



Die Bierproduction in Steiermark.

Von Dr. Max Buchner.

Geschichtliches.

Unter den geistigen Getränken, deren die Culturvölker sich seit Jahrtausenden bedienen, nimmt das Bier nächst dem Weine den ersten Rang ein, nicht nur durch die Massenproduction, sondern auch durch die Rückwirkung auf die Bodencultur und Fleischproduction; man kann heute sagen, dass es in gewissen Ländern geradezu ein Volksnahrungsmittel geworden ist. Die Entwicklung der Biererzeugung ist in ihren ersten Anfängen der Zeit nach nicht sicher festzustellen; man müsste da zurückgehen auf 2000 Jahre vor Christus. Freilich dürfte das Bier jener Zeit mit unserem Biere nur die Abkunft von der Gerste gemein haben, denn zur Bereitung des Gerstenweines bediente man sich anstatt des Hopfens, dessen Anwendung mit Sicherheit seit dem 7. Jahrhunderte unserer Zeitrechnung datirt, verschiedener Gewürze und des Safrans.

Den umfassendsten Gebrauch vom Biere machten die Germanen, und seit jener Zeit ist bei diesen der Hauptsitz dieses Gewerbes geblieben, denn die Völker der lateinischen Rasse sind erst in diesem Jahrhunderte wieder zum Biere zurückgekehrt, nachdem sie hauptsächlich dem Traubenweine huldigten, während die Völker des slavischen Stammes mehr zum Branntweine hinniegten. Wie im Mittelalter die Klöster als hervorragende Culturstätten galten, so übten sie auch die Bierbrauerei, später folgten die Städte mit diesem Gewerbe; es ist ja bekannt, dass die norddeutschen

Seestädte einen bedeutenden Bierhandel trieben, der sogar auf ausser-europäische Gebiete sich erstreckte. Auch die Qualität und Erzeugungsart machten in jener Zeit mannigfache Wandlungen durch, indem zuerst nur obergähriges Bier gewonnen wurde und erst in der zweiten Hälfte des Mittelalters in den bayrischen Klöstern auch die Untergährung eingeführt wurde. Bis zu Anfang dieses Jahrhunderts waren auch Deutschland und England in der Bierfabrikation am meisten vorgeschritten, der eigentliche Grossbetrieb dieses Gewerbes hat sich erst gegen die Mitte unseres Jahrhunderts eingebürgert, nachdem früher sehr zahlreiche Braugewerbe in Städten und Märkten mit allerdings meist kleinerer Production existirten. Die theilweise Ersetzung der Handarbeit durch Maschinenbetrieb, welcher sich ökonomisch viel günstiger gestaltete und dadurch ein Missverhältniss zwischen den Resultaten des Kleingewerbes und des Grossbetriebes ergab, war die nächste Ursache, dass schon seit etwa fünfzig Jahren die Brauereigewerbe den Bierfabriken immer mehr weichen mussten. Diese Erscheinung steht in der Industrie nicht vereinzelt da, auch in den anderen Industriezweigen sehen wir die Handarbeit theilweise durch Maschinenbetrieb ersetzt; war ja vor kaum hundert Jahren die Eisenindustrie auf Frischherde und Hammerwerke beschränkt, und diese jetzt durch Puddel-, Bessemer- oder Martinsprocess und durch Walzwerke fast verdrängt.

Begriff.

Bier ist im strengsten Sinne ein aus Gerstenmalz, Hopfen und Wasser durch geistige Gährung hergestelltes Product, während man in weiterem Sinne auch einen theilweisen Ersatz des Gerstenmalzes durch Gerste, Reis, andere Getreidearten oder aus diesen gewonnene zuckerhaltige Producte für zulässig erklärt. Es wäre übrigens ein Irrthum, wenn man annehmen würde, dass aus reinem Gerstenmalze, Hopfen und Wasser unbedingt ein Bier bester Qualität gewonnen werden müsste; es eignen sich sowohl nicht alle Gerstensorten in gleicher Weise, auch der Hopfen bietet sehr verschiedene Qualitäten, ebenso fällt die Erzeugung des Malzes und der Gerste nicht immer gleichmässig aus, namentlich ist aber der Verlauf des Gährungsprocesses von hervorragendem Einflusse, so dass auch bei Anwendung wirklich guter Materialien die Erzeugung minderwerthiger Biere keineswegs zu den Seltenheiten gehört. Es ist ja bekannt, dass Biere der renommirtesten Brauereien plötzlich den Anforderungen und dem Geschmacke des Publicums nicht entsprechen; das Hofbrauhaus in München, welches anerkannt nur Rohmaterialien bester Qualität verwendet, hat auch Jahre zu verzeichnen, wo die Qualität getadelt wurde; so war es vor fünfzig Jahren, wo man noch fast keine Surrogate gekannt hat, und heute. Der praktische