

# To drink or not to drink

Über die Rolle des Alkohols in der Geschichte der Menschheit – bis heute

Nicole KLAUB

**Alkohol hat in der europäischen Trinkkultur eine lange Tradition. Seit Jahrhunderten wird in Europa Alkohol getrunken, aus Hygienegründen, aus Lust am Rausch, um für einen Moment vor der Realität zu flüchten – und natürlich last not least: wegen des Genusses. Keinen Alkohol zu trinken, für einen Abend, für einen Monat, für immer – das stößt immer noch auf Unverständnis. Erstaunlich eigentlich in einer Welt, in der kulinarisch alles möglich ist – und auch akzeptiert wird.: vegan, glutenfrei, vegetarisch, fettfrei, zuckerfrei. Aber alkoholfrei – das ist eine echte Herausforderung. Für die Nichttrinker – und die Mittrinker.**

*„Wer trinkt, hat in unserer Gesellschaft ein Problem. Wer nicht trinkt, aber auch.“<sup>1</sup>*

Peter Richter, Autor und Journalist

Wir müssen reden. Über das Trinken. Oder das Nicht-Trinken. Oder über die Gesellschaft, in der Menschen, die nicht trinken (und sei es auch nur an einem Abend), das irgendwie allen immer erklären müssen. Schwanger? Moslem? Trockener Alkoholiker? Autofahrer? Alles auf einmal? Auf jeden Fall: Spaßbremse.

Was würde wohl passieren, wenn man die Teilnehmer der trinkenden Tischgesellschaft fragen würde, warum sie trinken? Alkoholproblem? Anderes Problem? Verdrängung? Ein Stimmungskiller. Übergriffig.

Wir befinden uns im Jahr 2019. Nicht (mehr) zu rauchen ist kaum noch eine Reaktion wert. Im Gegenteil, wer erzählt, sie oder er hätte mit dem Rauchen aufgehört: bewundernde Blicke. Leute, die jeden Tag das nicht verrauchte Geld in ein Sparschwein werfen und sich dann davon was Schönes gönnen: große Anerkennung! Kein Fleisch zu essen ist in manchen Milieus schon fast normal. Sich zuckerreduziert zu ernähren, sorgt kaum noch für Erstaunen. Aber keinen Alkohol trinken? Es sich 6 Wochen im Piemont gut gehen lassen und sagen, das wäre nur ein Bruchteil des nicht vertrunkenen Betrages der letzten Jahre: sofort ist man ein Cooler. Raucher sind Kummer gewohnt: seit einigen Jahre dürfen sie nur in Raucherclubs ab 18 Jahren

---

<sup>1</sup> Richter, Über das Trinken, 15.

oder draußen oder in Zelten oder am Flughafen in unwürdigen Raucherlounges (mit lauter Entlüftung) rauchen. Menschen, die trinken dürfen das überall. Außer auf Spielplätzen. Das Rauchen konnte nur deswegen in die Schranken verwiesen werden, weil der Rauch für viele unangenehm riecht. Alkohol nicht. Beim Rauchverbot geht es primär um den Schutz derjenigen, die unfreiwillig mitrauchen. Menschen, die mit trinkenden Leuten an einem Tisch sitzen, haben erstmal nichts zu befürchten. Nicht für die Gesundheit. Nur für die Nerven - in Form von schlechten Witzen. Oder schlechten Anmachen. Nur wenn zu viel getrunken wird, und dann am Straßenverkehr teilgenommen wird: dann werden die Statistiken rausgeholt - Verkehrstote durch Alkoholeinfluss am Steuer im Jahr 2018: 244. Dazu im Vergleich das Jahr 2006: 599.<sup>2</sup> Die Tendenz ist rückläufig, immerhin.

Es gibt viele Blogs, in denen beschrieben wird, wie es ist, einen *dry january* zu „überstehen“. Der *dry january* ist ursprünglich eine Kampagne des Public Health England, um nach den alkoholintensiven Feiertagen im Dezember der Leber eine kleine Verschnaufpause zu gönnen. Die Artikel kurz vor Ende dieser Abstinenzzeit haben häufig den Tenor, dass das wirklich eine schwere Zeit war und man sich jetzt aber auf den Sekt freue. Oder den Weißwein. Oder auf den Whiskey.<sup>3</sup> In Großbritannien stieg der Alkoholabsatz am letzten Sonntag im Januar um 14 Prozent!<sup>4</sup> Die Seite „prestigeonline“ aus Hongkong empfiehlt, das Ende des *dry January* stilvoll zu feiern: „How best to end your self-imposed booze ban? You could very well continue on your current course – after all, you've come this far and still have friends, plus your bank balance is probably feeling a little healthier. But to anyone who's looking to raise an alcoholic glass to their success, we're here to make your first drink a good one.“<sup>5</sup>

Häufiges Fazit der *dry january*-Fraktion, das sei eine ganz interessante Erfahrung, man solle es aber nicht übertrieben.<sup>6</sup> Auf instagram (das manchmal ganz interessant in Sachen Statistik sein kann) gibt es beim Hashtag #sober 2,5 Millionen Posts, der #dryjanuary kommt auf etwas mehr als 170.000 Posts, dazu interessanterweise #dryjanuaryisover mit rund 2000 Posts) und doppelt so vielen Posts (5600) für #dryjanuaryfail (2800). – „mein Leben ein Monat ohne“ ...!

„Es ist schon so: Wer nicht saufen kann, verkompliziert das Leben derer, die es können, und natürlich auch sein eigenes. Ständig muss man höllisch aufpassen, zum Beispiel, dass man beim Anstoßen mit seinem klobigen Colaglas nicht die zarten Weinkelche der anderen zerdepert.“<sup>7</sup>

---

<sup>2</sup> <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/459049/umfrage/anzahl-der-alkoholbedingten-verkehrs-unfaelle-deutschland/> (1.1.2019).

<sup>3</sup> Thinking Drinkers, Raise a glass to the end of 'dry' January.

<sup>4</sup> Gysin, Beer we go.

<sup>5</sup> Franklin, Celebrate the End of Dry January.

<sup>6</sup> Ponath, Selbstversuch.

<sup>7</sup> Deininger, Na dann, prost!.

Susanne Kalhoff beschreibt in ihrem 2018 erschienen Buch „Nüchtern betrachtet, war es betrunken nicht so berauschend“ wie es ist, nichts mehr zu trinken. Also gar nichts mehr, von einem Tag auf den anderen. Sie beschreibt, welche Effekte ihre abrupte Alkoholabstinenz in ihrem Freundeskreis hatte. Es kamen Nachfragen, ob sie krank sei oder gar schwanger. Und ob sie denn jetzt allen irdischen Freuden entsagt habe. Ihre Sozialkontakte hätten sich ganz automatisch reduziert, da viele Bekanntschaften auf dem gemeinsamen Genuss von Alkohol basierten und ohne Alkohol fehlte die Grundlage der Treffen. Sie schreibt: „Man nennt das gesellige zusammen Saufen im Amerikanischen ja social drinking, aber wird man durchs Trinken nicht viel eher asozial, also im Sinne von nicht sozialfähig?“<sup>8</sup> Sie beschreibt ihren tieferen Schlaf und die klaren Vormittage. Aber eben auch die Langeweile, die sie verspürt, wenn Freunde ihr am Tag nach einer Party erzählen, wer mit wem und wer wann betrunken vom Fahrrad gefallen ist, und welche Kopfschmerzen sie jetzt haben – aber es sei ja wieder so lustig gewesen. Sie hingegen hat bereits gegen Mitternacht die Party verlassen. Die Besprechungen des Buches waren durchweg positiv, eine hingegen fiel ein bisschen aus dem Rahmen: sie beschreibt ironisch, wie ernüchternd es ist, alkoholfreien Getränken zu entsagen.<sup>9</sup>

Die Trinkkultur im Abendland war und ist immer noch sehr geprägt vom Alkohol. Das liegt zum einen daran, dass in Ländern mit einer Jahrhunderte langen Geschichte im Weinanbau und in der Bierbraukultur die Suche nach Alternativen im Glas naturgemäß etwas länger dauert, zum anderen war die Wasserqualität eine mäßige, das Wasser in Brunnen Flüssen war häufig nicht trinkbar und Alkohol war die „gesündere“ Alternative. Im ostasiatischen Raum ging man früh andere Weg, hier wurde Wasser abgekocht und so Tee aufgebrüht. Das lag auch daran, dass knapp die Hälfte der Japaner ein Enzym zum Abbau von Alkohol fehlt. Es entstanden viele Alternativen zum Alkohol.

Beim Adel und beim Klerus im Mittelalter war exzessives Trinken verbreiteter als beim normalen Volk. Ein repräsentatives Festmahl galt dann als gelungen, wenn am Ende alle Gäste mehr oder wenig betrunken waren. „Wackeres Trinken gehörte zur Festfreude wie zum gemütlichen Beisammensein, die Renaissancedamen waren keine Spielverderber, sie wussten zu schätzen, was der Kellermeister aus den Tiefen des Hauses zur Tafel sandte.“<sup>10</sup>

Der Verdacht liegt nahe, dass ganz Europa ab dem Mittelalter bis in die Neuzeit hinein mehr oder weniger durchgehend betrunken war. Wie konnte das passieren?

---

<sup>8</sup> Kaloff, Nüchtern betrachtet, 78.

<sup>9</sup> <https://mag.gastro-vision.com/2018/02/15/betrunken-betrachtet-wars-nuechtern-nicht-so-berauschend/> (1.1.2019).

<sup>10</sup> Gleichen-Russwurm, Kultur und Geist der Renaissance, 218–219.

Was ist denn eigentlich mit Wasser? Wasser war zwar der erste Softdrink der Menschheit, aber leider verschlechterte sich die Wasserqualität auch in dem Maße, in dem die Menschen sesshaft wurden. Flüsse dienten als Trinkwasserquelle, bedeuteten aber auch unkomplizierte Abwasserentsorgung. Die Trinkwasserqualität nahm rapide in dem Maße ab, in dem die Menschen sesshaft wurde. Flüsse waren Trinkwasserquelle, bedeuteten aber auch einfache Abwasserentsorgung und es wurden alkoholische Getränke (durch Gärung oder Fermentation) hergestellt, die eine Alternative zu dem häufig verunreinigten Wasser darstellten, denn Getränke mit Alkohol waren gesünder als Wasser, machen jedoch ab einer bestimmten Menge auch betrunken. Aber auch im Morgenland war der Alkoholkonsum abhängig von der Trinkwasserqualität. Im alten Ägypten (um 1800 v. Chr.) war zum Beispiel der Alkoholkonsum deutlich geringer als zu gleichen Zeit in Griechenland: das Nilwasser war einfach besser als die griechischen Flüsse. Überhaupt, das Morgenland: Das Wort „Alkohol“ stammt aus dem Morgenland, nämlich aus der arabischen Sprache: (also interessanterweise aus der Kultur, die Alkohol aus dem Alltag verbannt hat). *kuhl* bedeutet frei übersetzt „Essenz“. Arabische Alchimisten in Spanien wandelten dann *al-kuhúl* in *alcohol* um.<sup>11</sup>

Im Koran findet sich in Sure 5, Vers 90, Alkohol als eine der 20 Sünden auf Platz 13: „O ihr, die ihr glaubt! Berausches, Glücksspiel, Opfersteine und Lospfeile sind ein Gräuel (Unreinheit), das Werk des Satans. So meidet sie, auf dass ihr erfolgreich seid.“ Das griechische Wort für frühstücken, *akratizomai*, bedeutet wörtlich übersetzt „puren Wein trinken“. In früheren Zeiten wurde nämlich das morgendliche Brot in Wein getunkt. Tatsächlich enthielten die damaligen Weine und Biere deutlich weniger Alkohol als heutzutage. Daher war nicht der Rausch der Droge entscheidend beim Konsumenten, sondern vielmehr die Erfrischung und der Kalorienanteil. So konnten auch karge Zeiten überbrückt werden.

Weder in griechischen Epen noch in der Bibel findet sich ein Verweis auf Wasser als Getränk – außer auf Quellwasser aus den Bergen. Das Wasser blieb das Getränk für die armen Leute und die Tiere. In vielen Regionen finden sich dafür eigene Wortschöpfungen. *Gänsewein*<sup>12</sup> war im deutschen Sprachgebrauch das Getränk der armen Gänsehirtinnen und das, was eben auch seine Gänse tranken. Im englischen Kulturkreis gibt es das Wort „Adamsbier<sup>13</sup>“ (*Adam's Ale* oder *Adam's Wine*), im französischen Kulturraum wird heute noch umgangssprachlich ein *Chateau de la Pompe* (als Anspielung zur Namensgebung hochwertigster Weine aus Frankreich) ausgeschenkt, analog zum italienischen *Vino di Fonte*, dem *Brunnenwein*.

Dabei war die Entdeckung des Alkohols eher Zufall, eine Serendipität, also die zufällige Entdeckung von etwas eigentlich nicht Gesuchtem - das sich als willkommene Entdeckung erwies.

<sup>11</sup> Gall/Trischler, Szenerien und Illusion, 198.

<sup>12</sup> Eiselein, Die Sprichwörter und Sinnreden des deutschen Volkes in alter und neuer Zeit. 206.

<sup>13</sup> Eberhard, Synonymisches Handwörterbuch.

Ein Beispiel für das Serendipitätsprinzip ist etwa die „Entdeckung“ des Teebeutels.<sup>14</sup> Der Teehändler Thomas Sullivan aus New York verschickte Anfang des 20. Jahrhunderts die Teeproben an seine Kunden in kleinen Stoffsäckchen, statt in Dosen aus Metall, um Versandkosten zu sparen. (Das war damals schon ein Thema.) Die Kunden hingegen tauchten das gesamte Säckchen in heißes Wasser und meldeten Sullivan zurück, wie praktisch diese Beutel für Tee denn seien. Die Entdeckung der alkoholischen Getränke verdankt der moderne Mensch nämlich seinen Vorfahren im Mesolithikum (vor etwa 10.000 Jahren), die zufällig entdeckten, dass durch Gärungsprozesse überreifer (Feld-)Früchte berauschende Getränke entstehen können.<sup>15</sup>

Jahrhunderte lang fristete das Wasser als Getränk eher ein Nischendasein. Mit der Entwicklung von Brunnen und den damit verbundenen technischen Erkenntnissen wurde die Unabhängigkeit von Flüssen und Seen für die Trinkwasserversorgung von Siedlungen erreicht: mit Bohrinstrumenten konnte sauberes Wasser aus tieferen Gesteinsschichten erreicht werden. Bereits in der Antike war die gesundheitsfördernde Wirkung von Heilwasser bekannt. Seit dem Mittelalter wurde das Wasser von Heilquellen für gesundheitliche Anwendungen genutzt und im 18. Jahrhundert stieg die Anzahl fürstlicher Privilegien für den Betrieb von „Gesundbrunnen“. Einen echten Schub bekam das Wasser durch die Ergänzung von Mineralwasser mit Kohlensäure. Damit wurde das Wasser nicht nur erfrischender, sondern auch weniger gesundheitsschädlich. Die Kohlensäure verminderte die Keimbildung, denn Leitungswasser war ungekocht immer noch ein Gesundheitsrisiko.

Der niederhessische Ort Niederselters wurde prägend für das natürlich sprudelnde Mineralwasser, das als „Selters“ in vielen Regionen Deutschlands zum Synonym für kohlenstoffhaltiges Wasser wurde. Der Goldschmied Johann Jacob Schweppe (1740-1821) erhielt 1783 das Patent für das Versetzen des Wassers mit Kohlensäure. Zusammen mit dem Mechaniker Nicolas Paul und dem Apotheker Henri Albert Gosse betrieb er ein Unternehmen, das Mineralwasser in Flaschen abfüllte: der Name „Schweppe Paul & Gosse“. Als die Partner das Unternehmen verließen, nannte Schweppe sein Unternehmen in „Schweppe & Co“ um. Schweppe wurde 1831 königlicher Hoflieferant und erhielt 1836 das *Royal Warrant*, die königliche Empfehlung. Der Rest ist Geschichte. Mit der technischen Möglichkeit, Kohlensäure zum Mineralwasser zuzugeben, trat das Mineralwasser seinen Siegeszug an.

Nach dem Vorbild der Kurorte wurden in der Mitte des 19. Jahrhunderts erste kleine „Trinkhallen“ errichtet. So konnte auch der „kleine Mann“ eine Heilkur machen: Das Mineralwasser wurde in großen Kupferkesseln angeboten. Die Trinkhallen standen erst vor den Werktoeren der Zechen, um den Arbeitern eine Alternative zu Schnaps und Bier zu bieten. Der übermäßige Alkoholkonsum der Arbeiter hatte allerdings nicht nur mit der Trinkwasserqualität zu tun. Mit dem

---

<sup>14</sup> Topic u. Wells, Warenketten, 800.

<sup>15</sup> Vallee, Kleine Kulturgeschichte des Alkohols.

Genuss der „geistigen Getränke“, wie damals in der Frühmoderne die Alkoholika genannt wurden, versprach sich der Arbeiter Linderung seiner körperlichen Beschwerden durch harte Arbeit unter schlechten Bedingungen und schlechter Ernährung – das Stichwort hier ist *Elendsalkoholismus*. Friedrich Engels untersuchte für sein gleichnamiges Buch ‚Die Lage der arbeitenden Klasse in England‘ und sah einen direkten Zusammenhang zwischen Alkoholmissbrauch und der kapitalistischen Industrialisierung. Alkohol half den Arbeitern (vermeintlich) den unmenschlichen Arbeitsalltag erträglicher zu gestalten, rutschten sie dann aber nur noch tiefer in die Abhängigkeit.<sup>16</sup>

Die Trinkhallen dienten den Mineralbrunnenbetreibern als neue Vertriebsmöglichkeiten. Die Stadtväter stellten Grundstücke für die Trinkhallenbetreiber zur Verfügung – und so finden sich an Plätzen, Promenaden und neu angelegten Parks und Gärten in ganz Europa kleine Pavillons. Sie entsprachen architektonisch den Gartenpavillons des Adels: vier- oder achteckig und mit aufwändigen Verzierungen. Der Berliner Architekt Martin Gropius entwarf 1859 einen Pavillon, der dann als Vorbild für die Trinkhallen in ganz Europa diente. Vorteil für die Städte: das Stadtbild wurde aufgewertet und die Bevölkerung hatte Zugang zu gesundem und erfrischendem Mineralwasser.

Seit prähistorischer Zeit gibt es berauschende Alternativen <sup>17</sup>zum Klassiker Wasser. Die Germanen stellten alkoholhaltigen Met aus vergorenem Honig her, die Römer Wein aus fermentierten Trauben und anderen Früchten. Zeugnisse von Gelagen mit Alkohol sind schon aus den Zeiten der Antike überliefert. Tacitus und auch Seneca setzten sich in ihren Schriften kritisch mit dem Thema Alkohol auseinander. Die Kelten und Thraker waren für die römischen Schriftsteller Beispiele für übermäßigen Alkoholgenuss.

Herodot (490-430 v. Chr.), griechischer Geschichtsschreiber und Völkerkundler, beschrieb wie bei wichtigen politischen Entscheidungen im Persien seiner Zeit verfahren wurde: „Den Wein lieben sie sehr. In Gegenwart anderer sich zu erbrechen oder Wasser zu lassen ist nicht Sitte. Darin also sind sie streng; dagegen pflegen sie im Rausch die wichtigsten Angelegenheiten zu verhandeln. Den Beschluss, den man so gefasst hat, trägt der Hausherr, in dessen Hause die Beratung stattfindet, am nächsten Tage, wenn die Beratenden nüchtern sind, noch einmal vor. Ist man auch jetzt damit einverstanden, so führt man das Beschlossene aus, andernfalls lässt man es fallen. Auch wird ein Gegenstand, den sie nüchtern vorherberaten haben, noch einmal in der Trunkenheit erwogen.“<sup>18</sup>

Dieser Brauch, Entscheidungen berauscht zu treffen, geht auf die archaische Bedeutung vom Rausch zurück – so sei das Bewusstsein empfänglich für besondere Eingebungen. Für Bauern

<sup>16</sup> Vonde, Auf den Barrikaden, 58–60.

<sup>17</sup> Standage, Sechs Getränke, die die Welt bewegen, 41.

<sup>18</sup> Herodot 1, 133, 3–4.

und Angehörige der städtischen Unterschichten waren alkoholische Exzesse tatsächlich nur sporadisch möglich. An Feiertagen jedoch war Alkohol auch hier in größeren Mengen fester Bestandteil der Kultur. Da mit dem Anbau von Trauben mehr Profit zu machen war als mit Getreide, stieg die Größe der Anbaufläche von Reben in römischer Zeit. Nach dem Niedergang des römischen Reiches übernahmen die Klöster den Weinanbau. Knapp 1300 Jahre unterhielt daher die Kirche die besten Weingüter in Mittel- und Südeuropa.

Diese geistigen Getränke waren tatsächlich mehr als nur ein Mittel zum Löschen des Durstes: Sie waren Zahlungsmittel, Rauschmittel, sie dienten der kreativen Inspiration und zur Distinktion, und vor allem zur Unterdrückung und Kontrolle des einfachen Volkes. Im Zarenreich wurden beispielsweise ab dem 10. Jahrhundert Bier und Meth besteuert, ab dem 14. Jahrhundert kamen Hopfen und Malz dazu. Die Steuer wurde willkürlich heraufgesetzt. Unter Iwan III. wurde das Alkoholmonopol durchgesetzt (ab 1462). Die Krüger wurden ab 1740 mit Beginn der Regentschaft von Iwan IV. verfolgt. An Leibwächter des Zaren wurden Schenken anstelle des Gehaltes verliehen, die Bezeichnung lautete hier „für Nahrung“. <sup>19</sup>Mit den neuen Getränken wurden politische und wirtschaftliche Diskussionen geführt und religiöse Rituale vollzogen. Die Besiegelung von Verträgen ist eng verbunden, mit dem gemeinsamen Genuss von Alkohol. Damals wie heute.

In Frankreich wagte es König Karl IX. (1550-1574) im Jahr 1566 ein Edikt gegen den Weinbau zu veranlassen. Hintergrund waren nicht etwa die Sorge, dass zu viel Alkohol getrunken wurde, sondern die Annahme, der Weinbau nähme dem Getreideanbau zu viel Platz weg und würde die Hungersnöte nur verstärken, unter denen die Bevölkerung in Frankreich damals immer wieder litt. Doch es kam nicht zur großflächigen Vernichtung der Reben. So richtig durchsetzen konnte Karl IX. sich hier nämlich nicht. Die Gegner dieses Gesetzes argumentierten damit, dass Hungersnöte vielmehr mit Misswirtschaft und den Kriegen zusammenhängen würden. Das Edikt wurde von seinem Bruder und Nachfolger Heinrich III. insofern abgeschwächt, als dass er in einem weiteren Edikt im Jahr 1577 verfügte, dass der Weinbau nunmehr nur ein Drittel der gesamten französischen Anbaufläche einnehmen solle. In der Folge wurden dann daher die Reben aus den schlechteren Lagen vernichtet (zum Beispiel in der Bretagne).<sup>20</sup>

1728<sup>21</sup> gründete Friedrich August (und so viel Zeit muss sein) Joseph Maria Anton Johann Nepomuk Aloys Xaver I., der Kurfürst und spätere erste König von Sachsen, genannt August der Starke (1670-1733), die *Société des Antisobres* – die *Gesellschaft zur Bekämpfung der Nüchternheit*. Diese Gesellschaft hatte ihren Sitz im Keller des Kurländer Palais. Dieses Kurländer Palais war im Besitz des Oberinspektors des kursächsischen Bauwesens, August Christoph Graf von

---

<sup>19</sup> Schultze, Russlands Feindschaft gegen die Volksbildung, 109.

<sup>20</sup> Hans-Jörg Koch, Weinrecht, 1972ff.

<sup>21</sup> Burger, Mit August dem Starken wider die Nüchternheit.

Wackerbarth. Das Gebäude wurde allerdings durch einen Brand zerstört. Da die gesamte Bibliothek inklusive der wertvollen Kunstsammlung ebenfalls den Flammen zum Opfer fiel, schenkte August der Starke dem Grafen das Ruinengrundstück und dieser errichtete an gleicher Stelle einen Ersatzbau. Dafür musste Graf Wackerbarth die Kellergewölbe seines neu erbauten Palais der frisch gegründeten *Société des Antisobres* zur Verfügung stellen. Das Zentrum der Räumlichkeiten im Souterrain war ein großer runder Tisch, den August von seinen Hofarchitekten extra für diese Zwecke anfertigen ließ. Damit stellt sich diese Vereinigung in eine Tradition mit der Tafelrunde von König Artus als symbolische Sitzordnung. Bis heute wird diese Art der Konferenz genutzt, um voneinander abweichende Interessen zu klären – mit einer Sitzordnung ohne Hierarchie oder einem Vorsitzenden und so pflegten es die geselligen Trinker der Kämpfer gegen die Nüchternheit auch: „Die Brüder versammelten sich an einem eigens dafür hergestellten runden Tisch, der eine absolute Gleichheit gewährleistete, die ein zentrales Prinzip der Gesellschaft zur Bekämpfung der Nüchternheit war“.<sup>22</sup>

Und der Sinn dieser Gesellschaft, die sich immer heimlich traf, Codewörter und Tarnnamen nutzte? Eine Art Netzwerktreffen von ranghohen Mitgliedern des Adels. Auch Damen waren dabei. Man traf sich, um sich auszutauschen. Jeder durfte seine Meinung äußern. Keiner fiel dem anderen ins Wort. Der Preußenkönig Friedrich Wilhelm I., der Soldatenkönig (und Vater von Friedrich II., dem „Alten Fritz“) war im Übrigen ebenfalls Mitglied der illustren Runde.

Die Idee dieses Geheimbundes, war so simpel wie gut: Trinken für den Frieden. August der Starke und Friedrich Wilhelm I. waren zunächst keine Freunde, doch tatsächlich verbesserte sich das Verhältnis der beiden Staatsmänner unter Alkoholeinfluss. Der runde Tisch der Gesellschaft zur Bekämpfung der Nüchternheit als Ort des Friedens. Doch das Konzept ging nicht auf – nur wenige Jahre später bekämpften die Preußen ihre sächsischen Trinkbrüder recht unbarmherzig im Siebenjährigen Krieg. Schloss Wackerbarth (der damalige Alterslandsitz des Grafen Wackerbarth), ein von Weinbergen umgebenes Schloss im Barockstil, ist bis heute der Sitz des Sächsischen Staatsweingutes, in dessen Keller ein Nachbau des berühmten Tisches der *Société des Antisobres* steht.

Politische Gespräche und Verhandlungen - ohne Alkohol undenkbar. Interessant ist hier eine Szene bei den Verhandlungen um den Europäischen Wirtschaftsraum im Jahr 1992, in der Franz Blankart, Chefunterhändler der Schweiz, schildert, wie seine Vorgesetzten systematisch betrunken gemacht wurden: „Zunächst ein langer Apéritif, während dem sich die EG-Kommission und Island in einer Ecke über das Fischproblem unbemerkt einigten, so dass nur noch der ‚Problemfall Schweiz‘ übrigblieb. Dann zu Tisch, der erst Gang, ein Fisch mit bestem französischen Weißwein, dann ein Filet de bœuf, wie es nur belgische Köche zustande bringen, serviert mit einem exzellenten Bordeaux, dann Verteilung eines 17seitigen Dokuments in englischer Sprache (...)

<sup>22</sup> Gahlen et. al, Geheime Netzwerke, 32.

dann 15 Fragen vom Typus: „Mr. Federal Counsellor, why are you opposed that cosmetics be put from category 1 to category 2?“ Perplexes Schweigen. „Well I see no objection, it is so decided.“<sup>23</sup> In dieser Situation waren beide Bundesräte mit der Thematik nicht ausreichend vertraut und dank der Teilnehmerformel „Ministers only“ ohne Begleiter, die hier sicherlich mit Detailkenntnissen hätten aushelfen können. Zudem kamen die mangelnden Englischkenntnisse, und somit war kein Widerstand gegen Änderungsvorschläge zu erwarten. Interessant ist hier die Frage: wie wären wesentliche historische Entscheidungen ohne Alkohol ausgegangen?

Wenn alkoholischen Getränken so eine Wichtigkeit zugemessen wurde, dann war es nur stimmig, dass sie auch unverzichtbar bei Ritualen wurden. Immerhin taufte schon die Griechen und die Römer ihre Schiffe mit Wein auf den Planken vor der Jungfernfahrt<sup>24</sup>. Bis heute hat sich dieses Ritual der Schifftauf erhalten – vor allem mit Champagner. Queen Elisabeth wich allerdings 2014 von der Champagnertradition ab und taufte den Flugzeugträger „HMS Queen Elisabeth“ mit einer Flasche schottischen Whiskeys der Bowmore Distillery von der Insel Islay „Bowmore Surf“. Die Wahl fiel auf Bowmore, da es sich hier um die erste Destilliere handelt, die die Queen besuchte. Der für die Schifftauf verwendete Whiskey stammt von einem speziellen Fass, das (seit 1980, als Queen Elisabeth Bowmore besuchte) für besondere Gelegenheiten gelagert wurde.

Während der Ära von Admiral Nelson wurden in Großbritannien Schiffe auch mit Brandy oder Madeira getauft, U-Boote in Großbritannien hingegen traditionell mit selbstgebrautem Bier. In Russland werden Schiffe selbstverständlich mit Wodka getauft. Bei den Siegerehrungen der Formel eins sind es seit 2017 Magnumflaschen des Champagnerherstellers Carbon aus Champillon. Die Magnumflaschen (1,5 Liter) sind aus Karbon und kosten in dieser limitierten Sonderedition rund € 2.100 pro Exemplar. Dagegen sind Meisterfeiern in der Fußballbundesliga ohne Bierduschen nicht mehr vorstellbar. Und Geburten, Taufen, Hochzeiten, Trauerfeiern, Geburtstag: nie ohne einen „guten Tropfen“.

Selbst heute noch ist Bier gelegentlich ein Zahlungsmittel, bekommen doch die Mitarbeiter von Brauereien den sogenannten Hastrunk. Hier führen mit 18 Litern pro Woche und Person die bayerischen Brauereien die Liste an. Steuerfrei und kostenlos. Diese Menge ist sogar in den Tarifverträgen festgelegt. Allerdings gehen auch bayerische Brauereien mit der Zeit und Mitarbeiter dürfen sich nun auch alkoholfreie Getränke auswählen, so denn die Brauerei welche davon in ihrem Sortiment haben. Da das alkoholfreie Bier bezüglich der Qualität einen beträchtlichen Vorsprung vor dem alkoholfreien Wein hat, arbeiten immer mehr Brauereien mit dem Prinzip der gedrosselten Gärung (die Hefe arbeitet nur solange, bis ein Alkoholgehalt von 0,5% erreicht

---

<sup>23</sup> Bergmann, Mit Wein Staat machen, 22.

<sup>24</sup> Murawska, Die Familienwerft: Strukturen, Traditionen, Nachfolge, 130.

ist). Außerdem sind neu gezüchtete Hefen im Einsatz, die einen geringen Vergärungsgrad aufweisen. Beim alkoholfreien Wein ist die Entalkoholisierung unter Vakuum die gängige Technik. Größtes Manko der alkoholfreien Weine ist hier die Tatsache, dass die Basisweine meistens keine gute Qualität haben, und wenn dann einem minderwertigen Wein der Alkohol entzogen wird, kann das Ergebnis nur mittelmäßig oder schlechter sein. Die sehr zu begrüßende neueste Entwicklung sind Winzer, die an hochwertigen alkoholfreien Weinen arbeiten.

Wie ist es nun in einer so auf Alkoholika eingeschossenen Kultur möglich, alkoholfreien Alternativen einen angemessenen Raum zu geben und warum tun sich viele damit zu schwer? Hier geht es gar nicht nur unbedingt um das Pairing von Essen mit alkoholfreien Getränken (und den kulinarischen Tinnitus, der sich einstellt, wenn Orangensaft oder Cola zur Speise angeboten werden), sondern auch um die Qualität der angebotenen alkoholfreien Getränke. Nur langsam setzen sich auf der Softdrinkkarte hochwertige und reinsortige Säfte aus alten Obstsorten durch, finden sich sogenannte Speciality Teas von Teehändlern, die selber „sourcen“ und vor Ort zusammen mit den Teebauern hochwertigste Tees entwickeln auf der Teekarte. Entscheidend ist hier das Kultivar (eine Wortschöpfung aus „cultivated“ und „variety“, also eine Tee-pflanze, die sich von anderen in ihrer morphologischen, physiologischen, zytologischen Merkmalen unterscheidet) und das Terroir und das Klima. Teesorten wie Oolongs und Pu Erh findet man nach wie vor selten auf. Hier steckt jedoch eine große Chance: gerade Pu Erh sind hervorragende Speisebegleiter. Solange allerdings der Service im Restaurant die epische Weinansprache kultiviert und das Wasser für den Tee mit dem Wasserdampf des Milchaufschäumers erhitzt wird, hat es der Tee schwer. Nur wenn die Qualität der Tees, Säfte und der fermentierten Getränke wie Kombucha und Wasserkefir die Qualität der Weinkarten in Sternerestaurants erreicht hat, ist eine ernsthafte alkoholfreie Speisebegleitung denkbar.

Ist das die alte Geschichte vom Huhn und vom Ei? Was war zuerst da: der Gast, der primär Alkohol im Glas verlangt, oder der Gastronom, der nur Alkohol für seine Gäste im Sinn hat? Vielleicht liegt es auch an dem ausgeprägten Wunsch vieler Sommeliers und Gäste, „das Öffnen und Trinken einer € 50- Weinflasche so zelebrieren, als wäre es Teil einer spanischen Infantenhochzeit (SIC!)“ schreibt Manfred Klimek in der *Brand eins*.<sup>25</sup>

In Skandinavien und Australien<sup>26</sup> blickt man schon lange über den Glasrand hinaus: In innovativen Kopenhagener Restaurants wie dem *Noma* oder dem *Geranium* steht die alkoholfreie Begleitung der Speisen wie selbstverständlich neben der Weinbegleitung. Ganz sicher hat es mit der Geschichte der Trinkkultur im Abendland zu tun: denn wenn sich über Jahrhunderte alkoholische Getränke bei allen Bevölkerungsschichten und in allen Altersstufen in den Gläsern

---

<sup>25</sup> Klimek, Super-Nannys.

<sup>26</sup> Quinn, Forget wine matching is all about pairing dinner with juice now.

und Tontassen befand, dann braucht es eben auch eine gewisse Zeit und eine entsprechende Haltung, um hier ganz selbstverständlich ein Getränk „ohne“ Alkohol im Glas zu servieren.

Agile Pairing ist hier das Ziel!

Prosit! (Lateinisch für "möge es nutzen")

## Literatur

BERGMANN, Knut: Mit Wein Staat machen. Berlin 2018.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme: La Physiologie du Goût. Editions du Raisin. Paris 1826.

BRUNOLD, Robin: Geschichte des Alkohols von der Antike bis zur Weimarer Republik. In: Geschichte-lernen, 6. August 2014. Online unter: <https://www.geschichte-lernen.net/geschichte-des-alkohols-antike-bis-weimarer-republik/#ftoc-heading-11> (1.1.2019).

Burger: Mit August dem Starken wider die Nüchternheit In Dresden wird ein illustrier Runder Tisch zur Pflege des Antisobriismus gegründet. In: FAZ 4.5.2007.

DEININGER, Roman: Na dann, prost! Leben ohne Alkohol. In: Süddeutsche Zeitung, 23. Dezember 2015. Online unter: <https://www.sueddeutsche.de/stil/leben-ohne-alkohol-na-dann-prost-1.2786904> (1.1.2019).

DELL'AGLI, Daniele: Essen als ob nicht. Suhrkamp, Frankfurt am Main 2009.

EBERHARD, Johann August: Gänsewein. Wasser. In: Synonymisches Handwörterbuch (1910). Online unter: <https://www.textlog.de/38050.html> (1.1.2019).

FORSYTHE, Mark: A short story of Drunkenness. Viking, London 2017.

Franklin, Alice: Celebrate the End of Dry January. In: Wine & Dine, 31. Jänner 2018. Online unter: <http://prestigeonline.com/hk/wine-dine/-/celebrate-end-dry-january/> (1.1.2019).

GAHLEN, Gundula / SEGESSER, Daniel Marc / WINKEL, Carmen (Hg.): Geheime Netzwerke im Militär. Ferdinand Schoeningh, Paderborn 2016.

Gleichen-Russwurm, Alexander von: Kultur und Geist der Renaissance. Gutenberg-Verlag. Wien / Hamburg / Zürich 1920.

GYSIN, Patrick: BEER WE GO. Booze sales set to soar as dry January comes to an end and thirsty Brits are most likely to 'opt for white wine, lager or whisky'. Thirsty Brits regularly celebrate the end of Dry January with a bottle of champagne or sparkling wine, Sainsbury's claim. In: The Sun, 28. Jänner 2017. Online unter: <https://www.thesun.co.uk/news/2730177/booze-sales-set-to-soar-as-dry-january-comes-to-an-end/> (1.1.2019).

HIRSCHFELDER, Gunther / TRUMMER, Manuel: Bier. Eine Geschichte von der Steinzeit bis heute. wbg Theiss, Darmstadt 2016.

- Herodot: Historien. 2 Bände: Grch. - Deutsch. Hrsg. von Josef Feix. Sammlung Tusculum Verlag De Gruyter, Berlin 2014.
- KASHIWAGI-WETZEL, Kikuko / MEYER, Anne-Rose: Theorien des Essens. Suhrkamp, Berlin 2017.
- KLAUB, Nicole: Die neue Trinkkultur. Speisen perfekt begleiten ohne Alkohol. Westend Verlag, Frankfurt am Main 2017.
- KALOFF, Susanne: Nüchtern betrachtet, war's betrunken nicht so berauschend. Fischer, Frankfurt am Main 2018.
- KLIMEK, Manfred: Die Super-Nannys – Was Spaß macht, wird verboten, 2015. Online unter: <https://www.brandeins.de/magazine/brand-eins-wirtschaftsmagazin/2015/maschinen/die-super-nannys-was-spass-macht-wird-verbotten> (1.1.2019).
- MASCHA, Michael: Fine Waters. Quirk Books, San Francisco 2006.
- MURAWSKA, Oliwia: Die Familienwerft. Strukturen, Traditionen, Nachfolge (Internationale Hochschulschriften). Waxmann, Münster 2015.
- PACZENSKY, Gert von / DÜNNEBIER, Anna: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. Btb, München 1994.
- PONATH, Nina: Selbstversuch. 6 Wochen ohne Alkohol – Woche 3. In: Nina & Rudi and the City, 8. November 2017. Online unter: <http://nina-rudi-and-the-city.com/selbstversuch-6-wochen-ohne-alkohol-woche-3/> (1.1.2019).
- RICHTER, Peter: Über das Trinken. Goldmann Verlag, München 2011.
- STANDAGE, Tom: Sechs Getränke, die die Welt bewegten. Artemis und Winkler, Mannheim 2010.
- SCHULTZE, Ernst: Russlands Feindschaft gegen die Volksbildung. Dürr, Leipzig 1916.
- SPODE, Hasso: Alkohol und Zivilisation. Tara-Verlag, Berlin 1991.
- STUCKRAD-BARRE, Benjamin von: Nüchtern am Weltnichtrauchertag. KiWi, München 2016.
- Thinking Drinkers: Raise a glass to the end of 'dry' January. In: The Telegraph, 31. Jänner 2014. Online unter: <https://www.telegraph.co.uk/men/the-filter/10608069/Raise-a-glass-to-the-end-of-dry-January.html> (1.1.2019).
- TOPIC, Steven / WELLS, Allan: Warenketten in einer globalen Wirtschaft. In: Rosenberg E. S. (Hrsg.): Geschichte der Welt 1870 – 1945. Weltmärkte und Weltkriege. C.H.Beck, München 2012. S. 589–814.
- QUINN, Susan: Forget wine matching is all about pairing dinner with juice now. In: Telegraph, 16. Februar 2016. Online unter: <https://www.telegraph.co.uk/food-and-drink/drinks/forget-wine-matching-its-all-about-pairing-dinner-with-juice-now/> (1.1.2019).
- Vallee, Bert L.: Kleine Kulturgeschichte des Alkohols. In: Spektrum, 1. August 1998. Online unter: <https://www.spektrum.de/magazin/kleine-kulturgeschichte-des-alkohols/824773> (1.1.2019).

VONDE, Detlef: Auf den Barrikaden. Friedrich Engels und die »gescheiterte Revolution« von 1848/49. Verlag Edition Köndgen, Wuppertal 2019.