



# Heidebier

oder  
Was hat Pils mit Bilsenkraut zu tun?

**D**as Brauen von Bier hat eine lange Tradition. Die genaue Historie kann heid in zahlreichen Büchern (einfach in eine größere Buchhandlung gehen und mal nachfragen), im Internet oder in Museumsausstellungen (Oerlinghausen, Detmold und andere Museumsdörfer) nachlesen, z.B. der Brauerei Sartorius.

Am spannendsten jedoch finde ich die Rezepte, die man von älteren Einheimischen verraten bekommt, meistens waren das bei mir Landfrauen oder Lehrer. Bei mir in der Gegend gibt es ausgedehnte Moor- und Heidelandschaften, in denen die Bevölkerung sich im Winter zu Moorpflegeeinsätzen und gemeinsamen Picknicken „auf der Heide“ trifft. Wenn man da so mit Brötchen und heißem Kakao in den Besenginsterbüscheln sitzt, die ein tatsächlich recht gut gefedertes Sofa abgeben (wie war das mit dem Bett im Heidekraut?), kann man viel über die Vegetation und Heidebräuche erfahren und sich die Zutaten direkt vor Ort ansehen.

Das Heidebier (zumindest gilt das für Norddeutschland) aus Heidekraut hergestellt wurde, ist ein Märchen. Zwar wurde die Besenheide z. B. zum Binden von Besen verwendet und aus der Glockenheide oder Erika hat man häufig Kränze geflochten (um sie der Nachbarin mit Namen Erika an die Tür zu hängen oder aufzusetzen?), aber im Bier schmecken beide Heidearten ziemlich muffig. Außerdem sind Heidepflanzen zu wenig stärkehaltig, um daraus überhaupt durch Keimen und Rösten Malz herzustellen und damit eine Maische anzusetzen. Klar hat man das schon irgendwie mal ausprobiert, da gerade die Heidebewohner (Hochmoor wird wenn es austrocknet zu Heidelandschaft) so ziemlich alles ausprobiert, was das Moor und die Heide an Pflanzen und Tieren hergab, um es zu essen oder sonst wie für den täglichen Gebrauch zu verwenden, da sich hier keine Bodenschätze bieten, der Dorfbau schwierig ist und viel Heizmaterial außer dem schwer zu gewinnenden Torf nicht zu kriegen ist. Für das Moor gibt es das Sprichwort:

Den ersten der Tod,  
den zweiten die Not,  
den dritten das Brot.

Nein, das soll nicht heißen, wie einige vielleicht fälschlich annehmen, dass die armen Heiden früher für die Herstellung des Heidebieres getötet und ausgequetscht wurden und auch Kannibalismus war meines Wissen wohl eher die Ausnahme. Vielmehr war das Leben in dieser Landschaft mit derartig harten Entbehrungen verbunden, dass bevor ein halbwegs auszuhaltender Überlebensstandard aufgebaut war, die ersten Generation häufig an den Folgen der Entbehrungen starb. Man denke nur daran, wie im NS-Regime die „Moorsoldaten“ aus dem gleichlautenden Lied, die nichts anderes waren als KZ-Häftlinge, die eben diese Arbeit hier verrichten mussten, weil sie so hart ist, nicht nur, aber

auch durch diese Arbeit und die schlechte Ernährung starben. Irgendwann probiert man halt alles aus, was sich irgendwie zum Verzehr eignet.

Das Heidebier wurde ganz normal aus Weizen gebraut und da man fürs Bierbrauen besonders weiches Wasser braucht (Moorwasser hat nach dem Filtern eine hervorragende Wasserqualität) aber das Moorwasser auch einen starken Eigengeschmack besitzt, hat man es einfach gut gewürzt.

Dazu nahm man so ziemlich alles, was zu jeder Jahreszeit eben in Moor- und Heide blühte:

- die Beeren des Faulbaums im Herbst wirkten anregend und reinigend auf Magen- und Darm und helfen wunderbar gegen Verstopfung
- die Moos- oder auch die Rauschbeere gibt einen angenehm säuerlichen Geschmack und enthält viel Vitamin C und andere
- schon mal Heidelbeerbier probiert? Echt lecker!
- Ja, und eben zu allen Jahreszeiten, deswegen weit verbreitet, Blätter und Beeren des Gagelstrauches.

Der Gagelstrauch duftet wunderbar würzig, fast ein bisschen wie Thymian und leicht süßlich. Allerdings hat er eine stark berauschende Wirkung, wohl etwas opiumähnlich und ist zudem noch leicht giftig, was wenn man wenig zu beißen hat nicht wirklich stört. Im Gegenteil betäubte Gagelbier das stets nagende Hungergefühl und wurde deshalb reichlich genossen – mit verheerenden Folgen für die Gehirnzellen. Aus diesem Grund werden dem heutigen Heidebier eher die ungefährlichen Zutaten wie Beeren, Gundermann, bekannte Gewürzpflanzen, Schafgarbe und vieles andere mehr, was nicht unbedingt mehr mit der typischen Moor- und Heidevegetation zu tun hat, zugesetzt. So kann man eben aus der Not eine Tugend machen! Trotzdem rate ich jedem zum Selbstversuch ab, nicht nur aus oben genannten Gründen, denn ihr seid ja schließlich alleine groß. Vielmehr steht der Gagel, der eine typische Pflanze für verheidende Moore ist, unter allerstrengstem Naturschutz und es ist nicht zu wünschen, dass nun jehex und jehaid stantepede losläuft, um diese seltene Pflanze für Eigenversuche zu räubern.

Zudem gibt es seit dem 13. Jahrhundert das erstmals von der katholischen Kirche (ja, tatsächlich!) erlassene deutsche Reinheitsgebot für Bier. Dies war eigentlich das erste Antidrogengesetz wenn man so will, denn das Pils heißt nicht so, weil es ursprünglich nur in Pilsen gebraut wurde! Es hieß früher nämlich mal Bils, was auf die Verwendung von Bilsenkraut als Würzmittel hindeutet. (nachzulesen auf alten Werbeplakaten der Brauerei Sartorius!)



Kreuzotter



am Steinhuder Meer

Liebe Grüße, Eure *Saphir*

P.S. Wer sich für Moorpflegeteams interessiert, kann sich an die Steinkreisredaktion wenden.





Das Leben im Moor mag für uns heute viel mit Romantik zu tun haben – noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts stand das Moor für bittere Armut.

Oben eine Aufnahme vom Bümmersteder Moor, unten eine Plaggenhütte aus dem Nordloher Moor. Rechts präsentiert eine Frau stolz den Reichtum ihres Haushaltes, ihre Töpfe und zwei neue Wassereimer. Da mag das Heidebier eine der wenigen Freuden gewesen sein. Die Aufnahmen auf dieser Seite machte J.Duis zwischen 1911 und 1916.

