanlagen, „henges“ genannt, werden aus Holz und Stein errichtet.

etwa 2100 v.Chr. - Beginn der Bronzezeit und Immigration der „Becherleute“, die bronzene Werkzeuge verwenden und eigene Tempelanlagen errichten.

etwa 1650-1200 v.Chr. - Wessex bildet den Verkehrsknotenpunkt im internationalen Handel zwischen Kontinentaleuropa und den Minen in Cornwall, Wales und Irland. Erste Zuwanderungen von Goidelen, Kelten aus dem Raum der Seine-Mündung.

etwa 1200 v.Chr. - Erste feste, sich selbst versorgende Dorfgemeinschaften nachweisbar.

etwa 1000 v.Chr. - Einrichtung erster fester „Bauernhöfe“.

etwa 550-350 v.Chr. - Immigration der Kelten aus dem südlichen Europa beginnt.

etwa 500 v.Chr. - Beginn des Eisenzeitalters, erste Hügelburgen werden errichtet.

Ca 400 v.Chr. - Datierung der ersten nachgewiesenen Braustätte auf britischem Boden

um 300 v.Chr. - Erste Zuwanderung von Briten, Kelten aus Frankreich.

etwa 150 v.Chr. - Massive Immigration von keltischen Stämmen aus Gallien beginnt.

⁴² Aus england.de, teilweise gekürzt

55 v.Chr. - Julius Cäsars erster Feldzug nach Britannien, Landung in Dover.

54 v.Chr. - Julius Cäsars zweiter Feldzug nach Britannien, nördlich der Themse gibt es erheblichen Widerstand unter Cassivelaunus.

43 - Eroberung Britanniens durch Truppen des römischen Kaisers Claudius beginnt. Der Südteil der Insel wird römische Provinz, während die Stämme der Iceni und Regni zu Klientelstaaten werden. Unter den Statthaltern Plautius Silvanus und Ostorius Scapula wird das Herrschaftsgebiet bis nach Wales, wo der Widerstand des Caratacus 51 scheitert.

61 - Aufstand der Iceni-Königin Boadicea (Boudicca) gegen die Römer, mehrere Städte wie etwa Camulodunum (Colchester) und Londinium (London) werden geplündert und niedergebrannt, der Aufstand endet jedoch mit einer Niederlage.

70 - Römische Eroberung von Nordengland und Wales.

78-84 - Agricola versucht, Schottland zu erobern ... und muss sich zurückziehen.

92 - 102 - ungefähre Wirkungszeit von Atractus dem Brauer in Vindolanda

122-138 - Bau des massiven Hadrians Wall zum Schutz der Nordgrenze des römischen Herrschaftsgebietes

140-143 - Eroberung des südlichen Schottlands durch römische Legionen, Bau des einfacheren Antoninuswalles zwischen Clyde und Forth.

206 - Stämme aus dem nördlichen Schottland besetzen den Südteil des Landes und greifen den Hadrians Wall an.

209 - Verstärkung der römischen Garnison Britanniens durch Septimus Severus.

254 - Hinrichtung des Christen Alban, des ersten britischen Märtyrers.

286-291 - Aufstand des Mausäus Carausius. Sein Plan, ein unabhängiges (römisches) Britannien zu gründen, scheitert.

293 - M. Flavius Valerius Constantius Clorus wird Teil der Tetrarchie ... vier Kaiser oder Cäsaren, die sich die Herrschaft über das römische Reich teilen. Constantius macht York neben Trier zur Kaiserresidenz und herrscht über Spanien, Gallien und Britannien.

um 300 - In drei römischen Städten stehen offizielle christliche Kirchen, weitere Privatkapellen in Villen sind nachgewiesen.

306 - Die römischen Legionen in York ernennen Constantius' Sohn Flavius Valerius Constantinus zum Kaiser („augustus“).

350-369 - Grenzkämpfe der Legionen mit den schottischen Pikten und den irischen Schotten (der Begriff „scoti“ steht eigentlich für „Räuber und Piraten“).

383 - Abzug erster Legionen im Rahmen römischer Machtkämpfe „daheim“.

etwa 409 - Endgültiger Rückzug der römischen Legionen aus Britannien, die einzelnen römischen Städte übernehmen ihre eigene Verteidigung, London kann sich bis etwa 457 halten.

ab etwa 450 - Ansiedlung von germanischen Stämmen, der Angeln, Sachsen und Jüten. Die Entstehung der ersten angelsächsischen Königreiche beginnt mit der sächsischen Siedlung in Kent. Der Legende nach rief der britische König Vortigern die Stammesführer Hengist und Horsa, damit diese als Söldner gegen die Pikten und Scoten kämpften. Gleichzeitig beginnt von Britannien aus die Christianisierung Irlands (St. Patrick).

ab etwa 470 - Sachsen und Angeln etablieren sich in Essex, Sussex und East Anglia mit eigenen Herrschaftsbereichen. Der historische Ursprung der Artussage dürfte um diese Zeit liegen (Sieg bei „Mons Badonicus“ um 517).

etwa 556 - Sieben sächsische Königreiche bestehen in England - Kent, Sussex, Essex, East Anglia, Wessex, Mercia und Northumbria. Die keltischen Briten ziehen sich nach Wales, Cornwall und Armorica (Frankreich, später nach den Immigranten „Bretagne“ genannt) zurück.

597 - Augustin beginnt mit der Mission unter den Angelsachsen, er ist im Auftrag des Herrn und des Papstes in Rom (Gregor I) unterwegs und gründet das Erzbistum Canterbury.

617-685 - Das Königreich Northumbria nimmt die Vormachtstellung in England ein.

664 - Synode von Whitby, statt einen eigenen „keltischen“ (also vor allem von Irlands Klosterkultur beeinflussten) Weg zu gehen, ordnet sich die christliche Kirche Rom unter. Theodor von Tarsus, Erzbischof von Canterbury, übernimmt die Rom-konforme Neuordnung der Kirche auf der Insel.

789 - Beginn der Wikingerüberfälle, zunächst mit Blitzattacken an den Küsten, die sich später auch weiter ins Binnenland ausdehnten und zum Teil zur Gründung von eigenen Wikingersiedlungen führten.

802-839 - König Egbert von Wessex gewinnt die Oberherrschaft über die angelsächsischen Königreiche und wird so der erste „König von England“.

820 - Datierung des Klosterplans von St. Gallen mit drei Brauereien

ab 860 - Dänische Invasionen erobern East Anglia, Northumbria und Teile von Mercia; die Dänen bilden schnell eigene Königreiche und richten sich auf einen längeren Aufenthalt in England ein.

867 - Northumbria wird von den Wikingern unterworfen.

871-899 - Regierungszeit Alfreds des Grossen, König von Wessex, der sich vor allem im Kampf gegen die Dänen und als Gesetzgeber sowie Schriftsteller einen Namen machte.

878 - Alfred besiegt die Wikinger bei Edington, erlaubt ihnen aber ab 885 eine Ansiedlung im östlichen England. Das Danelaw entsteht, ein rein skandinavischer Herrschaftsbereich in Konkurrenz zu den angelsächsischen Königreichen.

924-939 - Ethelstan, Enkel Alfreds, erobert das Wikingerkönigreich York und besiegt ein gemeinsames Heer der Könige von Dublin (Wikinger), Schottland und Strathclyde (Britten).

926 - Sachsen erobern das Gebiet des Danelaw zurück.

um 1000 - Zahlreiche Wikingereinfälle zwingen König Ethelred II, das sogenannte „danegeld“ zu erheben ... Schutzgeld, das an die „Dänen“ gezahlt wird. Damit wird die erste allgemeine Steuer in einem mittelalterlichen Staat geschaffen.

1016 - Der dänische König Canute erkämpft sich die englische Krone. Canute (Knut) bekennt sich zum Christentum und nimmt viele angelsächsische Gewohnheiten an.

1040 - Gründung der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan

1042 - Mit Edward the Confessor wird wieder ein Angelsachse König, der jedoch freundschaftliche Beziehungen zu den Normannen pflegt.

1066 - Wilhelm der Eroberer schlägt mit päpstlichem Segen die Truppen Harold Godwinsons bei Hastings, der Normanne wird an Stelle des getöteten Harold König und in Westminster gekrönt. Harold hatte kurz zuvor noch ein norwegisches Invasionsheer in Nordengland besiegt. Wilhelms Begründung für die Invasion: „Edward hatte mir den Thron versprochen ...“

1071 - Der letzte bedeutende Aufstand der Angelsachsen gegen die Normannen, geführt von Hereward the Wake, wird bei Ely endgültig niedergeschlagen.

1139-1153 - Bürgerkrieg zwischen Stephan von Blois und Mathilde.

ab 1154 - Um die Macht der sehr individualistischen Barone zu brechen, lässt Henry II zahlreiche Burgen schleifen. Parallel ersetzt er Waffendienst durch eine Steuer. Henry herrscht über ein Grossreich - die Normandie und Bretagne, Anjou, Maine (Le Mans, nicht der Staat in Neuengland), Touraine, Poitou, Guyenne, die Gascogne und England, das „Angevinische Reich“.

1155 - Papst Hadrian IV, dem nach der „Konstantinischen Schenkung“ angeblich alle Inseln gehören, gibt Irland als Lehen an Henry II. Der Ärger beginnt ...

1170 - Henry II liegt im Zwist mit dem Erzbischof von Canterbury, Thomas a Becket, und erfleht Erlösung von diesem „turbulenten Priester“. Vier Ritter nehmen das wörtlich und erschlagen den Kirchenmann in seinem eigenen Gotteshaus.

1173-1174 - Henry II Söhne verbünden sich mit Schottland und versuchen, ihren Vater vom englischen Thron zu schubsen.

1189-1199 - Regierungszeit des Richard Löwenherz, heute hoffnungslos mythologisiert (vor allem durch Robin-Hood-Filme). Richard war ein Krieger und Mann der Tat, aber als

Politiker und Staatsmann durchweg unfähig. Den grössten Teil seiner „Herrschaft“ verbringt Richard in Frankreich, auf Kreuzzügen und in österreichischen Kerkern.

1215 - König John wird von den Baronen mehr oder minder gezwungen, die Magna Carta zu unterschreiben. Diese oft als „Erklärung von Grundrechten“ missverstandene Urkunde garantiert zunächst nur die Rechte des Adels gegenüber dem König.

1256 - Erstmals wird ein Parlament gebildet, in dem auch Nichtadlige sitzen.

1258-1265 - „Barons' War“ zwischen den selbstbewussten Baronen und König Henry III, als Sieger geht 1264 letztlich Simon de Montfort (Sohn des Simon, der im Languedoc die Albigenser vernichtete) vor, der de facto bis 1265 die Regierung übernimmt und sich auf die neu entstehende „Mittelklasse“ stützt. Das Parlament nimmt moderne Gestalt an. Simon wird vom Kronprinzen Edward geschlagen (und getötet), seine Reformideen werden jedoch übernommen.

13. Jahrhundert - Gelehrtenschulen (Colleges) werden in Cambridge und Oxford eröffnet, ein Boom im Rudersport folgt.

1282-1284 - Eroberung von Wales durch Edward I gegen den Widerstand des Llewelyn ap Griffith. Zur Befriedung des Landes entstehen zahlreiche gigantische Zwingburgen, heute Teile des Weltkulturerbes.

1296 - Edward I beginnt mit der Eroberung Schottlands, stösst aber auf erheblichen Widerstand. Einer der schottischen Führer ist William Wallace. 1298 unterliegt Wallace in Falkirk und wird hingerichtet. „You may take our lives ... but you'll never take our freedom!“

1301 - Einsetzung des ersten „Prince of Wales“, Edward von Caernavon (später König Edward II.).

1307-1327 - Katastrophale Herrschaft des Edward II, der vor allem seinen Günstling und Liebhaber Gaveston die Zügel in die Hand nehmen lässt. Diverse Bürgerkriege erschüttern das Land. Selbst der Tod Gavestons 1312 (er wird von einigen Baronen enthauptet) verändert Edwards Günstlingspolitik kaum.

1314 - Verteidigung der schottischen Unabhängigkeit durch Robert the Bruce in der Schlacht bei Bannockburn; sein Erfolg beruht laut Verschwörungstheoretikern auf den Tempelrittern, laut Mediävisten auf einer undisziplinierten Horde von Köchen und Dienern.

1337 - Beginn des Hundertjährigen Krieges zwischen England und Frankreich

1348-1350 - Der „Schwarze Tod“ (Beulenpest) grassiert und tötet rund ein Drittel der Bevölkerung Englands. In England sterben von rund vier Millionen Einwohnern 1.500.000, was zu erheblichen wirtschaftlichen Umwälzungen führt: Der Wert von Grundbesitz fällt, Löhne steigen um 300 bis 400 Prozent.

1362 - Englisch wird offizielle Gerichtssprache, lediglich der Adel bedient sich noch des Französischen.

1400-1406 - Aufstand des Owain Glyndwr (Owen Glendower) gegen die englische Herrschaft, der letzte bedeutende Krieg zwischen England und Wales

1411 - Gründung der Universität von St. Andrews, Schottlands erster Uni.

1415 - Schlacht bei Agincourt, Henry V schlägt die französischen Ritter vernichtend. Der englische Langbogen ist die schlachtentscheidende Waffe.

1476 - William Caxton druckt das erste Buch auf englischem Boden.

1483-1485 - Herrschaft Richard III, der seinen Königsthron dadurch sichert, dass er alle Verwandten beseitigt. Der verbannt in der Bretagne lebende Waliser Henry Tudor macht dem Spuk ...

1485... - ein Ende, bei Bosworth schlägt (und erschlägt) er Richard und lässt sich umgehend mit der in einem Busch gefundenen Krone selbst zum König Henry VII krönen.

1516 - Reinheitsgebot

1534-1540 - Bruch Henry VIII mit dem Papst, die Loslösung von Rom leitet die englische Reformation ein. Henry war ursprünglich erzkatholisch und erwarb sich sogar den päpstlichen Ehrentitel eines „Verteidiger des Glaubens“. Sein Abfall von Rom hatte weniger ideologische oder gar spirituelle Gründe - stattdessen wurde dieser Schritt aus rein pragmatischen Gesichtspunkten gewagt. Äusserer Anlass der Exkommunikation Henry VIII war seine Scheidung von Katharina von Aragon.

1535 - Act of Union, diese Vereinigungsgesetze schmieden England und Wales zu einer administrativen und juristischen Einheit und garantierten walisische Präsenz im englischen Parlament.

1536-1540 - Auflösung der Klöster durch Henry VIII, der so seine Staatskasse füllt.

1547-1553 - Unter Edward VI wird Protestantismus englische Staatsreligion.

1551 - Letzter Ausbruch der „englischen Schweisskrankheit“ die Ärzte Caius, Hagecius und Brudo empfehlen (gehopftes) Bier als Medizin

1553-1558 - Unter Mary I („Bloody Mary“) wird der Katholizismus wieder Staatsreligion, unbelehrbare Protestanten wandern postwendend auf den Scheiterhaufen.

1558 - Mit dem Hafen von Calais verliert England den letzten Stützpunkt auf französischem Boden.

1558-1603 - Regierungszeit Elizabeth I, unter der ein moderater Protestantismus wieder Staatsreligion wird und eine weltweite Kolonialpolitik beginnt.

1577-1580 - Sir Francis Drake gelingt sie zweite Weltumsegelung, die er im Gegensatz zum „ersten Weltumsegler“ Magellan auch komplett und lebend mitmacht.

1581 - Erwähnung der „Ram Brewery“ als ältesten britischen Brauerei bis zur Schließung im Jahr 2006

1584 - Sir Walter Raleigh bemüht sich um die Kolonialisierung Nordamerikas, das nach der „jungfräulichen Königin“ Elizabeth benannte Virginia entsteht.

1588 - Vernichtung der „Spanischen Armade“ durch Drake, seine Kriegslisten und das bekannt freundliche englische Wetter.

1591 - Aufführung des ersten Theaterstückes eines gewissen William Shakespeare.

1600 - Gründung der East India Company, die auf privatrechtlicher Basis die Teilkolonialisierung des indischen Subkontinents beginnt.

1605 - Gunpowder Plot, eine katholische Fraktion versucht, das Parlament samt Personal in die Luft zu jagen. Man sagt, dass der Verschwörer Guy Fawkes einer der wenigen Menschen war, die das Parlament mit ehrenwerten Absichten betrat ...

1620 - Die „Pilgrim Fathers“ verlassen wegen religiöser Intoleranz England und segeln mit der „Mayflower“ nach Nordamerika.

1649 - Hinrichtung Charles I in London, sein Sohn wird vom Parlament nicht als Thronfolger anerkannt, stattdessen ruft man die Republik des Gemeinwohls, „Commonwealth“, aus. Die Monarchie wird per Parlamentsbeschluss abgeschafft.

1653-1658 - Regierungszeit Oliver Cromwells, der sich als „Lord Protector“ bezeichnet und nach kurzer Zeit eine reine Militärdiktatur führt. Nicht unbedingt erfolglos, im religiösen Bereich weniger intolerant als oft dargestellt. Ihm wird sogar der Königstitel angeboten und das katholisch-absolutistische Frankreich erkennt ihn als Verbündeten an. Sein Sohn Richard erbt den Titel des Lord Protector (was jede „demokratische“ Tendenz widerlegt), tritt aber bald zurück.

1660 - Parlamentsbeschluss zur Restoration des Königtums unter Charles II, Oliver Cromwell wird als Königsmörder posthum geköpft.

1662 - Gründung der „Royal Society for the Promotion of Natural Knowledge“, heute kurz als „Royal Society“ bekannt.

1665 - Die „Grosse Pest“ (Great Plague) in England, die vor allem in London wütet.

1666 - Mit einem kleinen Brand in der Pudding Lane beginnt das „Great Fire of London“; da ein Großteil der Stadt abfackelt, endet die „Great Plague“ und ein urbanes Sanierungsprogramm kann beginnen. Vor allem die von Christopher Wren entworfenen Kirchen bestimmen das neue Stadtbild.

1686 - Isaac Newton „entdeckt“ die Schwerkraft (angeblich mit Hilfe eines Apfels) und formuliert seine „Gesetze der Bewegung“

1698 - Erste schriftlicher Erwähnung der ältesten noch im Betrieb befindlichen Brauerei „Shepards Neame“, vermutlich wurde dort aber schon seit 1573 gebraut

17?? - Im 18. Jahrhundert wird das Porter entwickelt, das Stout folgt

1707 - Eine weitere Act of Union vereinigt die englischen und schottischen Parlamente.

1714 - In Ermangelung eines direkten Thronfolgers wird der Hannoveraner George auf den englischen Königsstuhl gesetzt. Der nicht Englisch sprechende Monarch muss sich auf einen Beraterstab stützen und schafft das Amt des Premierministers zur Erleichterung der täglichen Regierungsgeschäfte.

1719 - Daniel Defoe veröffentlicht „Robinson Crusoe“.

1721 - erste Erwähnungen von Porter

1721-1742 - Robert Walpole amtiert als erster britischer Premierminister

etwa 1750-1850 - „Industrielle Revolution“, Grossbritannien wird weltweites Vorbild für die Industrialisierung, britische Erfinder innovieren Produktionsmethoden und Energiequellen. Durch die damit verbundene Umgestaltung der Gesellschaft bildet sich ein städtisches Proletariat.

1750, 1751 - Der „Sale of Spirits Act 1750“ regelt den Verkauf von Gin und destillierten Getränken

1755-1763 - Weltumspannender Krieg gegen Frankreich, es kommt zu Kämpfen in Amerika, in Indien und in Deutschland, zur See auf allen Weltmeeren. Während des Krieges verlieren die Franzosen ihre kanadischen und indischen Besitzungen an Grossbritannien. Spanien tritt zu Gunsten Frankreichs in den Krieg ein, wird aber ebenfalls geschlagen. Im Frieden von Paris gehen auch Louisiana östlich des Mississippi, Cape Breton Island und Senegambia von Frankreich an Grossbritannien, die Spanier müssen Florida abgeben. Grossbritannien wird somit auf einen Schlag führende Kolonialmacht.

1760 - James Cook entdeckt Australien und nimmt New South Wales für die englische Krone in Besitz.

1760 - Das Thermometer wird beim Brauen eingesetzt

1761 - Eröffnung des Bridgewater Canal, die grosse Zeit des Kanals als Verkehrsweg beginnt.

1775-1783 - Nach dem Abfall der dreizehn englischen Kolonien in Nordamerika und dem darauffolgenden Krieg beginnt die Geschichte der USA. Die britische Krone behält lediglich die kanadischen Besitzungen unter ihrer Kontrolle.

1783 - Richard Arkwright erfindet eine dampfgetriebene Baumwollmühle.

1788 - Erstmals werden Verbrecher per Schiff nach Australien deportiert.

1800 - Dritte „Act of Union“, diesmal werden Grossbritannien (England, Wales und Schottland) und Irland vereint.

1805 - In der Schlacht von Trafalgar besiegt Lord Nelson die Flotte Napoleons, stirbt aber an seinen Verletzungen mit den Worten: „Gott sei Dank habe ich meine Pflicht getan!“

Die Leiche des einarmigen und einäugigen Admirals wird in einem Fass Rum konserviert zurück nach England gebracht.

1807 - Verbot des Sklavenhandels, der Besitz von Leibeigenen ist jedoch weiterhin erlaubt.

1811-1817 - Die immer fortschreitende Industrialisierung in allen Bereichen führt zu Arbeitslosigkeit ... und inneren Unruhen nach Demonstrationen der Arbeitslosen.

17. Oktober 1814 - Londoner Bierflut – bei der Horse Shoe Brewery in London zerbricht ein Gär- und Lagerfaß mit über 600.000L Porter. Nachdem weitere Fässer dadurch beschädigt werden, fluten über 1,4 Mio Liter Bier die umliegenden Straßen. Dabei sterben 8 Personen.

1815 - Schlacht bei Waterloo, Wellington schlägt Napoleon endgültig ... mit einer klitzekleinen Hilfestellung des deutschen „Marschall Vorwärts“ Blücher.

1825 - Eröffnung der Stockton and Darlington Railway, der ersten Bahnstrecke zur Personenbeförderung weltweit.

1832 - „First Reform Act“. Das sehr restriktive Wahlrecht wird gelockert, die Zahl der Wähler erhöht sich mit einem Schlag um rund fünfzig Prozent. Alle männlichen Grundbesitzer werden wahlberechtigt.

1833 - Generelles Verbot der Sklaverei im gesamten Empire. Die „Factory Act“ verbietet Kinderarbeit von mehr als 48 Stunden pro Woche.

1833 - Anton Dreher besucht England

1837-1901 - Regierungsperiode der Königin Victoria, das „Viktorianische Zeitalter“

1838 - Entstehung der Chartistenbewegung, einer demokratischen Basisbewegung der Arbeiterklasse.

1841 - Mit Eröffnung der Eisenbahn London-Brighton beginnt die Blütezeit dieses Badeortes.

1843 - Balling entwickelt eine Zuckerspindel, das Sacharimeter

1847 - Einführung des 10-Stunden-Tages in den Fabriken.

1851 - Great Exhibition; während der von Prince Albert erdachten Ausstellung werden Industrie, Technik und vor allem das Empire in Szene gesetzt, fast 14.000 Aussteller nehmen teil und im Hyde Park entsteht der kühne „Crystal Palace“.

1857-1858 - In der „Indian Mutiny“ versuchen die Inder, die Kolonialmacht Grossbritannien abzuschütteln. Resultat: Die Regierung Indiens geht von der East India Company direkt auf die englische Krone über. Aufständische Inder werden demonstrativ vor Kanonen gebunden, die man dann abfeuert.

1859 - Charles Darwin veröffentlicht „On the Origin of Species“.

um 1860 - Der Schriftsteller Charles Dickens ist auf dem Höhepunkt seiner Popularität.

1863 - Eröffnung der „Underground“ in London.

1867 - Das Wahlrecht wird auf alle männlichen Hausbesitzer (also auch im städtischen Bereich, ohne nennenswerten Grundbesitz) ausgeweitet.

1870 - Louis Pasteur erforscht die Hefe

1870 - „Education Act“; die Schulpflicht bis zum elften Lebensjahr wird eingeführt.

1877- Carl von Linde erhält ein Patent auf seinen Kühlkompressor

1884 - Erste Telefone in Benutzung.

1889-1890 - In wohlformulierten Kolonialverträgen stecken Grossbritannien, die USA, Frankreich und das Deutsche Reich ihre Interessengebiete gegeneinander ab; die Einwohner der Interessengebiete werden nicht um ihre Meinung gebeten.

1901 - Tod Victorias I.

1903 - Gründung der Suffragetten-Bewegung, die mit oft spektakulären Aktionen das Wahlrecht für Frauen fordert.

1910-1936 - Regierungsperiode George V, die mit der grössten Ausdehnung des weltumspannenden British Empire einhergeht.

1911 - Einführung von Gehältern für Abgeordnete, damit wird erstmals auch Männern ohne Privateinkommen (also des grössten Teils der Bevölkerung) die Annahme eines Parlamentssitzes ermöglicht. Gleichzeitig verliert das Oberhaus sein Veto-Recht.

1914-1919 - Erster Weltkrieg

1915 - Die Sperrstunde in Pubs wird eingeführt

1918 - Wahlrecht für Frauen (über 30).

1921 - Anglo-Irischer Vertrag, 26 Counties bilden den Freistaat Irland, sechs Counties verbleiben als Nordirland im Vereinigten Königreich.

1922 - Beginn des nationalen Radioprogramms der BBC.

1926 - „General Strike“, der allgemeine Streik legt das komplette Wirtschaftsleben lahm.

1928 - Das Wahlrecht für Frauen wird dem der Männer angepasst, künftig dürfen alle Briten von 21 oder mehr Jahren wählen.

1929 - Börsencrash, Investoren verarmen und Investitionskapital wird knapp.

1936 - Kurzherrschaft des Edward VIII, der wegen seiner Affäre mit Wallis Simpson zu Gunsten seines Bruders abdankt. „Jarrow Crusade“, Höhepunkt der Hungermärsche. Beginn des regelmässigen Fernsehprogramms.

1939-1945 - Zweiter Weltkrieg

1940 - „The Battle of Britain“ und „The Blitz“, der Luftkrieg des Deutschen Reiches (und einiger Italiener) gegen Grossbritannien.

1944 - Eine neue Education Act weitet die Schulpflicht bis zum 15. Lebensjahr aus. Im Juni beginnt der Beschuss Grossbritanniens mit sogenannten „Vergeltungswaffen“, Marschflugkörper V1 und ballistische Raketen V2.

1945 - Bei Wahlen erreicht die Labour Partei die absolute Mehrheit und beginnt mit der Verstaatlichung von Kernbereichen wie Eisenbahnen, Luftfahrt, der Bank of England, Gas- und Energieversorgung sowie Stahlerzeugung.

1952 - Thronbesteigung Elizabeth II.

1953 - Die Krönung Elizabeth II wird erstmals im Fernsehen live übertragen.

1959 - Eröffnung der M1 von den Midlands nach London, Grossbritanniens erster Autobahn.

1960er Jahre - Die Beatmusik und der Minirock von Mary Quant machen England (und vor allem London) zum Mittelpunkt der „Swinging Sixties“.

1963 – Die Beatles, eine lokale Combo aus Liverpool, haben einige Hits...

1965 - Entdeckung von kommerziell nutzbaren Erdgasvorkommen in der Nordsee. Abschaffung der Todesstrafe (im zivilen Strafrecht).

1969 - Entdeckung von grossen Ölvorkommen in der Nordsee

1971 - Einführung der Dezimalwährung, der Schilling stirbt.

1971 - Gründung der CAMRA

1973 - Beitritt des Vereinigten Königreiches zur Europäischen Gemeinschaft (heute Europäische Union).

1976 - Erster Linienflug der Concorde.

1979-1990 - Ära Thatcher, Margaret Thatcher wird die erste weibliche Premierministerin und verfolgt eine streng konservative Politik. Sie privatisiert fast alle staatlichen Einrichtungen.

1981 - „Traumhochzeit“ von Prinz Charles und Lady Diana Spencer ... it'll all end in tears!

1982 - Nachdem argentinische Truppen die Islas Malvinas besetzen, schlägt das Imperium zurück ... in einem blutigen See-, Land- und Luftkrieg werden die Falklands wieder britisch.

1990 - Durch einen Partei-internen Putsch wird Margaret Thatcher zum Rücktritt gezwungen, Nachfolger wird der farblose John Major.

1994 - Eröffnung des Kanaltunnels nach Frankreich.

1999 - Wiederherstellung der weitgehenden Unabhängigkeit des Schottischen Parlaments, der Nationalversammlung von Wales und der „Northern Ireland Assembly“

Quellverzeichnis

Die nachfolgen angeführten Quellen wurden für Recherchen verwendet, werden allerdings nicht zitiert und sind daher in der Arbeit auch nicht einzeln angeführt.

50 Years of CAMRA, Laura Hadland, CAMRA

Real heritage pubs of south west, Paul Ainsworth, Russ Durbridge, Michael Slaughter, CAMRA

CAMRA's Beer Knowledge, Jeff Evans, CAMRA

CAMRAS Beer Anthology, Roger Protz, CAMRA

Cellarmanship, Patrick o' Neill, CAMRA

Wiener Bier Geschichte, Christian M. Springer, Alfred Paleczny, Wolfgang Ladenbauer, Böhlau Verlag

Bier- Geschichte und Genuss, Markus Raupach, Palm Verlag

Bier- Eine Geschichte von der Steinzeit bis heute, Gunther Hirschfelder, Manuel Trummer, Theiss Verlag

The Handbook of Porter and Stouts, Josh Christie, Chad Polenz, Cidermillpress

Skripten der Doemens Seminare. Bierstile im Wandel der Zeit, Bierregion England und Irland

<https://www.samerbergernachrichten.de/die-sprach-geschichte-des-wortes-bier/>, veröffentlicht von Anton Hötzelberger

braumagazin.de

Bier brauen, Jan Brücklmeier, Verlag Eugen Ulmer

Bildnachweise

Titelbild: Aussicht vom „Pub on the Thames“, London, Eigenes Foto Michael Neugebauer

ⁱ Von Flags of the Union Jack named en.svg: Guilherme PaulaDerivative work: Hogweard, Master Uegly - Flags of the Union Jack named en.svg, Gemeinfrei, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=86003012>

ⁱⁱ Bild: Google Maps

ⁱⁱⁱ Von Ulamm - File:Europe topography map.png, 2 April 2006 by San Jose, based on the Generic Mapping Tools and ETOPO2, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=24341671>

^{iv} <https://www.oekosystem-erde.de/html/entstehungsgebiete.html>

^v Von Juschki - Eigenes Werk based on the Generic Mapping Tools and ETOPO2 File:Europe topography map.png erstmals Hochgeladen von Igor523, CC BY-SA 4.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=39342673>

^{vi} Von Roman_Roads_in_Britannia.svg: Der ursprünglich hochladende Benutzer war Andrei nacu in der Wikipedia auf Englischderivative work: Sebastian Wallroth (talk) - Roman_Roads_in_Britannia.svg, Gemeinfrei, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=8470348>

^{vii} Von Veleius - Eigenes Werk, CC0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=64193199>

^{viii} Von Michel wal (travail personnel (own work)), CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=6055468>

^{ix} Von Veleius - Eigenes Werk, CC0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=64193199>

^x Von Britain 802.pdf: Lotroothis work: Furfur - Britain 802.pdf, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=32288835>

^{xi} Aus england de

^{xii} By Unknown author - <https://www.bayeuxmuseum.com/en/the-bayeux-tapestry/discover-the-bayeux-tapestry/explore-online/#explore>, Public Domain, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=102502853>

^{xiii} Eigenes Foto Michael Neugebauer

^{xiv} Von Cartedaos (talk) 01:46, 14 September 2008 (UTC) - Eigenes Werk, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=4781085>

^{xv} By Smithfield Decretals - <https://medievalyork.com/tag/14th-century-guilds/>, Public Domain, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=53228121>

^{xvi} Eigenes Foto Michael Neugebauer

^{xvii} By William Hogarth - BeerStreet.jpg and GinLane.jpg, Public Domain, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=3516658>

^{xviii} Eigene Produktion Michael Neugebauer

^{xix} <https://de.climate-data.org/>

^{xx} Von Josef Kriehuber - Eigenes Foto einer Originallithographie der ÖNB (Wien), Gemeinfrei, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=38564064>

^{xxi} <https://www.beerguild.co.uk/news/stall-in-number-of-uk-breweries-as-craft-beer-boom-slows-down/>

^{xxii} Eigenes Foto Michael Neugebauer

^{xxiii} Eigenes Foto Michael Neugebauer

^{xxiv} Eigenes Foto Michael Neugebauer

^{xxv} Eigenes Foto Michael Neugebauer

^{xxvi} Eigenes Foto Michael Neugebauer

^{xxvii} Eigenes Foto Michael Neugebauer

^{xxviii} Eigenes Foto Michael Neugebauer

^{xxix} Eigenes Foto Michael Neugebauer

^{xxx} Eigenes Foto Michael Neugebauer

^{xxxi} Eigene Fotos Michael Neugebauer

^{xxxii} <https://camra.org.uk>

^{xxxiii} Foto CAMRA <https://camra.org.uk/50-years/>

^{xxxiv} Eigenes Foto Michael Neugebauer

^{xxxv} Eigenes Foto Michael Neugebauer

^{xxxvi} Eigenes Foto Michael Neugebauer

xxxvii <https://www.siba.co.uk/>

xxxviii <https://beerandpub.com/>

xxxix SIBA Report 2019 <https://www.siba.co.uk/>

xl <https://beerandpub.com/data-statistics>

xli <https://beerandpub.com/data-statistics>

xlii <https://beerandpub.com/data-statistics>

xliii SIBA Report 2019

xliv SIBA Report 2022