

Biergeschichte - Kleine

Kategorien: Information, Getränke, Bier

Zutaten für: 1 Rezept

INFO

Anleitung:

Taegliches Getraenk der Slawen und jahrhundertlang auch der Polen Waren Bier und ausgezeichnetes Met. Zwar war auch Wein bekannt, doch die "Stunde des Weins" schlug in der altpolnischen Kueche erst Erheblich spaeter. Das Bier der Slawen war leicht, hell, gruendlich in der Farbe und schaeumend. Anfaenglich wurde in jedem Haus Bier fuer den Eigenbedarf gebraut. Zum Fruehstueck gab es Biersuppe mit Weisskaesewuerfeln oder geroesteten Brotstueckchen. Die Beruehmte polnische Biersuppe, "Gramatka" oder "Farmuszka" Genannt, war vor allem beim Landadel bis Mitte des 19. Jh. Allgemein beliebt.

Bier und Met gab es unter den polnischen Nationalgetraenken schon zu Anfang des 16. Jh. Der bedeutende polnische Geschichtsschreiber Jan Dlugosz (1415-1480) berichtet, dass der Fuerst von Sandomierz und Krakow Leszek der Weisse (1186-1227) den Papst bat, ihn von dem Schwur zu entbinden, eine Pilgerfahrt in Das Heilige Land zu unternehmen. Als Begrueendung fuehrte er an, Dass man dort weder Bier noch Met kenne, er jedoch keine Anderen Getraenke zu sich nehme.

Dieses Argument war so Stichhaltig, dass der Fuerst die gewuenschte Lossprechung erhielt. Auch wird berichtet, dass Papst Clemens Viii., der 1588 als Legat des Heiligen Stuhls in Polen weilte, zum begeisterten Anhaenger des ausgezeichneten, in Warka gebrauten Biers wurde. Als Er - schon Papst - in Rom schwer erkrankte, verlangte er in seinen Fieberphantasien "Piva di Varca" - Bier aus Warka. Die am Paepstlichen Lager versammelten Kardinaele meinten, er flehe eine Heilige um Hilfe an und begannen sofort zu beten: "Sancta Piva di Varca, ora pro nobis". Die Liste des in polnischen Staedten hergestellten Biers enthielt Einige Dutzend Positionen.

Das beruehmte, bis auf den heutigen Tag Bekannte Bier aus Grodzisk wurde sogar nach Brandenburg Exportiert. Auch das in Kloestern gebraute Bier und das "Adelsbier" wurde nach sorgsam gehueteten Rezepturen hergestellt. Die Bierbrauerei war schon fruehzeitig ein sehr wichtiges und ueberaus lohnendes Gewerbe in Polen. So z.B. bestand schon im 15. Jh. in Krakow eine reiche Zunft der Bierbrauer mit einer Eigenen Bastei in der Stadtmauer, von der aus sie bei Belagerungen die Stadt verteidigten. Heisse Bier- und Weinsuppen, nahrhaft und staerkend, Wurden zum Fruehstueck, seltener zum Abendessen gereicht.

Nach: Maria Lemnis, Henryk Vitry, Altpolnische Kueche und Polnische Tischsitten, Verlag Interpress Warszawa 1979, ISBN 83-223-1817-0 - 4,03.1994