

Eine kurze Geschichte des Starkbiers

Ursprung – Und wie der Bock auf's Etikett kam

Der Ursprung des Bockbiers liegt, kaum zu glauben aber wahr, in der ehemaligen Hansestadt Einbeck in Niedersachsen und nicht in Bayern. Mit der Vergabe des Stadtrechts 1240 durch die Söhne Heinrich des Löwen war auch ein Braurecht für die Bürger verbunden. Das dort im Mittelalter gebraute obergärige Bier galt als Luxusware und wurde über weite Strecken, unter anderem bis nach Italien, exportiert. Um die dafür nötige Haltbarkeit zu erreichen, braute man es mit einer ungewöhnlich hohen Stammwürze. Das Resultat war ein schweres, alkoholreiches Bier.

Auch der herzogliche Hof der Wittelsbacher in München ließ sich seit 1555 aus Einbeck beliefern, bis man 1573 das erste bayerische Hofbräuhaus zunächst auf der Landshuter Burg Trausnitz gründete und 1589 nach München verlegte, um selbst Bier zu brauen. 1614 wurde der Braumeister Elias Pichler von Einbeck an das Hofbräuhaus abgeworben, der fortan sein *Ainpöckisch* Bier in München braute. In der Münchner Mundart wurde daraus im Laufe der Zeit die Bezeichnung **Bockbier**. Das Wort Starkbier ist wesentlich

jünger, Es kam erst im 20. Jahrhundert auf. Obwohl die beiden Begriffe, vom Wortlaut abgesehen, nichts gemeinsam haben, ist auf den Etiketten mancher Bockbiere ein Bock, abgebildet. So kam der Bock auf's Etikett.

Wie der Salvator zu seinem Namen kam.

Im Zuge der Gegenreformation rief der bayerische Kurfürst Maximilian I. Paulanermönche in sein Land. Sie gründeten 1627 in der Münchner Vorstadt Au das Kloster *Neudegg ob der Au*. Der Orden legte seinen Mitgliedern strenge Fastenregeln auf, unter anderem durfte während der Fastenzeit nur flüssige Nahrung konsumiert werden.

Die Mönche kamen aus dem sonnigen Italien und das Fasten fiel ihnen im klimatisch raueren Bayern besonders schwer. Zunächst behelfen sie sich mit ainpöckischen Bier, das nicht unter die Fastenregel fiel. Nachdem die Paulaner von Maximilian das Privileg zum Bierbrauen erhalten hatten stellten sie ab 1629 ihr eigenes Bier her.

Die Mönche wussten, wenn man Bier dick und kräftig braute, konnte man sogar davon satt werden. Also hoben sie die Stammwürze noch mal an. Das neue Getränk war stärker und sättigender als das ainpöcksche Bier aus dem Hofbräuhaus. Der spätere Name **Doppelbock** geht darauf zurück. Zur Ehre des Ordensgründers, dem heiligen Franz von Paola, wurde es alljährlich bis zum 2. April, seinem Todestag, gebraut. Sie nannten es „*des heiligen Franz Öl*“ oder auch „*Sankt Vaters Bier*“. St. Vaters Bier wandelte sich im Lauf der Jahre zu dem allseits bekannten *Salvator*.

Nach einer Überlieferung haben die Mönche mit etwas schlechtem Gewissen vorsichtshalber das Starkbier vom Papst genehmigen lassen. Dazu schickten sie ein Fass per „Multitransport“ über die Alpen. Unter dem Einfluss Roms war Wein das Standesgemäße Getränk, vom Bier verstand man nicht viel. Bier ist ein Lebensmittel und kann schlecht werden, besonders, wenn es auf holprigen Pfaden in der Hitze Italiens durchgeschüttelt wird. Der Papst betrachtete jedenfalls das Trinken so eines Gesöffs als

