

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

Nr. 39—Wiesbaden—Mai 1976

WEINBRAND

Von Professor Dr. Helmut Arntz, Bad Honnef



Vortrag vor den Mitgliedern der
Gesellschaft für Geschichte des Weines
am 6. Februar 1976 in Wiesbaden

WEINBRAND

Das Wunder der Weinwerdung, der Vorgang, daß aus einem stillen Fruchtsaft unter stürmischen Prozessen eine wiederum stille Substanz wird, die den Menschen verwandelt, hat die Wißbegierigen beschäftigt, solange es Wein gab. Ein Wunder blieb es bis in unsere Gegenwart; denn erst seit dem Beginn des 19. Jahrhunderts konnte man die Gärung wissenschaftlich deuten.

Das erklärt, warum Wein immer wieder zum Ausgangspunkt von Experimenten gemacht wird. Eines, von dem der große ARISTOTELES im 4. Jh. v. Chr. berichtet, erregt Staunen: Wenn salziges Meerwasser verdampft wird, ist das Resultat süßes Wasser — das praktizieren wir heute in wasserarmen Gebieten sehr kostspielig im Großen. Ebenso findet sich bei ARISTOTELES der Hinweis, daß verdampfter Wein ganz einfaches Wasser wird. Merken Sie wohl: Es geht um Verdampfen, nicht um Destillation.

Parfümproduktion unter Destillation blühte dann unter den Arabern, vor allem die Herstellung von Rosenölen und Rosenwässern; so sehr, daß aus der Provinz Schiras der Kalif AL-MĀMUN einen jährlichen Tribut von 30 000 Fläschchen Rosenwasser erhielt.

Wir gehen darauf ein, weil es sich um Destillation handelte, aber um keine, die zur Gewinnung gebrannten Weines führen konnte. Alkohol siedet bei etwa 78°C, Geraniol hingegen, der Hauptbestandteil des Rosenöls, erst bei 230°C, hier liegt die entscheidende Schranke. Erst als man Kühlgeräte entwickelt hatte, die das Auffangen von Destillaten erlaubten, deren Siedepunkt unter dem des Wassers liegt, konnte Alkohol gewonnen werden.

Das ist in der gesamten alexandrinischen Epoche, die von 100—900 n. Chr. währte, noch nicht der Fall, obgleich das Destilliergerät (besser: die vier Teile Kürbis, Alembik als Hut, das Rohr für die Ableitung der Dämpfe und das Gefäß zu ihrer Aufnahme, das noch im 16. Jh. Receptakel heißt) zu Beginn der alexandrinischen Periode entwickelt wurden. Die Kühlung hingegen war im 3. und genauso noch im 10. Jh. so unvollkommen, daß sie die Rückgewinnung von Flüssigkeiten mit niedrigerem Siedepunkt als dem des Wassers ausschloß.

Die bewußten Erben des Hellenismus und der Alexandriner sind jene, die wir die Araber nennen, weil Perser, Syrer, Kopten, Berber, Spanier und viele andere sich der hocharabischen Sprache bedienen. Die arabischen Technologien, vor allem die der Herstellung pharmazeutischer und medizinischer Verbindungen, werden zwischen dem 10. und 12. Jahrhundert in der medizinischen Hochschule von Salerno am Tyrrhenischen Meer aufgenommen. Damit besteht außerhalb des islamischen Raums ein Sprungbrett in Europa für die Ausbreitung des arabischen Wissens in das christliche Abendland. Salerno ist aber zugleich, wie wir sehen werden, einer unserer wesentlichen Bezugspunkte für die Geschichte der alkoholischen Destillation. Wir halten fest, daß den Arabern jener Zeit weder anorganische Säuren noch Alkohol bekannt waren (sie lernen sie erst im Rückstrom aus Italien kennen), daß sie aber — bis auf die fehlende Kühlung — perfekte Destilliergeräte zu benutzen wußten.

Es ist bisweilen gesagt worden, das Verbot des Weingenusses durch den Propheten MUHAMMED im 216. Vers der zweiten Qur'ānsüre habe die Araber bewogen, die Finger vom Alkohol zu lassen. Dem Propheten lag daran, zum Gebet Gläubige mit klarem Kopf zu haben; das diskutabile Verbot hat die Araber umso weniger gehindert, sich mit Wein zu beschäftigen, als der Islam nicht die einzige Religion der arabischen Welt war.

Die Destillation des Rosenwassers wird nicht nur zeitlich von uns weit vor die des Alkohols gelegt, sondern die ältesten Alkoholrezepte nehmen ausdrücklich auf sie Bezug (*aqua ardens ad modum aquae rosae fit*).

In Europa gewinnt die Kühlung an Gewicht: die Rohre, die zum Receptakel führen, werden mit nassen Schwämmen gekühlt und in wassergetränkte Tücher eingeschlagen, und plötzlich — deshalb plötzlich, weil von der technischen Überlieferung des Mittelalters kaum etwas erhalten ist — finden wir im *mappae clavicula*, dem Schlüsselchen zur Malerei, besser als „Schlüssel zur Welt der mittelalterlichen Technik“ übersetzt, unser erstes Alkoholrezept. Es steht noch nicht in der Handschrift aus dem 10. Jahrhundert im Museum zu Schlettstadt, aber in der des 12. (vielleicht noch aus dem Ausgang des 11.), die sich im Corning Glass Center in New York befindet. Das Rezept ist, als sollte es nur Alchemisten verständlich sein, in die Form eines Kryptogramms gekleidet, und wir erinnern uns der ersten Nachrichten über das Schießpulver, die auch unter dem Schleier tiefsten Geheimnisses und als Kryptogramme auftauchten; wurde doch der Erfinder, der Mönch BERTHOLD SCHWARZ, verdächtigt, ein Gehilfe des Satans zu sein.

Warum solch ängstliche Geheimhaltung? sind wir Heutigen zu fragen geneigt. Weil nicht nur der Wein, wie ich einleitend sagte, vom Geheimnis unwittert war, sondern in einer Zeit, die keine stärkeren Säuren als die Essigsäure kannte und deshalb in den Aufbau der Materie nicht eingreifen konnte, die durch Hitze bewirkte Umwandlung des roten Weines — *niger* „schwarz“ nennen ihn geradezu die Quellen — in eine farblose Flüssigkeit, die zudem brennbar war, als ein Wunder ohne Vorbild erscheinen mußte. Seit mehr als anderthalbtausend Jahren, genauer seit EMPEDOKLES, der von 490—430 v. Chr. lebte, galt die Lehre von den vier Grundelementen Erde, Feuer, Luft und Wasser, die sich zwar mischen und entmischen konnten, aber unveränderlich blieben.

Auch ARISTOTELES sah in ihnen die letzten Bausteine der vergänglichen Welt, aber er schuf mit seiner Lehre von der Umwandelbarkeit des einen Elements in das andere eine Grundlage der Alchemie, deren Ausgangspunkt nun das *aqua ardens* war. Denn Brennbarkeit bedeutete in diesem Fall, daß ein Element — das Wasser — von einem andern — dem Feuer — mit zunehmender Konzentration des Destillats sogar ohne Rückstand verzehrt wurde. Wir gehen darauf ein; ich möchte nur hier schon sagen, was weit über den geglückten technischen Versuch hinaus damals die Alkoholgewinnung für das Weltbild bedeutete.

Dies ist das Rezept des *mappae clavicula*: „Wenn man reinen und sehr starken Wein mit dem dritten Teil Salz mischt und in zu diesem Zweck dienlichen Gefäßen kocht, entsteht ein Wasser, welches, angezündet, eine Flamme ergibt, die Materie (auf die es ausgegossen ist) aber unverbrannt läßt“. *aqua* heißt das Destillat, noch nicht *aqua ardens* „brennbares Wasser“ oder *aqua vitae* „Wasser des Lebens“, wie später allgemein; eine „wasserklare Flüssigkeit“ entsteht. Und sie ist brennbar — darauf kommen wir gleich — allerdings noch so niedrigprozentig, daß das wassergetränkte Tuch unverseht bleibt, während der Alkohol verbrennt. In diesen einfachen Worten können wir den Vorgang heute wiedergeben; für die damalige Zeit war er so revolutionär, daß sich die magische Scheu erklärt, die dieses erste Zeugnis prägt. Seinem Verfasser wäre es gewiß möglich gewesen, das Verfahren näher zu beschreiben, die Apparatur vorzustellen und auf die weitgehende Analogie mit der Herstellung des Rosenwassers hinzuweisen. Daß er alles dies nicht tut, mehr verschweigt als er ausspricht, wenn er „zu diesem Zweck geeignete Gefäße“, „unverbrannter Stoff“ und „Wasser“ sagt, zeigt uns die magische Sphäre.

Ein zweites Mal und etwa gleichzeitig taucht Alkohol im *Liber ignium ad comburendos hostes* auf, im „Buch von den Feuern, mit denen man Feinde —

auf der Erde wie auf dem Meer — verbrennen kann“, und hier heißt ein Mittel, das die Wirkung des griechischen Feuers verstärken soll: *aqua ardens*, das brennbare Wasser.

„So ist das brennbare Wasser zu bereiten. Nimm dunklen, dicken, alten Wein. Auf das Viertelpund gib 2 Gramm ganz fein zerstoßenen natürlichen Schwefel, 1 oder 2 Teile Weinstein, der aus einem guten Weißwein gewonnen ist, und 2 Gramm gewöhnliches grobes Salz. Fülle das Ganze in eine gut abgedichtete Brennblase, setze den Alembik auf, und du wirst brennbares Wasser destillieren, das du in einem verschlossenen Glasgefäß aufbewahren muß.“

Schon zum *mappae clavícula* hätte ich sagen können, daß die Zufügung von Salz — hier außerdem Schwefel und Weinstein — dazu dient, Wasser zu binden, um die Destillation zu erleichtern. Beide Rezepte stammen aus anonymen Schriften. Mit einem dritten, dem des Magister SALERNUS, der 1167 starb, gewinnen wir zum erstenmal das Zeugnis eines namentlich bekannten Autors, auf den sich unseres Erachtens auch das *nec debet sperni doctrina Salerni* des berühmtesten lateinischen Dichters des deutschen Mittelalters, des ARCHIPOETA, um 1160, bezieht: Hohen Anteil am Ruhm der medizinischen Akademie Salerno hat des Meisters Salernus Lehre.

Die Urschrift des Compendium Salerni ist in Italien verschwunden; aber das Gonville and Caius College in Cambridge bewahrt eine Fassung noch aus dem 12. Jahrhundert, und es gibt eine Vielzahl von Varianten, die alle zeigen, wie *aqua ardens ad modum aquae rosae fit*. Die Kreuzzüge hatten den Ruhm Salernos in alle Welt getragen. Im berühmten Ritterroman des HARTMANN VON AUE, dem „Armen Heinrich“, reist der Held, als er in Montpellier keine Heilung findet, nach Salerno weiter, und dort versichert ihm der beste Meister, er werde genesen.

Es war also leicht, medizinische oder technische Kenntnisse nordwärts über die Alpen zu bringen, und so hat es nichts Erstaunliches, wenn schon ab 1317, zunächst in Niederdeutschland, Namen wie Bernewater belegt sind, die sich nur als *aqua ardens*, brennbares Wasser, deuten lassen, und fast gleichzeitig schon Bernewin, so wie im Lateinischen nach einiger Zeit die Vorstellung sich durchsetzt, daß das brennbare Destillat doch noch Wein sei, aber ein gebrannter oder gar verbrannter: *vinum crematum, vinum adustum*.

Den Bernewater sind in Deutschland *Rosenwater*-Namen schon seit 1257 vorausgegangen; wir sehen in den Urkunden also genau den gleichen zeitlichen Ablauf wie in Italien, wo die Fabrikation des *aqua rosarum* schon geläufig ist, als die von *aqua ardens* technisch möglich wird. Von Rosen-

water zu Bernewater ist ein großer Sprung: Rosenwasser brennt nicht; Bernewater hingegen ist der Berufsname eines Mannes, der Wein brennt. Genauer gesagt ein mittelbarer Berufsname; denn es ist, so wie schon in alten Urkunden ein Schmidt Hufnagel, ein Schuhmacher Stival heißt, die Bezeichnung des Produkts. Neben *bernewater* steht etwa der Bernstein, Bernesteen, der in alten Quellen als *lapis inflammabilis*, brennbarer Stein, bezeichnet wird, so wie ja auch Brennholz nicht brennendes, sondern zum Brennen geeignetes, brennbares Holz bezeichnet.

Nehmen Sie keinen Anstoß an *Bern-* neben *Brenn-*: Die Gelehrten nennen dieses Umspringen Metathese; Sie alle kennen es vom Brunnen, etwa im Ortsnamen Heilbronn gegenüber Paderborn.

Urkunden sind Zufallsbelege; man hat einmal errechnet, daß auf eine erhaltene mittelalterliche Handschrift 150 verlorene kommen. Das Auftreten des ersten Bernewater in einer westfälischen Regeste vom Jahr 1317 bedeutet daher nicht, das Brennen habe mit diesem Jahr begonnen. Wir können sogar beweisen, daß es älter ist; denn es geht um einen Schmied (*faber*), der den Übernamen Bernewater hat. Entweder hat der Schmied ihn sich dadurch verdient, daß er gern einen trinkt, oder der eigentliche Berufsname liegt schon mindestens eine Generation zurück. Wir möchten den Anfang der Alkoholdestillation auf deutschem Boden in das frühe 13. Jh. rücken, auch wenn die hochdeutschen Belege erst 1363 mit der Verleihung des Bürgerrechts von Colmar an CLEWELIN WINBRENNER einsetzen.

Winbrenner gegen *Bernewater*: hier im hochdeutschen Bereich ist es der unmittelbare Berufsname Weinbrenner, der schon bis um 1500 etwa dreißigmal belegt ist; darunter auffällig viele Frauen; ein Indiz dafür, daß es um ein Heilgewerbe und zunächst mehr um Arzneien als um Trinkbrand ging. Kulturgeschichtlich ist die Ausbeute groß; denn ein ganz junges Gewerbe erscheint fast gleichzeitig von den westlichen bis zu den östlichen Grenzen des deutschsprachigen Raumes. Neben Weinbrennern kommen *Branntweiner* seit 1468 vor, natürlich nicht mit dem heutigen Sinn von „Branntwein“, sondern als Brenner von Traubenwein.

Und schließlich gibt es ganz in unserer Nähe, in Limburg, an der Dietzer Pforte, 1472 den Namen *Winbrender*. Er ist deutlich eine Ableitung zu *winbrant* „Weinbrand“ wie Linkshänder zu Hand oder Minnesänger zu Minnesang und belegt uns damit das Wort *Weinbrand*, das in den wenigen Urkunden nicht erscheint, bereits für das 15. Jahrhundert.

Wir könnten uns nun auf das weite Feld der handwerklichen Geschichte des Brennens begeben; aber ich will es kurz abhandeln; denn mir scheint

das bei *aqua ardens* und *aqua vitae* Angedeutete wichtiger für meine Zuhörerschaft. Ganz können wir aber nicht übergehen, daß Handwerker, also auch die Weinbrenner, sich im Mittelalter zu Zünften zusammenschließen, und es mag am aussagefähigsten sein, wenn wir aus der Zunftordnung von München aus dem Jahr 1575, die sicher eine der bedeutendsten war, einige Artikel mitteilen:

Niemand wird in die Zunft aufgenommen, der nicht von seinem Geburtsort den Nachweis erbracht hat, daß er ehelich geboren, fromm und wohl beleumundet und von seinem Heimatort in Ehren fortgezogen ist. Ebenso muß er zuvor der Stadt Genüge getan und das Bürgerrecht von München (sofern er es nicht schon besitzt) ordentlich erlangt und bezahlt haben. Jeder *Prantweiner* soll — außer dem Bürgerrecht — auch eigenen Herd, eine feste Wohnung und ein Eheweib haben (es sei denn, er wäre verwitwet).

„Wenn im Namen des Rates auf einer Versammlung Frieden zu halten geboten und das Gebot nicht gehalten wird, sind die, welche sich so vergehen, durch die gewählten Führer dem Rat mit genauer Darstellung des Sachverhalts anzuzeigen. Der Rat wird über sie die (schwere) Strafe verhängen, die auf Friedensbruch steht.

Wer innerhalb der Zunft etwas hört, sieht oder sonstwie erfährt, was gegen die Landesherrschaft, den Rat oder das Wohl der Stadt ist und woraus Schaden erwachsen könnte, darf es einem Ehrbaren Rat und Bürgermeister nicht verschweigen, sondern muß es getreu und „förderlich“ (so daß es verfolgt werden kann) anzeigen.

Wenn eine Zunftversammlung angesetzt ist (was aber ausschließlich gemäß den Satzungsvorschriften gesehehen soll), hat ein halbes Pfund Wachs in die Zunftlade zu zahlen, wer ohne triftigen Grund nicht erscheint, bis ein Kerzenlicht ausgebrannt ist, derer man zwei für einen Heller kauft.

Liegt aber etwas Wichtiges vor, besonders etwas im Auftrag des Rats zu Behandelndes, darf die Einladung mit Genehmigung des Bürgermeisters die Androhung der Ratsstrafe enthalten. Wer dann nicht erscheint, soll von den Führern beim Rat angezeigt werden, der ihn gebührend strafen wird.“

Sie werden Vorschriften über das Brennen selbst vermissen. Nicht nur darüber gibt es Bestimmungen, sondern zum Beispiel auch über die Brannt-Beschauer, wie der §37 der Münchner Ordnung mit seinem an eine alte Schwurformel erinnernden „(Die beschauer) sollen hierinn nicht ansehen, weder muet, gab, gunst, lieb, freundschaft, feindschaft, Neid, haß, vngunst oder dergleichen, bei Ratsstraff, sonder allenthalben Iren bessten verstandt nach, Armen vnd Reichen gleichlich handln vnd nie-

mandt zuerschonen“. Solche Vorschriften berichtigen — möchten wir hoffen — die gedankenlos nachgeplapperte Meinung, die Ordnungen des Mittelalters hätten nur den Reichen gedient.

Denselben erfreulichen Eindruck vermittelt auch der Colmarer „Brandenweinschauer Eýdt“ von 1698, der bei seiner Aufzeichnung sicher schon zweihundert Jahre alt ist:

„Ihr sollet schwören einen Leiblichen Eýdt zu Gott, den Brandenwein recht zu schauen und zu kyeßen, darin Niemandt, wer das were, aus freunt- oder Feindschafft anzusehen, sondern den Brandenwein, soofft Ihr deßhalben erfordert werden, dem Geschmackh, Farben, undt aller seiner benöthigten qualiteten undt Eigenschafften nach, als Erbar, unsträfflich, undt Kauffmannsguth, zu rechter Prob zu kießen, auch soll keiner seinen Brandenwein selbst kiesen, sondern durch einen anderen Brandenweinschauer kiesen laßen; alles getreulich — sonder gefährte undt argelist.“

(Bei diesen Zitaten erwähne ich dankbar die Unterstützung, die Herr Thurm als Archivar des Hauses Asbach bei der Beschaffung selbst schwer zu entdeckender Archivalien geleistet hat.)

Mit dem Ende des 17. Jhs. geht die große Zeit der Zünfte zu Ende. Die späteren Zunftordnungen erschöpfen sich in Trivialbestimmungen; sie vermitteln den Eindruck, daß Kleinbürger nur durch rigorose Strafbestimmungen in jener „Schicklichkeit“ gehalten werden können, die das Wort *Zunft* (zu „sich geziemen“) ausdrückt. Vor allem treten nun die negativen Auswirkungen des Zunftwesens hervor: das Bestreben, unerwünschte Konkurrenz und unerwünschte Einfuhren zu verbieten. Als Beispiel die zwei ersten Artikel der Zunftordnung von Altona, der Revidirten Brandtwein-Brenner Zünfftordnung von 1692:

1. „Weilen eine Zeithero von Fremden Ohrten der Brandtwein zum Nachtheil derselben, so dieser Stadt *Onera* (Lasten) tragen, häufig eingebracht worden, daß solches hinführo möge von der Obrigkeit verbothen und abgeschaffet, auch wieder diejenigen, so dem Verbott zu wieder handeln Straff angesetzt werden.

2. Nach dem sich die Brandtwein Brenner alhie so häufig setzen und die Knechte und Magde so bald sie nur ihren Herren die arth zu brennen etwas abgesehen, also fort sich dazu begeben, und dahero die Nahrung verdorben wird, daß keiner ein Stück Brodt davon haben kan, solche auch keine beständige Bürger abgeben, da durch die Stadt gebeßert seýn könte, daß die jenige, so anjetzo sich des Brennens bedienen und außer diesen Vereinigung sein, zwar solche ihre Nahrung ferner treiben, aber keine neue hin zu antreten mögen, ohne was ehrliche Bürger sein, und die als dann

wie sonst üblich ein gewisses, als an der Stadt 15. Rthlr. und an die Brandtwein Brenner Lade 15. rthlr., so dann dem Herren *Patrono* Rthlr. (die Summe ist offen gelassen) erlegen müssen.“

Es ließe sich viel zu den alten Ordnungen sagen, den vollkommenen Wirtschaften, die nur die Gastgeben haben, so daß sie beherbergen, verköstigen, Hochzeiten und andere Feste veranstalten dürfen, während die andern, die alle nur unvollkommene Wirtschaften besitzen, die Weinbrenner, Metschenken, Bierbräuer und wie sie alle heißen, jeweils nur ihr Getränk ausschenken dürfen, aber vom Herbergsrecht ausgeschlossen sind.

Hart haben sich die Weinbrenner bisweilen ihres Lebens zu wehren; hier, weil die Wirte Weinbrand importieren und verkaufen wollen; dort, weil schon seit etwa 1600 an vielen Orten vorzugsweise Korn gebrannt wird und dadurch das Wort *Branntwein*, das ursprünglich nur Brannt aus Wein bezeichnete, seine heutige Bedeutung erhielt. Wie unsinnig sie ist, wird deutlich an Bezeichnungen wie *Weintresterbranntwein* oder *Weinbefebranntwein*, in deren erstem Bestandteil Wein im Sinn des Weingesetzes gemeint ist, im zweiten aber etwas ganz anderes bedeutet. Das dürfte der Gesetzgeber den Verbrauchern ebenso wenig zumuten wie den „Branntwein aus Wein“, und deshalb haben wir schon seit Jahren vorgeschlagen, Branntwein zum *Brannt* zu kürzen; Weinhefebrannt, Weintresterbrannt wären eindeutig. *-brand* würde dann Erzeugnissen mit besonderen Qualitätsbestimmungen vorbehalten bleiben: Weinbrände, Obstbrände, Doppelbrände usw. Entschuldigen Sie die Abschweifung, sie ist zum Verständnis des heutigen Sprachgebrauchs nicht unwichtig.

Wir sind auf die Zunftordnungen eingegangen, weil sie die Entwicklung des Gewerbes zeigen, das heute im Verband der Weinbrennereien zusammengeschlossen sich imposant präsentiert: Von 1949/50 bis 1974/75 — also in 26 Kampagnen — haben die deutschen Weinbrenner aus 9,6 Milliarden Liter Wein rund 2,5 Milliarden Flaschen Weinbrand destilliert. Die destillierte Weinmenge entsprach also der von 15 durchschnittlichen deutschen Weinernten. (Klammerzusatz: An Vater Staat wurden gleichzeitig 8,4 Milliarden DM Branntweinsteuer entrichtet, und die nächste Steuererhöhung steht, wie Sie alle wissen, schon vor der Tür.) Während die Weinbrennereien von 1960 bis 1974, wenn wir die Produkte auf reinen Alkohol umrechnen, 483 Millionen l.r.A. verkauften, erreichte der Verkauf aus dem Cognacgebiet „nur“ 327 Mill. l.r.A.¹.

¹ l.r.A. = reiner Alkohol, durch welche Bezeichnung das Wort „Weingeist“ abgelöst wird, weil es ebenfalls nichts mehr mit „Wein“ zu tun hat.

Angesichts solcher Bedeutung eines Gewerbezweigs mag es merkwürdig klingen, wenn ich sage, daß der Siegeszug des gebrannten Weins als Getränk der Gesellschaft für Geschichte des Weines gar nicht das Wesentliche sein sollte; denn das Weinbrennen ist etwas Einmaliges, kein Gewerbe unter vielen.

Um das zu verstehen, müssen wir sehr weit zurückblenden, zu jener Lehre von den vier Elementen, die wir zum *mappae clavicula* erwähnt haben; denn mit der Alkoholgewinnung wird erstmals, sagten wir, ein Element durch ein anderes aus sich selbst heraus ausgelöscht; ein Vorgang, der von dem vorher erwähnten Verdampfen, bei dem Wasser unter Hitzeeinwirkung in Wasserdampf übergeht, grundverschieden ist.

Schon jener Italiener, TADDEO ALDEROTTI, der von 1223—1303 lebte und als Schriftsteller über den Alkohol den stärksten Einfluß auf die deutschen Traktate des Mittelalters ausgeübt hat, nennt „das *aqua ardens* oder *aqua vitae* in allen seinen Gestalten Mutter, Herrin und Königin aller Heilmittel, von unvergleichlichem Ruhm und unvergleichbaren Kräften. Diese aufzuzählen wäre unmöglich; denn es hilft gegen alle nur denkbaren inneren und äußeren Übel (beim Einnehmen wie als Salbe), es vernichtet alles Gift, es schützt vor Fäulnis und Verwesung. Vor allem aber wirkt es geradezu wunderbar bei allen der Kälte entspringenden Leiden; denn es stärkt die natürliche Wärme des Körpers, bewahrt dadurch die Jugendlichkeit und verlängert so das Leben. . . . Daher halte dieses Wasser strengstens geheim; denn es wird dir Ehre und Ruhm bringen.“

Aqua ardens oder *aqua vitae* „Wasser des Lebens“ sagt ALDEROTTI. Dieser Name mußte sich aufdrängen; denn noch heute konservieren wir mit Alkohol. Wenn *aqua ardens* die Trennung der Elemente aufhebt und damit den Weg zur Quintessenz weist, dem Schlüssel zum All, dem Stein der Weisen, jener fünften Wesenheit, der, seitdem es Weindestillat gibt, auf seiner Grundlage das Forschen der Alchemisten gilt, steht *aqua vitae* an der Wiege von Medizin und Pharmazie im heutigen Sinn. Der frühe Wandel zu *aqua vitae* vollzieht sich weitgehend unter dem Aspekt der Heilwirkung („Heilswirkung“ wäre sogar sprachgerechter für ein Arcanum, das jedes Leiden kuriert, jeden Schmerz behebt, jede Wunde schließt und den Sterbenden in das Leben zurückholen kann — welcher Behauptung die Mediziner, die darüber schreiben, nicht anzufügen vergessen „es sei denn, er stürbe wirklich“).

„*Aqua vitae*“, sagt HIERONYMUS BRUNSCHWYCK 1512, „eyn wasser des lebens, darumb das es das leben verlängert und erhält, um seiner großen Tugend und Kraft willen, welche in ihm verborgen ist.“ *Aqua vitae* ist

von zweierlei Gestalt: *aqua vitae simplex*, gebrannter Wein, und *aqua vitae composita*, gemacht aus dem *aqua vitae simplex* mit geeigneten Zutaten, um menschliches Leben zu erhalten.

Das Destillat ist gereinigt und abgezogen von den Hefen und aller unreinen Materie, die Ursache der Zerstörung der Dinge ist, durch die Destillation. Zwar kann man, sagt immer noch BRUNSCHWYGG, auch andere Materien destillieren, aber nichts ist so vortrefflich wie der Wein. Das Destillat ist dem Himmel vergleichbar; denn es brennt im Feuer; wird auch genannt die Seele des Weins (*anima vini*); denn wie die Seele edler als der Körper ist, so ist auch edler die Essenz des Weines, die durch die Destillation ausgezogen ist; denn sie ist unzerstörlicher und immaterieller.

Vom Kopf bis zu den Füßen bleibt kein Glied und keine Krankheit von den Segenswirkungen des *aqua vitae* ausgeschlossen. Zwar hat das Wasser des Lebens für sich allein schon die Eigenschaft, ohne irgendeinen Zusatz zu heilen, vor allem äußerliche Schäden. Aber viel besser und edler wirkt es, wenn man ihm zusetzt oder in es hineinlegt, was der betreffenden Krankheit genau entspricht. Daher kommen die frühen Autoren zu ebensoviele *aquae vitae compositae*, als es Krankheiten gibt.

„Item ist das *aqua vitae* nütz zů behalten gesundheit, so man es offt trincket“, schließt BRUNSCHWYGG diesen Teil. Das haben sich die Kranken, und die Gesunden, die es bleiben wollten, gewiß nicht zweimal sagen lassen.

Das Wunder der *aquae ardentis* und *aquae vitae* zieht die Autoren so in seinen Bann, daß sie uns, wie HIERONYMUS BRUNSCHWYGG, MICHAEL PUFF VON SCHRICK, WALTER HERMANN RYFF, CONRAD GESNER und viele andere, den Berufsstand, der das Elixier erzeugt, fast verschweigen. Aber außer den Zunftordnungen gibt es Ratsverlasse, Abgabenordnungen und vor allem Verbote; denn wenn das *aqua vitae* eine Medizin war, ist es niemals den Menschen leichter gefallen, mit ihr auf Du zu trinken. Ein so scharfsinniger Beobachter wie der Barbier HANS VOLCZ aus Worms, der seit 1459 in Nürnberg lebte, hat in einem Gedicht „Wem der geprent wein schad oder nutz sei und wie er gerecht oder felschlich gemacht sei“ ein Sittengemälde geliefert, das nur den Fehler hat, zu lang zu sein, um hier verlesen zu werden. Den Schluß will ich Ihnen nicht vorenthalten, wobei ich, um verständlich zu sein, die originale Sprache gleich sinngerecht mache:

„So eilt dazu (zum *prēt wein* = gebrannter Wein) vor Tag schon, wer ihn zu Hause nicht bekommt, setzt sich hin mit guter Ruh, säuft davon und frißt ihn wie eine Kuh. Dort schneiden zwei (Brot) in eine Suppe ein und gießen dran vom gebrannten Wein, essen und saufen um die Wette,

bis manch einer all seinen Verstand vertan hat und glotzt wie ein abgestochenes Kalb. Der Nächste sitzt, als ob ein Alp ihm alle Kraft ausgezogen habe. Der Dritte stellt sich an, als habe er weder Vernunft noch Gewalt über seine Sinne. Da nimmt er das Geschehen in seine Hand und bringt, wenn das Gespräch nicht fließt, selbst etwas in Gang, indem er den lobt, den beschimpft — Ihr könnt Euch selbst denken, welchen Nutzen die andern davon haben, führe der Teufel zum First hinaus.

Manchem wirbelt der Kopf so, daß er sich auf eine Bank rettet und es als Glück und Heil betrachtet, den ganzen Tag zu verschlafen. Der Dritte kann auf eigenen Beinen den Weg nach Hause kaum schaffen; dem Vierten fährt ein gelber Strahl aus seinen Augen, als brenne es. Der Fünfte, der vergeblich gemeint hat, er habe seinen Durst mit dem Brannt gelöscht, gießt einen ganzen Brunnen in sich hinein, so brennen ihm Leber und Herz; aber die innere Dürre bereitet ihm solchen Schmerz, daß Wasser, Bier und Wein nichts helfen, so daß er sich mit geschwellenem Bauch und Unterleib schließlich hinlegen muß. Der Sechste, und das kommt häufig genug vor, geht elendiglich zugrunde und stirbt. Das aber darf man nicht immer dem gebrannten Wein zur Last legen, sondern denen, die ihn in unmäßiger Weise über ihr Vermögen in sich hineinschütten. Darum merk ein jeder selbst, was er an ihm bewirkt, das ist meine Lehre, und spricht Hans Foltz der Barbier“.²

Wenn wir den Ratsverlassen glauben dürfen, gehörte in manchen Städten selbst das Saufen im Dienst geradezu zum guten Ton, so daß 1690 der Rat von Köln unmißverständlich grollt:

„Demnach Ein Ehrsammer Hochweiser Rhat mißfällig vernehmen und hören muß/wie daß verschiedene Bediente in den Kauffhäuseren/in der Kellerschreiber Stuben/bey den Crahnen/an denen Statt-Pforten und sonsten in denen Accins-Häuseren immerhin sauffen und schwermen/und ihre *functiones* also dero Aydt und Pflichten gemeesß nicht beobachten/erfolglich das *commune ararium* in viele wege vernachtheiligt werde/deme aber wollgemelter Rhat länger zuzusehen nicht gemeinet/alß wird allen und jeden Statt-Bedienten ohne Vnterscheidt bey wehrender ihrer *function* vor- und nachmittags/so lang dieselbe in Vertretung ihres Diensts im Kauffhauß/in den Accins-Stueben oder sonsten sich auffhalten/bey Verlust ihrer Diensten deß sauffens sich zu enthalten/auch gar keinen Wein oder hitzig Getranck/unter was *pratext* es auch immer seyn möge/in ihre Bedienungs-Stueben hinbringen zu lassen/weniger selbst beräuscht dort-

² Die Schreibweise des Names wechselt in den Drucken, sogar in gleichzeitigen.

hin zu kommen /und gesambten Herren Raths *Commissarijs, Deputatis* und *Inspectoribus* die befindende Vbertrettere vnverlangt bey Einem Ehrsamem Rhat anzubringen hiemit /anbefohlen.“

Ich wollte solche heiteren Passagen, deren es viele gibt, nicht auslassen, wenn ich sage, daß die Dokumente über den gebrannten Wein Quellen zur Geschichte der Städte, der Ausbildung von Gewerbe und Wirtschaft, der Entwicklung der Gemeinwesen, ihrer Obrigkeiten und Zünfte, der Polizei- und Steuerordnungen und vieler Gebiete mehr sind.

Auch Quellen zur Entwicklung der Genußmittel. In vielen Gegenden Deutschlands wurde seit alters nicht Wein, sondern Weinhefe gebrannt; daneben gibt es bisweilen Bierhefebrannt, der an andern Orten streng verboten ist. Dann tritt der große Konkurrent Getreidebrannt auf und löscht vielerorts die Erinnerung aus, daß es einst ein Apothekerprivileg — wie in Berlin — auf gebrannten Wein, daß es Zünfte der Weinbrenner und hunderte und wohl tausende von Medizinen gab, deren wirksame Komponente gebrannter Wein war.

Als um 1770 die Wirthe und Herbergierer zusammen mit den commercirenden Gewerben die Brandtweinbrenner in Lübeck hart bedrängen, suchen sie alle Argumente zusammen, um zu beweisen, daß die Kornbrenner — denn das sind die Brandtweinbrenner jener Zeit — Verkauf und Ausschank von Brannt aus Wein ihnen nicht streitig machen dürfen. Nur ein Argument fehlt: daß der Brannt aus Wein schon da war, ehe es den aus Getreide gab; daß er der älteste überhaupt ist und zu Anfang alle, die vom „Wasser des Lebens“ schrieben, nur gebrannten Wein meinten.

Ebenso ausgelöscht ist die Erinnerung in Berlin, wo die Weinberge nach dem Großen Krieg nicht mehr in Betrieb genommen werden, in München, wo Rosogliobrenner (die meist gar nicht brennen) die Branntbrenner an die Wand drücken, in Köln und Bremen, wo die Steuergesetze nur noch auf Kornbrannt ausgerichtet sind — bis hin zu den großen Lehrbüchern des 19. Jahrhunderts, in denen der Möglichkeit, man könne auch Wein brennen, nur noch in einem Halbsatz gedacht wird.

Das Duell zwischen Wein und Korn ist nicht unter dem Gesichtspunkt der Qualität gefochten worden, sondern unter dem der Viehmast. Das Brennen sei notwendigerweise ein Verlustgeschäft, lehrt uns der große Neuenhahn, Senior der Nordhäuser Kornbrenner; die Schlempe allein mache es gewinnbringend. Diesen Wettbewerb, in dem seit fast zweihundert Jahren das Korn wiederum von der Kartoffel abgelöst wurde, konnte der Wein freilich nicht bestehen...

Schlempe und Viehmast sind notwendig und nützlich, aber zugleich Begriffe der Entzauberung. Wo sie gelten, ist kein Platz mehr für das Wunder der *aqua ardens* und *aqua vitae*, in denen Jahrhunderte — hier dürfen wir den Namen PARACELsus nicht vergessen — den Weg zur Überwindung der irdischen Schwere und zur Vereinigung der Elemente in einem Höheren, der *quinta essentia*, sahen. Aber immer gab es den Brand aus Wein, und immer gab es auch Schriftsteller, die ihn hoch über jeden andern stellten und den Mißbrauch des Wortes *Branntwein* verurteilten. Ein Beispiel: J. F. DE PRE, Vom Brauch und Mißbrauch des Brandteweins, 1723, der dieses Kapitel „Von dem nominalen Mißbrauch des Brandteweins“ überschreibt:

„Mit den Nahmen Brandtewein/werden in denen Brandtewein-Buden mancherley Säffte belegen: Also wird *improprie* und Mißbrauchs-Weise ein jedweder Safft/der entweder von Wacholder oder Holunder-Beeren/von Aniß und Fenchel/von Birn oder Aepfeln/Pflaumen oder Kirschen/und andern Garten-Früchten/oder von Korn und Gerste, Weitzen und Hafer /und andern Feld-Früchten/nach verhergegangenner Einweichung und *fermentation*, ohne Zuthung des Weins/durch die Blase abgezogen wird/ Brandtewein genennet: Alle diese Säffte sind zwar wohl *Spiritus*, aber nicht *Spiritus vini* oder Brandteweine/denn sie sind weder von Wein noch von denen Hefen des Weins abgezogen, und haben auch eine viel andere Würckung als andere *Spiritus*,/und solte man dahero solche Säffte vielmehr ein Fußel-Wasser heissen, als sie mit so einen herrlichen und *Spiritueusen* Titul des Wassers des Lebens belegen. Und ob gleich andere hitzige *Spiritus*, bey Lobens-würdigem Gebrauch/ihre Würckung/der *Materie*, woraus sie gemacht sind/gemäß, erweisen; [es mag demnach der Wacholder-*Spiritus* den steinigten Griesß und die sandigte Feuchtigkeit aus Nieren und Blase ausführen; es mag der Holunder-*Spiritus* durch den Schweiß und Nässe, oder andere unempfindliche Ausdunstung/die böse Feuchtigkeit aus dem Leibe austreiben; Es mag demnach der *Spiritus* von Aniß zubereitet aus der *oeconomia animali* die Würmer abtreiben /und die Blähungen abführen; Es mag der *Spiritus* aus Fenchel-Samen die Engbrüstigkeit vertreiben/er mag die zähen Feuchtigkeiten in der Lunge auflösen/er mag die Verstopfungen öffnen/und die übrigen *Spiritus* mögen alle diejenigen Würckungen thun/die die *Materie* thut/davon sie sind abgezogen worden] so sind es zwar hitzige und weinichte *Spiritus*, aber sie sind doch keine Brandteweine.“

Trotz solch wackern Kämpfen verlor das Wort Branntwein seine Eindeutigkeit; ja es gab sogar Autoren, die einfach *Brand* und *Brände* schrieben, wenn sie Kornbrannt meinten. Das hat wahrscheinlich den Anstoß dazu

gegeben, daß in Weinbrennerkreisen am Ausgang des 19. Jahrhunderts das Wort *Weinbrand*, das der Sprache für viele Jahrhunderte verloren gegangen war, neu geschaffen wurde. Nach unserer Kenntnis tritt es erstmals in einer Preisliste der Weinbrennerei Asbach in Rüdesheim, die damals noch „Export-Gesellschaft für Rheinischen Cognac“ heißt, 1896 auf. Demnach wäre HUGO ASBACH der Schöpfer. Aber schon 1901 tritt Weinbrand aus dem Kreis einer einzigen Firma heraus; denn die in Berlin tagende „Cognac-Commission“, der HUGO ASBACH angehört, beschließt 1901, daß sie den Namen Cognac-Weinbrand als geeignete Bezeichnung für einen Cognac ansieht, der aus Weindestillat bestehen muß, das seinen Alkohol nur dem Destillat aus Wein oder Tresterwein verdankt. (Cognac, wissen Sie, war damals nicht geographische Bezeichnung, sondern wie Champagner einfach Benennung für ein auf bestimmte Weise hergestelltes Produkt.)

1905 erscheint das vom Bund Deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten herausgegebene „Deutsche Nahrungsmittelbuch“, in dem es heißt: „Der Käufer, der einen als „ärztlich empfohlenen“ Kognak kauft, ist berechtigt anzunehmen, daß dies ein solcher ist, wie er auf ärztliche Ordination als Heil- oder Kräftigungsmittel von den Apotheken geliefert werden muß, d. h. reines Weindestillat, *Weinbrand*.“

Als der Versailler Vertrag 1919 durch seinen Artikel 275 den Deutschen die Verwendung geographischer Bezeichnungen, und damit unausgesprochen die von Cognac, untersagt, verfügte die deutsche Sprache bereits seit 20 Jahren über ein Wort, das nicht nur qualitätsmäßig seine Weltgeltung erreicht hat, sondern sich auch der Menge nach mit dem Cognac durchaus messen kann.

Wenn wir vom *Spiritus vini*, dem Geist des Weines, sprechen, hat auch das seine gute Tradition; denn schon bei CONRADUS KHUNRATH ist 1680 zu lesen:

„Der Wein/als das alleredelste Gewächse aller wachsenden Dinge/wird vom *Theophrasto Paracelso* genandt das Blut der Erden/ein *Spiritus* der da gar subtil und wenig/aber mit vieler *Phlegma* verfasset ist. Dan im Wein seind zwo Substantzen/sagt er/Als eine ist *Substantia vinosa*, das ist diejenige/darinnen der *Spiritus vini* ligt/Ja diese ist das rechte *Corpus* darinnen die wahre *Essentia vini* jhren sitz hat. Die andere ist *substantia phlegmatica*.“

Vielleicht habe ich mehr vom Weinbrand gesprochen als von seinen Erzeugern, den Weinbrennern, die als *Bernewater* und *Weinbrenner* seit Beginn des 14. Jahrhunderts in unsern Quellen greifbar werden. Diese Weinbrenner haben zunächst die Anfechtungen der Alchemisten erdulden müssen, weil sie ein Wirtschaftsgut produzieren wollten und kein magisches

Arcanum. Dann haben sie durch Jahrhunderte den harten Kampf mit den Metsiedern, den Bierbauern, den Obstbrennern, und vor allem den Kornbrannt- und Likörfabrikanten durchgestanden, wobei die einträgliche Viehmast ebenso wie der Rückgang des Weinbaus in Deutschland, der zum Ausfall der heimischen Weine zum Brennen führte, unablässig ihre Existenz bedrohten.

Nicht allein das. Während die Ratsverordnungen des Mittelalters nur Ausschreitungen des Brannttrinkens galten, brachte das 19. Jahrhundert den Fanatismus der Alkoholgegner, deren einer, Dr. FAUST (nicht der Goethe'sche) 1801 im Reichsanzeiger schrieb: „Ja! der Branntwein, der das Menschengeschlecht in ein sinn-, vernunft-, ehr- und freudenloses Gesindel verwandelt, ist des Verderbens der Menschen schuldig.“

Wir setzen uns mit solchen Ausbrüchen nicht auseinander; aber wir stellen ihnen entgegen, was DE PRE schon 1723 formuliert hat, daß „der Brandtwein die Krafft in seiner Enge bey sich führet, die der Wein in seiner Weite in sich begreiff“, und das eben zitierte Wort des THEOPHRAST PARACELSUS VON HOHENHEIM, der im Wein einen Geist fand, der fein, aber wenig, und von viel phlegmatischer Substanz umgeben, darin beschlossen liegt. Diese geringe Menge des Edelsten im Wein so von der „phlegmatischen Substanz“ zu trennen, daß der „Geist des Weines“ alle Charakteristika edlen Weines behielt, ist durch die Jahrhunderte Lebensinhalt der Weinbrenner gewesen.

Ausgewählte Literatur

- ARNTZ, HELMUT: Weinbrenner. Die Geschichte vom Geist des Weines. Stuttgart 1975.
- BRUNSCHWYGK, HIERONYMUS: Liber de arte distillandi de simplicibus oder Buch der rechten Kunst zu Distillieren die eintzigen Dinge. Straßburg 1500.
- BRUNSCHWYGK, HIERONYMUS: Liber de arte Distillandi de Compositis . . . und das Buch thesaurus pauperum . . . Straßburg 1512.
- FORBES, R. J.: A Short History of the Art of Distillation from the Beginnings to the Death of Cellier Blumenthal. Leiden 1917.
- HEYNE, MORITZ: Das deutsche Nahrungswesen (= Hausaltertümer, Band II). Leipzig 1901.
- KEIL, GUNDOLF: Der deutsche Branntweintraktat des Mittelalters. Centaurus VII, 1960, S. 53—100.
- LIPPMANN, E. O. VON: Einige Bemerkungen zur Geschichte der Destillation und des Alkohols. Zeitschr. f. angewandte Chemie 25, 1912, S. 1680; siehe auch ebenda, S. 2061.
- LIPPMANN, E. O. VON: Zur Geschichte der Destillation und des Alkohols. In: Chem. Zeitung 37, 1913, S. 1; siehe auch ebenda, S. 1313; 39, 1915, S. 1; 41, 1917, S. 865; 44, 1920, S. 625; 46, 1922, S. 25; 55, 1931, S. 681.
- LIPPMANN, E. O. VON: Beiträge zur Geschichte der Naturwissenschaften und der Technik. Berlin 1923.
- RAU, E. J.: Ärztliche Gutachten und Polizeivorschriften über den Branntwein. Leipzig 1914.
- RYFF, WALTER HERMANN: New groß Distillirbuch, Wolgegründter Künstlicher Distillation. Frankfurt am Main 1545.
- Spirituosen-Jahrbuch. Berlin, seit 1957.
- SUDHOFF, K.: Weiteres zur Geschichte der Destillationstechnik. In: Arch. Gesch. Naturw. Techn. 5, 1915, S. 282—288.
- UNDERWOOD, A. J.: Alcohol through the Ages. In: Chem. Trade J. 96, 1935, S. 146—148.
- WÜSTENFELD, H., und HAESELER, G., Trinkbranntweine und Liköre, 4. Aufl. Berlin-Hamburg 1964.

Gesamtherstellung: Wiesbadener Graphische Betriebe GmbH, Wiesbaden