

Trailer

Alkohol, "das Feinste des Guten".

Trinken als Bedürfnisbefriedigung des Menschen spielt neben Essen und Sex eine wichtige Rolle. Der Durst kann nicht nur ein Gefühl der Unlust schaffen, sondern sogar zum Tode führen. Das populärste Getränk für die Menschheit ist Wasser. Darüber hinaus hat es der Homo sapiens an vielen Stellen der Erde verstanden, Stoffe auszuwählen, die zu seinem unmittelbaren Lebensunterhalt nicht notwendig scheinen. Sie bereiten lediglich einen Genuss. Typisch für viele Genussmittel ist, dass sie die Wirklichkeit zeitweise ausschalten und den Menschen in ein künstliches Paradies versetzen. Der Drang nach Lust ist ein Grundprinzip der menschlichen Seele ebenso wie die Vermeidung von Unlust. Es erstaunt also nicht, wenn der Wunsch aufkommt, dem Alltagselend wenigstens für Stunden mit Hilfe von bestimmten Mitteln zu entfliehen. Es kam zu den verschiedensten Herstellungsverfahren des zugleich meistgeliebten und meistgehassten Rauschprodukts. Homer empfiehlt durch Odysseus den Wein beim Kampf und dichtet an einer anderen Stelle über alkoholische Enthemmung, die Streit, Tötlichkeit und tödliche Unfälle nach sich zieht. Die flüssige Droge ist auch heute kein alter Hut. Über anderen Rauschmittel wird nur deshalb mehr geredet, weil sie nicht legalisiert sind. Das vorliegende Buch möchte nicht über kurzlebige Modedrogen berichten, sondern ein Thema, das immer aktuell bleibt, in einem anderen Licht darstellen.

Trotz Wandel der Trinksitten hat sich der Alkoholkonsum als extrem widerstandsfähig erwiesen. Der Grund liegt darin, dass er auf äußerst vielfältige und schwer durchschaubare Weise mit den übrigen Facetten einer Kultur verbunden ist. Eben solchen Verbindungen bei den unterschiedlichsten Völkern soll nachgegangen werden. Dabei wird schnell deutlich, dass geistige Getränke in vielen Lebensbereichen eine wichtige Rolle spielen.

Kaum ein anderes Thema vermag Natur- und Geisteswissenschaften gleichermaßen stark zu

fesseln wie der Alkohol. Vor allem Wissenschaftler aus Medizin, Psychologie und Soziologie haben mannigfaltige Untersuchungen durchgeführt. Bei den Veröffentlichungen wird man den Verdacht nicht los, dass über das Phänomen Alkohol einseitig berichtet und nur auf die dunklen Kapitel jener zwei bis drei Prozent alkoholkranker Menschen hingewiesen wird. Fast nie liebt man Fallbeispiele zum positiven Umgang mit Alkohol bei den übrigen 97 Prozent der Bevölkerung. Allenfalls in deftigen Trinksprüchen Liedern und Anekdoten schneidet der Alkohol gut ab:

Ein Fernsehteam besucht einen 120-jährigen Asketen, Frauenverweigerer und Abstinenzler. Mitten im Interview plötzlich Lärm.
"Was ist das?", frag der Redakteur.
"Nichts weiter, nur mein ältester Bruder, der wiedereinmal die ganze Nacht durchgehurt hat und sich jetzt von seinem Rausch erholt", antwortet der 120-jährige.

Dieses Buch beruht auf wissenschaftlichen Erkenntnissen und bereitet sie, unter Verzicht auf Fachsprache, populär auf. Es ist der bislang einzigen Gegenpol zu der üblichen Anprangerung der Droge und den wehleidigen Beklagungen seiner Opfer.

Die Kapitel widmen sich bewusst den angenehmen Seiten des Alkohols und beleuchten das Thema aus einem völkerkundlichen Blickwinkel. Geschichte und Philosophie des Trinkens machen das Buch zu einem echten Begleiter für den Trinkspass und eine Argumentationsstütze für alle, die gerne einen heben. Dem Leser offenbart sich mit der Lektüre dieses Buches ein Trinkleitfaden. Fortan werden sie ihre Leidenschaft begründen können - mit Beispielen unterlegt und ohne verklemmte Argumente.

Der Großteil dieses feuilletonistischen Sachbuches ist auf der tunesischen Insel Djerba - also in einem abstinenten arabischen Land - geschrieben worden. Doch die Araber gelten als Erfinder des Destillierens. "Al cohl" bedeutet "Das Feinste des Guten". Es mag nur Zufall sein,

aber auch Beweis für die Allgegenwart des Alkohols, dass zwei Hotels links und rechts des Schreiberdomizils "Ulysse" (dt. Odysseus) und "Telemaque" (dt. Telemach) hießen; also nach jenen griechischen Helden benannt waren, die als trinkfeste Zecher und sogar Opiumfreunde die Mythologie bereicherten. Schon im Altertum war die Insel Djerba als die Heimat der Lotophagen (dt. Lotusesser) bekannt. Der Lotus galt als Frucht des Vergessens. Odysseus musste "... die Jammernden gewaltsam zu ihren Schiffen zurückbringen ...", nachdem sie die Frucht gekostet hatten. Tatsächlich vergärt man in Indien aus Lotuswurzeln eine Art Bier. Gemeint bei Odysseus war allerdings nicht die Wasserlilie, sondern vermutlich der Johannisbrotbaum mit seinen Früchten.

Der Autor bekennt sich selbst zum exzessiven Genuss des beliebtesten Rauschmittels aller Zeiten und setzt auf seine kreative Macht. Allerdings sollte jeder positive Trinker irgendwann zu dem Schluss kommen, dass ein zu intensives Leben seiner Intensität beraubt wird.

Alkohol setzt die Segel zu anderen Ufern - auch beim Schreiben. Wer den Wind allerdings unterschätzt, strandet leicht auf einer fruchtlosen Insel.

C₂H₅OH, oder vom Honigbräu zum Synthetikschnaps

"Alkohol ist eine farblose, brennbare und brennend schmeckende Flüssigkeit", sagt das Lexikon. "Er dient als Lösungsmittel für Fette, Harze, Farbstoffe und zahlreiche Chemikalien. Alkohol wirkt desinfizierend (Wundbehandlung) und verhindert Fäulnis (Konservierung). Bekannt ist seine berauschende Wirkung." Gemeint ist Äthanol, der Weingeist (C₂H₅OH), im Gegensatz zu anderen giftigen Alkoholderivaten (Methanol, Glycerin etc.).

Im Folgenden soll nicht auf herkömmliche Brau- Gär- oder Destillatstoffe eingegangen werden, denn beinahe alles Pflanzliche eignet sich zur Erzeugung von Alkohol und mit unvorstellbar Vielem hat die Menschheit schon experimentiert. Nur die ergiebigsten Produkte wurden letztlich vorgezogen. Mit dem Verfahren des Destillierens griff man vermehrt auf Gräser, vielmehr deren Samen zurück. Die beliebtesten "pflanzlichen Alkoholproduzenten" sind neben Weintrauben und Knollen (vor allem Kartoffel) verschiedenen Getreidesorten (Gerste, Roggen, Weizen, Buchweizen, Dinkel, Reis, Mais, Hirse).

Alkohol entsteht durch Gärung. Der Gärprozess ist die Nahrungsaufnahme des Hefepilzes. Dabei spaltet der allgegenwärtige Pilz Kohlenhydrate aus Pflanzenzellen heraus. Neben Kohlendioxid ist Alkohol ein Nebenprodukt dieser Spaltung, und zugleich Waffe gegenüber anderen Zuckerfreunden (Schimmelpilzen und zuckerfressenden Kleintieren). Mehr als 15 prozentige Alkoholkonzentrationen kommen in der Natur nicht vor. Denn ein über 15-prozentiger Alkoholgehalt würde die Pilze vernichten. Alkohol ist also schon bei seiner Entstehung ein Antibiotikum, das einige Organismen abschreckt, sogar abtötet und auf andere erregend wirkt. Von Menschen werden gegorene Substanzen als Nahrungsmittel geschätzt, wofür sowohl die Aufspaltung der Stärke in Zucker wie auch der Reiz des Alkoholgeschmacks von Bedeutung sind.

Tierische Alkohollieferanten

Noch vor dem Fruchtzucker der Pflanze versorgte das Tier den Menschen mit Alkohol. Nach einer chinesischen Legende war es das Zusammenwirken von Tier und Pflanze: Ein Sperling lagerte sich für den Winter einige Reiskörner in einem Bambusrohr ein. Die Herbstregen kamen, füllten das Rohr mit Wasser und verursachten die Gärung von Reis zu Wein. Dieser wurde dann zufällig von den Vögeln und auch von den Menschen getrunken. Das chinesische Schriftzeichen für Reiswein besteht aus den beiden Zeichen für Vogel und Wasser.

Eine andere Legende erzählt, dass Noah der erste Weinbrauer wurde, nach dem er einen Ziegenbock beobachtet hatte, der die Trauben der Labrusca fraß und als Folge davon betrunken und lustig wurde. Nach einer dritten Version beobachtete Adam im Garten Eden angeheiterte Affen, die vergorene Früchte aßen. Sie brachten ihn auf die Idee, es ihnen gleichzutun. Adam kam auf den Geschmack!

Vor der Erfindung von Topf und Feuer dienten natürliche Vertiefungen im Fels oder hohle Stämme als Braukufen. Unter den Lebensbedingungen des frühen Menschen dürfte der mit Wasser verdünnte Honig – somit der **Met** – der erste Braustoff das älteste gegorene Getränk sein. Der Met aus Honig ist das bekannteste Alkoholgetränk aus einem tierischen Rohstoff. Vermutlich haben gewisse Honigliebhaber unter den Tieren den Menschen auf die Vorräte wilder Bienen geleitet. Die Biene ist so gesehen das erste Haustier des Menschen und der Alkohol damit der Einleiter des Neolithikum – des Übergangs vom Jäger und Sammler zum Viehzüchter und Ackerbauer. Nicht nur als Nahrungs- und Genussmittel wurden die Produkte der Biene verwendet. In Babylon und Altägypten hat man die Leichen mit Wachs überzogen und anschließend in Honig bestattet. Diese Sitte wird bis in das 20. Jahrhundert in Burma beobachtet. Die Leichen hoher Herrschaften liegen ein Jahr lang in Honig und werden dann erst bestattet.

Honig ist der gediegene Wildling der Gärstoffe. Bis heute kann keiner der vielen hochgezüchteten

Stärke- und Zuckerträger sich mit ihm messen. Das Land war dünn besiedelt und Waldhonig im Überfluss vorhanden. Um Met herzustellen, wurde der Honig üblicherweise dreifach verdünnt.

Eine solche Lösung enthält maximal 27% Zucker und ist damit gerade noch gärungsfähig. Der daraus bereitete Met hat 10 - 13 % Alkohol. Nimmt man, um zu sparen, mehr Wasser, so lässt sich ein 3-prozentiger Met herstellen.

In Ostafrika ist die Herstellung des Mets stark an die Landwirtschaft der Bewohner gekoppelt. Bevor jemand sein Feld zu bearbeiten beginnt, stellt er in der Nähe einer Feuerstelle Kürbisflaschen mit Honigwasser auf. Das Gären dauert etwa neun Tage, also so lange, wie man durchschnittlich zur Bestellung eines Familienfeldes benötigt. Nach getaner Arbeit wird getrunken. Der Met ist also eine Motivation zur Arbeit. Sein berauschender Genuss war Kriegerern und Ledigen untersagt. Erst nach dem Ausstieg aus der Kriegergruppe, nach dem 30. Lebensjahr, war in Ostafrika die Einnahme von Rauschgetränken erlaubt.

Die Erzeugung des Mets bei diversen Völkern variiert. So lassen die **Massai** den Met drei bis fünf Tage an einem warmen Ort gären und verbessern den Geschmack, indem sie ein Stück Alohewurzel zufügen. Ihr Honigbier ist stark berauschend.

Das himmlische altpersische Getränk, das Zarathustra "**Bagna**" benennt, hängt wahrscheinlich auch mit Met zusammen. Der Name hat sich noch lange erhalten. Marco Polo berichtet von Bagni, einem persischen Hopfenbier. Andere halten Bagna für ein narkotisches Getränk aus Hanf.

Vermutlich war Dionysos vor der Einführung des Weinbaus ein Gott des Mets. Nach einer uralten Legende von Ovid soll Dionysos in Thrakien den Genuss des Honigs erfunden haben. Honig war im Altertum Sinnbild des Überflusses. Doch bereits im 4. Jahrhundert vor Christus, zur Zeit Alexander des Großen, gerät der Met in Griechenland in Vergessenheit. Nicht, dass er nie mehr erwähnt wird, aber lediglich als Trunk der Barbaren.

Entweder noch auf den Griechen-Met oder auf das Gebaren der Barbaren ist bis heute das griechische Wort für "sich berauschen" zurückzuführen. Wörtlich bedeutet es "sich bemeten".

Neuvermählte bei den Römern tranken in ihrem ersten Liebesmonat Honigwasser, woher der "Honigmonat" als Flitterwochenzeit sich in vielen Sprachen wiederfindet.

Die älteste, schriftliche Angabe über Met in Nordeuropa ist in den alten Sagen Irlands aus dem 3. Jahrhundert niedergelegt. Nach einer anderen irischen Legende soll der Bekehrer des Landes, der heilige Patrick, sogar die Destillierkunst erfunden haben. Seltsam, dass das erzchristliche Irland ausgerechnet ihrem Hauptheiligen die Unzucht mit Alkohol unterstellt. Jedoch mit dem Trinken hatte das Christentum tatsächlich nur wenig Probleme. Vielleicht war dies eine Art Kompensation zu den sonst sehr strengen Regelungen hinsichtlich Moral und Unzucht.

Met war vermutlich auch eines der ältesten Getränke, die man destillierte. Schriftliche Beweise dafür fehlen jedoch.

Während sich in Südeuropa der Met schon sehr bald gegen den Wein nicht mehr durchsetzen kann, bleibt er in Nordeuropa noch bis in das 12. Jahrhundert ein beliebtes Getränk. Met ist der Trank der Germanengötter und in den Niebelungenliedern wird er wiederholt als Fürstengetränk erwähnt. Erstaunlich, dass ausgerechnet das höfische Leben das Ansehen des Mets herabsetzte. Man beschränkte den Met auf das niedere Hofgesinde. Dann verschmähte ihn auch dieses. Wein aus dem südlichen Ausland und Eigenproduktionen machen den Met im 15. Jahrhundert zu einem völlig veralteten Getränk, das lediglich noch als ein polnischer und russischer Brauch gilt. Verschieden Turkvölker Ostrussland gehören nach wie vor zu starken Metliebhabern. Auch die Finnen sind ihrem Urmet bruchlos treu geblieben. In Deutschland erlebt der Met seit dem beginnenden 19. Jahrhundert aus

patriotischen Gründen ein Comeback. Edle Honigweine sollten an die Stelle der gewöhnlichen Weine treten. Manche Frauen setzten den Kaffee bei Seite und nahmen des Morgens einen kleinen Met-Muntermacher zum Frühstück. Es entwickelte sich wieder eine geringfügige heimische Produktion. In manchen meterzeugenden Orten Bayerns ging man am Ostersonntag nach dem Kirchgang nicht zum Bier- sondern zum Met-"Frühschoppen". Den Firmling führte man zu seinem Festtag zum "Met-Trunk". Man entwickelte sogar ein Reinheitsgebot für Met. In Bayern sollte der Honigwein ohne Zusatz von Malzschrot und Hefe, im übrigen Deutschland meist mit allerlei Zusätzen hergestellt werden. Im dritten Reich konnte der alte Germanentrunk noch einmal aufleben. Die Freunde des Mets wurden allerdings nur noch fabrikmäßig versorgt, mit einem starken Getränk, denn es wurde ihm gebrannter Alkohol zugesetzt. Mit der ökologischen Landwirtschaft unserer Tage wird Met wieder von Einzelimkern angeboten. Jedoch eine ernste Konkurrenz zu Wein und Bier wird er wohl nie wieder werden.

Milch ist der westlichen Welt allenfalls aus mit Branntwein vermengten Produkten bekannt. Brasiliens "Batida de Coco" dürfte das bekannteste Milch-Mischgetränk sein.

Im Gegensatz dazu zählen bei den mittel- und nordasiatischen Viehzüchtern vergorene und destillierte Milchgetränke zu den ältesten Kulturdrogen überhaupt. Bei den Nomaden, die große Pferdeherden besaßen, hat der Milchalkohol eine mindestens 2500-jährige Geschichte. Damit ist seine Tradition nicht viel jünger als die Wirtschaftsform der Reiternomaden selbst. Vor der Domestizierung des Pferdes und des Rindes verehrte der Mensch diese größten Tiere der asiatischen Steppe. Damit hängt auch die Milch als Opfergabe zusammen. Ob gegorene Milch, der sogenannte **kumys**, gleich so vielen gegorenen Getränken zum Wegweiser zu Gott und, kraft seiner berausenden Eigenschaft, Gott selbst geworden ist, entzieht sich dem Urteil. Der kumys ist traditionsgemäß ein Getränk der Milch von Stuten. Heute wird zwar häufig Kuhmilch genommen, doch Getränke aus Stutenmilch oder zumindest gemischt

mit Stutenmilch gelten als die besseren. Der Nomade fand zum kumys fast von selbst. Er war aus Gründen der Vorratshaltung gezwungen, saure, verkäste und gegorene Milch zu genießen. Während der Viehzüchter seine Rauschgetränke aus Getreide und Obst herstellen konnte, beschränkte sich der Hirte bewusst auf Milch. Den Weg zur Pflanzenzucht schlägt er nur in bitterster Not ein. Dieser Umstand bedeutet für den Hirtennomaden "Vertreibung aus dem Paradies" und Verlust von Lebensfreude und Freiheit.

Mit einem Zuckergehalt von 5 % aber nur 2 % Fett gärt Stutenmilch quasi von selbst. Man gieße sie nur in einen schon mehrfach gebrauchten Lederschlauch oder eine Tierblase, den normalen Flüssigkeitbehälter von Nomaden. Nach 2 bis 4 Gärtagen, unterstützt von kräftigem Durchschütteln, kann der Kumys getrunken werden. Lange hält er freilich nicht, denn die Milch übersäuert rasch und wird faulig. Erstmals für europäische Ohren beschreibt Wilhelm von Rubruk diese Herstellung von berausenden Getränken aus Stutenmilch, die er auf seiner Reise 1253 bis 1255 bei den Mongolen kennenernt. Mongolisch nennt sich das Getränk "**Cigän**". Erst unter seiner türkischen Bezeichnung Kumys eroberte es weite Teile Asiens. So schreiben ihm die Russen nicht nur erfrischenden, sondern auch Tuberkulose heilende Kräfte zu. Bereits im zweiten Lebensjahr trinken mongolische Kinder, wenn auch in entsprechend kleinen Mengen, Kumys. Zu bestimmten Jahreszeiten war Kumys die Hauptnahrung mongolischer Wandernomaden. Von diesem Standpunkt aus, kann man sagen, dass es Völker gibt, deren fast ausschließliche Nahrung gegorene alkoholhaltige Milch bildet. Mit drei Prozent Alkohol nähert sich Kumys dem Alkoholgehalt eines leichten Bieres. Auch wir kennen kumysartige Getränke. Der in türkischen Kebab-Imbissen servierte **Airàn** gilt als "verwässerter Kumys". Er ist der Kumys der armen Leute, eine nur zwei Tage gärende Stuten- oder Kuhmilch, die mit Wasser oder auch mit Milch gemischt, getrunken wird. Zur Einleitung der Säuerung dient alter Airàn oder Kefir, ein anderes Sauermilchgetränk, mit knapp einem Prozent Alkohol.

Erst mit den umfangreichen Tributleistungen an die Mongolen in der Zeit ihrer Großmachtstellung kamen aus dem Ausland stärkere Getränke an den Hof der Khane. Marco Polo weiß zu berichten, dass die Mongolen Bier und vor allem Wein in größeren Mengen konsumieren.

Erst im 14. Jahrhundert setzte die Herstellung von Milchbranntwein ein. Versuche der Milchdestillierung waren zunächst schwierig. Der feine Alkoholdampf entwich beim Brennen, wenn die Dichtung nicht besonders sorgfältig war. Erst eine chinesische Verbesserung der Destillationstechnik verhalf dem Milchbranntwein zu seiner Popularität: Die Chinesen vergrößerten den Raum für die flüchtigen Alkoholdämpfe, indem sie einen offenen Zylinder auf den Brennkessel stellten. Darüber plazierten sie einen Kessel mit kaltem Wasser. Das führte dazu, dass sich der Alkoholdampf am oberen Kessel absetzte. Gleichzeitig verringerte sich bei diesem Verfahren der Druck, der beim Abdichten stets ein Problem ist.

Das Brennen hatte übrigens nicht nur die Erzeugung von Alkohol zum Zweck. Mit ihr verbunden war die Produktion von Vorratsnahrung. Im Brennkessel blieb nämlich der größte Teil des Milcheiweißes als eine weiße Masse zurück. Sie bildete getrocknet den **Kurut**, den Hartkäse für den Winter. Allein aus Gründen der Vorratswirtschaft mußte deshalb in der Hauptlaktationsperiode der Stuten zweimal in der Woche destilliert werden. Praktisch jeder Clan war mit der Destillation der Milch beschäftigt, zumal es die Möglichkeit einer Vermarktung von Milchprodukten kaum gab. Der Genuss des alkoholhaltigen Kumys war religiös geregelt. So war bei den sibirischen Jakuten der erste Schluck im Frühjahr, wenn die Stuten wieder Milch gaben, mit einem spirituellen Ritual verbunden: Den Göttern wurde ein möglichst hellfarbiges Pferd geweiht. Vor versammelter Sippe wandte sich der Leiter nach Osten, in die Richtung der wohlwollenden Geister, und opferte zunächst dem obersten Himmelsgott, dann den in niedrigeren Sphären lebenden Geistern Kumys. Diese Tradition lebt bis heute in abgeänderter Form fort: Beim

geselligen Trinken opfern Mongolen den ersten
Tropfen immer dem Himmel.