

Kulturgeschichtliche Bedeutung vergorener Getränke

Alles im Leben hat seine zwei Seiten. Die berauschende Wirkung alkoholischer Getränke ist zwar längst bekannt, trotzdem sind sie oft Begleiter festlicher Anlässe. Moderater Konsum – so belegt es die medizinische Forschung – ist der Gesundheit förderlich, trotzdem birgt der Alkohol auch bestimmte Risiken.

ROLAND BILL, EIDGENÖSSISCHE FORSCHUNGSANSTALT WÄDENSWIL

In früherer Zeit kam dem Alkohol eine völlig andere Bedeutung zu als heute, zumindest in den westlichen Kulturen. Leichtere alkoholische Getränke wie Bier, Wein und Met – im siebten Jahrtausend v. Chr. bereits den Sumerern bekannt – waren gleichzeitig Nahrungs- wie Genussmittel und lieferten Kalorien, ohne den Magen zu belasten.

Wein und Bier in der Ernährung der Antike

Mit der Ausbreitung des Ackerbaus wurde der Mensch sesshaft. Es bildeten sich grössere Siedlungen, Städte entstanden und Menschen lebten plötzlich auf engem Raum beisammen. Das vorhandene Wasser wurde oft durch Abfälle aller Art in Mitleidenschaft gezogen und bald einmal durch Tiere und Fäkalien verschmutzt und verseucht. Epidemien von Ruhr oder Cholera sind Zeugen dieser Zeit. Unter solchen Bedingungen kam den vergorenen Getränken eine besondere Stellung in der Ernährung des Menschen zu: Wein und Bier waren frei von gefährlichen Keimen! Verschmutztes Trinkwasser konnte damit aufbereitet werden, da neben dem Alkohol die natürlichen Säuren, vor allem die Essigsäure, die vorhandenen Erreger vernichteten.

Die alten Kelterungs- und Brauverfahren lieferten Getränke mit niedrigerem Alkoholgehalt, weshalb die

Giftigkeit von Alkohol und dessen berauschende Wirkung eine untergeordnete Rolle spielten. Bier war lange das Getränk der einfachen Leute, während Wein den begüterten Schichten vorbehalten blieb. Geschätzt wurden die alkoholischen Getränke wegen der guten Haltbarkeit sowie dem Nährwert, besonders hinsichtlich der enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe. Es war schlicht das Getränk zur Erfrischung und Stärkung. Das altgriechische Wort «akratizomai» bedeutet übersetzt einerseits «frühstücken», andererseits aber auch «unverdünnten Wein» trinken. Wenn wir uns heute gewohnt sind, «Brot und Butter» zum Frühstück zu essen, so haben die alten Griechen aus guten Gründen das Brot in Wein oder Bier getunkt. Mit einem solchen Frühstück liess sich der oft eintönige, harte Alltag bestimmt leichter meistern.



Abb. 2: Traube und Wein sind Symbole in der christlichen Religion.

Die heilende Wirkung von Alkohol

In der medizinischen Fachliteratur wird öfters als älteste Überlieferung eine Keilschrifttafel der Sumerer aus dem Jahre 2100 v. Chr. mit einem Arzneimittelverzeichnis aufgeführt. Darin finden sich therapeutische Anwendungen unter Verwendung von Alkohol. Bier und Wein dienten während dieser Zeit als einzige Analgetika.

In den medizinischen Schriften des berühmten Arztes Hippokrates aus Kos (460–370 v. Chr.) finden sich exakte Beobachtungen von Therapiemethoden mit gezieltem Einsatz von Alkohol. Wein wird zur Wundbehandlung und als fiebersenkendes Medikament (mit Wasser im Verhältnis 1:25 verdünnt), als Stärkungsmittel und zur Kräftigung des Ma-

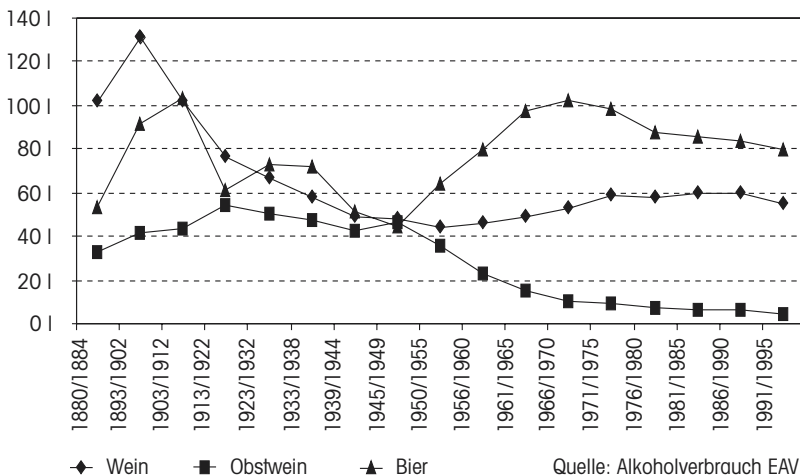


Abb. 1: Pro-Kopf-Verbrauch vergorener Getränke zwischen 1880–1995



Abb. 2: Antike Kupfergeräte zur Herstellung hochprozentiger alkoholischer Getränke.

gen-Darmtraktes empfohlen. Neben der allgemeinen Verwendung von Wein zur heilenden Behandlung gibt es bereits bei Hippokrates ausführliche Passagen über die unterschiedliche Wirkung der verschiedenen Weinsorten. Griechischer Wein der Antike enthielt üblicherweise Gewürze oder eine Mischung verschiedener Rauschmittel wie etwa Atropin oder Skopolamin aus der Tollkirsche. Die hellenistische Erkenntnis der Behandlung von Leib und Seele blieb fast ein Jahrtausend lang die massgebende Therapie der abendländischen Medizin. Erst im 19. Jahrhundert verdrängte die stürmische

Entwicklung der pharmazeutischen Forschung den Wein als Heilmittel, widerlegt hat sie seine Heilkräfte jedoch nie. Bis heute finden sich immer noch alkoholische Getränke, wie etwa Branntwein als Lösungsmittel und Stabilisator in den Rezepturen homöopathischer Arzneien, oder wir entdecken geheimnisvolle Flaschen mit stärkendem Gewürzwein in den Auslagen von Apotheken in verschiedenen Regionen unseres Landes.

Gebrannte Wasser

Die natürliche Vergärung der Früchte und Trauben stösst, selbst bei hohen Zuckergehalten, bei etwa 16 Volumenprozent Alkohol, an eine Grenze. Die Hefe verträgt einfach keine höheren Alkoholgehalte. Es musste, um zu hochprozentigen alkoholischen Getränken zu gelangen, zuerst die Methode der Destillation erfunden werden. Um das Jahr 700 herum bemerkten arabische Alchimisten, dass Alkohol bei tieferen Temperaturen als Wasser verdampft und sich beim Abkühlen zuerst wieder verflüssigt. Aus dem arabischen «kuhl», der Essenz von Stoffen, wurde

dann im spanischen Umfeld «al-kuhul und später «alcohol». Führend in der europäischen Brennkunst – etwa um das Jahr 1100 herum – war die medizinische Schule von Salerno im Süden Italiens. Hochprozentige Wasser nannte man «Aqua vitae», was übersetzt «Wasser des Lebens» bedeutet und den Stellenwert dieser Getränke im Mittelalter zeigt. Die Kunst der Destillation erlaubte erstmals die Gewinnung von hochprozentigem Alkohol, der nicht nur als Allheilmittel gegen Läuse, Flöhe und Kahlheit wirkte, sondern auch Mut verlieh und ausserdem die Gesichtsfarbe verbesserte. Gegen die Pestepidemien waren zwar auch die scharfen Getränke wirkungslos, doch machte die schmerzstillende und gemütherhellende Wirkung des Alkohols das Leiden etwas erträglicher.

Der Umgang mit Alkohol

So bedeutungsvoll alkoholische Getränke in allen Epochen für die Gesundheit und Ernährung des Menschen waren, so verhängnisvoll können die Auswirkungen des Alkohols sein. Ob in der Antike oder in der heutigen Zeit, Exzesse und negative Erlebnisse bei übermässigem Konsum alkoholischer Getränke sind in ausreichender Zahl in der Literatur nachzulesen. Bereits im alten Griechenland hält bekanntlich Dionysos eine Weinrebe in der Hand, die er zuerst in einen Vogelknochen, als sie grösser wird, in einen Löwenknochen und schliesslich zum Schutz in ein Eselsbein pflanzt. Aus diesem Mythos entstand der sinnvolle Trinkspruch, dass man beim Weingenuss zuerst wie ein Vogel zwitschert, sich dann stark wie ein Löwe fühlt und sich am Schluss wie ein Esel benimmt.

Jede Zeit prägt ihr eigenes Weltbild – auch das von der Geschichte des Alkohols. Vergorene Getränke erfreuen sich aber nach wie vor grosser Beliebtheit und sind oft erwünschte Begleiter fröhlicher Anlässe und festlicher Tafelrunden. Wenn wir den unbestrittenen gesundheitlichen Nutzen der Inhaltsstoffe alkoholischer Getränke bei moderatem Konsum würdigen wollen, so können wir die dunklen Seiten des Alkohols wohl kaum aus unserem Alltag verbannen. Die Kenntnis der Kulturgeschichte zeigt uns aber deutlich, dass der bewusste Genuss vergorener Getränke in allen Epochen auch seine guten Seiten hatte, denn immerhin enthält ein Liter Wein nicht nur einen Achtel des täglichen Nahrungsbedarfs, sondern eben auch neun Zehntel der guten Laune.

Literatur

- Vallee B.L.: Kleine Kunstgeschichte des Alkohols; Spektrum der Wissenschaft, 62–67, August 1998.
 Köhnlechner M.: Die Heilkräfte des Weins; F. Herbig-Verlag München, 1978.
 Johnson H.: Weingeschichte; Hallwag-Verlag Bern, 1989.

RÉSUMÉ

Importance des boissons fermentées dans l'histoire des civilisations

Un bref historique des boissons alcooliques montre qu'elles ont de tous temps eu leur place dans les civilisations humaines. En s'initiant à l'histoire de l'alcool au fil des civilisations, on comprend mieux son rôle ambivalent: tantôt il est source de gaieté et de convivialité, tantôt il débaîne les forces sombres qui sommeillent au fond des êtres. Une chose en revanche est connue depuis la nuit des temps et maintenant confirmée par la recherche médicale moderne: consommées avec modération, les boissons alcooliques peuvent être tout à fait salutaires.