

# Grüt und Malz

VON ERIKA MÜNSTER-SCHRÖER

Schon manch einer, der von der Kirche St. Peter & Paul in Richtung Stadtmauer unterwegs war, hat sich gefragt, warum dort eine Straße „Grütstraße“ heißt. Diese Bezeichnung ist alt, schon 1495 wurde in einem Verzeichnis die „gruytstraten“ erwähnt, und auch ein „Gruytershaus“ oder „Gruythaus“ kennt man aus dieser Zeit. Vielleicht haben hier die Menschen gewohnt und gearbeitet, die Grüt herstellten, eine pulverähnliche Substanz, die man im Mittelalter in unserer Gegend zum Bierbrauen benötigte. Die Grüt war nur begrenzt haltbar und musste deshalb immer frisch hergestellt werden.

Die Stadt Ratingen hatte 62 Jahre nach der Stadterhebung, im Jahr 1338, durch Graf Adolf und Gräfin Agnes von Berg das Biergrüt-Gerechtsam verliehen bekommen. Es erstreckte sich auf den gesamten Bereich des Amtes Angermund. Ratingen musste dafür jährlich 14 Mark an den Landesherrn zahlen und den Bewohnern des Schlosses Angermund die Grüt frei Haus liefern. Trotz dieser Abgaben dürften die Vorteile überwogen haben, denn die Stadt verpachtete das Monopol weiter und hatte dadurch über einen langen Zeitraum regelmäßige jährliche Einnahmen, wie aus den alten Stadtrechnungen ersichtlich ist. So heißt es in der Stadtrechnung von 1475/76, die Stadt habe „van der gruterßen van grut krude 45 Mark“ empfangen, ein nicht geringer Betrag. Außerdem wird hier deutlich, was sich auch andernorts beobachten lässt:

Die Herstellung der Grüt erfolgte nicht selten durch Frauen, da das Bierbrauen oftmals frei war und eine Organisation in Zünften oder Gilden nur mancherorts bestand.

Was aber war die Grüt (auch Grut genannt)? Sie wurde zum Würzen des Bieres gebraucht, denn im Rheinland war im Mittelalter der Hopfen als Würzstoff noch weitgehend unbekannt. In Süddeutschland dagegen gab es eine andere Brau-



In dieser Straße befand sich einst das „Gruythaus“.



Älteste Darstellung eines Bierbrauers (Mönch) in Deutschland, um 1400. Der Stern war ein Zeichen der Brauer.

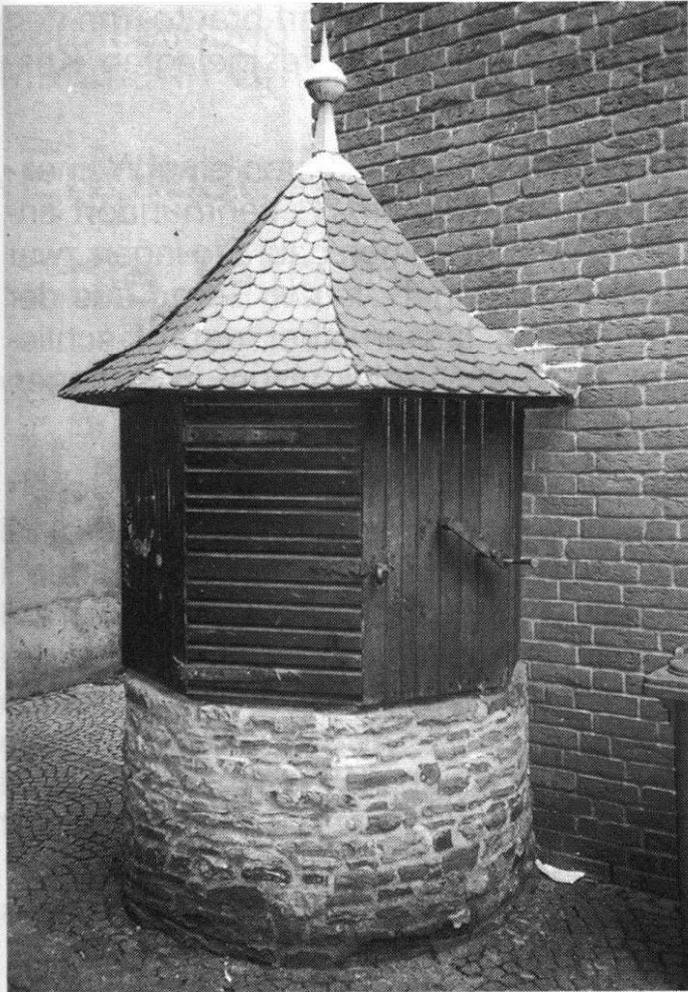
tradition. Dort wurde Bier aus Gerste, Malz und Wasser sowie mit Hopfen als Würzstoff gebraut, was sich schon im 15. Jahrhundert in verschiedenen Reinheitsgeboten niederschlug. Hefe zur Gärung war ebenfalls noch nicht gebräuchlich. Größtenteils wurde auch im Rheinland Gerste zum Brauen verwendet, aber längst nicht ausschließlich.

Das Grütrecht wurde im Herzogtum Jülich-Berg einzelnen Städten oder manchmal Adeligen durch den Landesherrn zugestanden. Der in Ratingen ansässige Marschall Johann vom Haus erhielt im Jahr 1446 das Grütprivileg für das gesamte Bergische Land, mit Ausnahme der Stadt Ratingen selbst, die weiter über das Grütprivileg für das Amt Angermund verfügen durfte. Sie besaß damit ein Monopol für die Herstellung der Gewürze,

die dem Biergebräu zugefügt wurden. So konnten Preise nach Belieben festgesetzt und unliebsame Konkurrenten ausgeschaltet werden, was die Verbreitung von Hopfenbier in unserer Region zunächst stark erschwerte.

Woraus setzte sich nun die Grüt zusammen? Über die einzelnen Inhaltsstoffe, die in Ratingen gebräuchlich waren, sind wir nur unzureichend informiert. So viel lässt sich aber sagen: Ein Hauptbestandteil war das Würzmalz, nicht zu verwechseln mit dem zum Bierbrauen in viel größeren Mengen verwendeten Braumalz. Um Malz zu gewinnen, wurden die Getreidesorten in Wasser eingeweicht. Ein Ferment sorgte für die Umsetzung von Stärke in Zucker. Beim Trocknen und Dörren dieser Masse entstand dann das Malz, das zu Maische und Würze weiterverarbeitet wurde.

Neben dem Würzmalz benutzte man zwei Kräuter, die den Geschmack des Grütbieres entscheidend geprägt haben: den Porsch (lat. *ledum palustre*), auch wilder Rosmarin genannt, der im Westfälischen stark verbreitet war, und den Gagelstrauch (lat. *myrica gale*), auch wilde Myrthe genannt. Letztere wuchs in unserer Gegend, sodass hier der Gagelstrauch ein Hauptbestandteil des Grütbieres gewesen sein muss. Die einzelnen Zutaten der Grüt verarbeitete man zu einem Brei, der erhitzt, anschließend getrocknet und dann gemahlen wurde. Würzmalz und Gagelstrauch machten dabei etwa 90 Prozent der Rohstoffe für die Grüt aus, dazu kamen Lorbeer (lat. *bacca lauri*), Wacholderbeeren und Kümmel, der importiert wurde. Dazu tat man noch „sprijen“, wohl die beim Mälzen abgeschroteten Keime. Zum Abdichten der Fässer und zum Konservieren des Bieres wurde Harz verwendet, der sicherlich den Geschmack des Bieres entscheidend beeinflusst hat (man denke nur an den Geschmack geharzter Weine wie Retsina).



Brunnen neben dem alten Steinhaus. Gutes Wasser war für das Bierbrauen sehr wichtig.

In den mittelalterlichen Städten wurden zumeist zwei oder drei Biersorten nach Preis und Stärke unterschieden. Das billigste und dünnste Bier war oft nur ein letzter Abzug des verbrauten Malzes. Um das Jahr 1500 zog man aus einem Liter Malz, je nach Qualität, etwa zwischen einem und drei Liter Bier. Im Mittelalter und in der frühen Neuzeit gehörten Wein und Bier zu den wichtigsten Getränken. In den Weinanbaugebieten, so auch noch in Köln, war Wein ein alltägliches Getränk. Aber je weiter die Anbaugebiete entfernt lagen, desto teurer wurde er.

Trotz der Grütprivilegien war auf längere Sicht der Gebrauch von Hopfen zum Bierbrauen auch im Rheinland nicht zu verhindern. Verbreitung fand er seit dem späten 14. Jahrhundert auf den Handels-



Gaststätte am Marktplatz. Hier befanden sich schon im Mittelalter einige Wirtshäuser.

linien der Hanse. Mit Hopfen gebrautes Bier schmeckte besser als das Grütbier, es war länger haltbar und konnte besser transportiert werden. So wurde in unmittelbarer Nähe Ratingens Duisburg ein wichtiger Ort für das Bierbrauen. Mit diesem Bier wurde gehandelt – auch über größere Entfernungen. So wissen wir aus Kaiserswerther Zollrechnungen, dass auch in die heutigen Niederlande, zum Beispiel nach Dordrecht, exportiert wurde.

Dass der Gebrauch der Grüt in Ratingen stark abgenommen hatte, zeigt ein Bittgesuch an den Herzog um 1510. Dort heißt es, man sei davon abgekommen, die Grüt zum Brauen zu verwenden, und „de koet ind anders, darzo man der gruyt nyt behovende en is, upkommen ind volhert gebrewen“. Mit „koet“ ist das aus Hopfen und Weizen gebrauchte Keutebier

gemeint – ein dünnes Bier, das um diese Zeit weit verbreitet war. Diese Quelle belegt, dass nun das Hopfenbier endgültig auch in unserer Gegend Einzug gehalten hatte. Deshalb suchte Ratingen nun um ein Privileg nach, dass im ganzen Amt Angermund nur das Bier verzapft werden dürfe, das in Ratingen gebraut oder gekauft worden sei. Als Begründung wurde angeführt, die Bürger seien sehr arm, sie hätten keine Nahrung, und ihre Häuser seien verfallen – eine Beschreibung, die als zutreffend angesehen werden muss, denn auch andere Quellen berichten uns von einem Niedergang der Stadt in dieser Zeit. Dies lag nicht zuletzt daran, dass Düsseldorf inzwischen zur Residenzstadt des Landesherrn ausgebaut wurde und ein Großteil der Förderung nun dorthin ging.

Herzog Wilhelm gab dem Gesuch nach und betonte, die Stadtbefestigung sei tatsächlich hinfällig und auch an Nahrungsmitteln fehle es, sodass die Bitte der Stadt Ratingen gerechtfertigt sei und ihr geholfen werden möge. So wurde Ratingen wie gewünscht „dat byerbruwer amboicht“ für das ganze Amt Angermund zugestanden. Wenige Monate später, im Dezember 1510, bedingte sich der Herzog allerdings einen Anteil des eingenommenen Geldes für seine Landeskasse aus, nämlich jeden vierten Pfennig jährlich.

Hatte die Stadt Ratingen im Mittelalter stets gute Einnahmen aus dem Grüt-Gerechtsam gehabt, so war der Ertrag aus der späteren Bierakzise ebenfalls nicht unerheblich. Das ganze 17. Jahrhundert über konnte die Stadt regelmäßige Einnahmen daraus verbuchen, denn Bier wurde – ähnlich wie heute – immer getrunken. Es ist jedoch davon auszugehen, dass man im Amt Angermund auch

Bier für den Eigenbedarf braute, um den durch die Bierakzise festgelegten Kostenfaktor zu umgehen.

Zusätzlich erhob Ratingen eine Weinakzise, aus der es im 17. Jahrhundert ansehnliche Einnahmen gab. Sie lagen zwar deutlich niedriger als der Ertrag aus der Brauakzise, lassen aber darauf schließen, dass der Weinkonsum in Ratingen durchaus verbreitet war.

Als im Jahr 1597 Bürgermeister, Schöffen und Ratsmitglieder in der Stadt umhergingen, um die Wein- und Bierkannen öffentlich zu eichen, widersetzte sich ihnen ein Mann, den man bereits bezichtigt hatte, illegalen „Weinzapf“ zu betreiben. Und aus dem Jahr 1677 erfahren wir, dass in einigen Wirtshäusern abends nach 9 Uhr (dies war damals die Sperrstunde) nicht nur Wein und Bier gezapft, sondern auch noch Glücksspiele getrieben wurden, die zu großen Ruhestörungen auf den Gassen geführt hätten.

#### Quellen und Literatur:

Johann Hubert Kessel, Geschichte der Stadt Ratingen mit besonderer Berücksichtigung des ehemaligen Amtes Angermund. Bd. 2: Urkundenbuch, Köln und Neuss 1877

Otto R. Redlich, Quellen zur Wirtschafts- und Rechtsgeschichte der Rheinischen Städte, Bd 3: Ratingen, Bonn 1928

Barbara Guttmann, Die Geschichte des Brauwesens in Karlsruhe, Karlsruhe 1998

Gert Fischer/Wolfgang Herborn, Geschichte des rheinischen Brauwesens, in: Dies. u. a., Bierbrauen im Rheinland, Köln 1985, S. 9–119.

Johann Petry, Grüt- oder Grünstraße, Ratingen o. J.

E. Plümer, Bier und Brauwesen, in: Lexikon des Mittelalters Bd. 2, München und Zürich 1983, Sp. 135–141.

#### Abbildungsnachweis:

1, 3, 4: Münster-Schröer; 2: Stadtarchiv