

BASTIEN, P., *Médailleurs et monnaies du trésor de Beaurains (dit d'Arras) conservés au Musée d'Arras*. Bulletin de la Société Académique des Antiquaires de la Morinie, XIX, fasc. 358, März 1959, S. 1–24, 3 Tfln.

BLANCHET, A., *Quelques variétés d'aurei du trésor de Beaurains-lès-Arras*. Revue Numismatique, Paris, 1935.

KUBITSCHKEK, W., *Der Schatzfund von Arras*. Numismatische Zeitschrift, Band 57, Wien 1924, S. 81–89.

PINK, K., *Die Goldprägung des Diocletianus und seiner Mitregenten*. Numismatische Zeitschrift, Wien 1931, S. 1–59 (284–305).

PINK, K., *The minting of gold in the period of Diocletian and the Arras find*. The Numismatic Chronicle 1934, S. 106–113.

Raymond Weiller

Moselbier

(Nachdruck aus dem Jahrbuch 1972

der Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens)

Seit der Römerzeit ist das Moselland ein Weinland. Bis dahin hatten die dort wohnenden keltischen Stämme, wie ursprünglich alle Kelten, nur das Bier gekannt. Daß sie diesem angestammten Trank auch unter den Römern nicht untreu wurden, beweisen Inschriften, die auf uns gekommen sind. Aus Metz kennen wir den Grabstein eines Mannes, der Bierbrauer, „Cervesarius“, war. Cervesarius ist abgeleitet von Cervesa (oder Cervesia), einem keltischen Wort für Bier. Ein weiterer Bierbrauer ist in Trier durch seinen Grabstein bekannt, der in dem Friedhof südlich vor der Stadt gefunden wurde, in dessen Mitte sich seit dem Mittelalter die Kirche St. Matthias erhebt. Das Trierer Landesmuseum erwarb den Stein 1908 von einem Mann, der dort systematisch den Boden durchwühlte – es war die Zeit vor dem heute geltenden Ausgrabungsgesetz – und den Erlös für die ans Museum verkauften Funde sinnigerweise dazu benutzte, ein Lokal einzurichten.

Auf dem gleichen Friedhof wurde schon 1791 der Grabstein eines Bierverlegers ausgegraben, genauer gesagt: einer Bierverlegerin, die Hosidia Materna hieß. Als Beruf gibt die offenbar recht emanzipierte Frau an: *Negotians artis cervesariae sive cereariae* (das letzte Wort ist leider nicht ganz sicher, da wir den Text nur aus einer fehlerhaften Abschrift kennen), d. h. Händler von Cervesa und Cerea. Cerea ist der Name einer spanischen Biersorte; schon hieran ist zu erkennen, daß es damals bereits verschiedene Arten Bier gab.

Das ergibt sich aus dem Text eines Weihesteines, den ein zweiter Bierverleger in einem Trierer Heiligtum „auf sein Gelübde hin aufgestellt hat“. Der Name der Gottheit, zu deren Ehren er gestiftet wurde, ist leider ebenso verloren wie der Name des Weihenden. Dessen Berufsbezeichnung ist glücklicherweise erhalten, er nennt sich *Negotiator cervesarius artis offecturae*, also Händler für Bier von der dunkel gefärbten Sorte. Wie dieses dunkle Bier hergestellt wurde (um Dunkelbier im heutigen Sinne kann es sich in einer Zeit, die den Zucker noch nicht kannte, nicht handeln), entzieht sich unserer Kenntnis; das „rote“ und „schwarze“ Bier



Abb. 1: Grabstein eines Trierer Bierbrauers

der alten Babylonier hilft uns kaum weiter. Vielleicht war das Malz – das schlug Herr Brau-Ing. Kaspar, Trier, gesprächsweise vor – überstark geröstet, um dem Bier einen etwas bitteren Geschmack zu geben, den man ja erst seit dem Mittelalter durch Hopfen erreicht.

Das Malz hieß übrigens im Gallischen *Bracis*, ein Wort, das durch das französische „brasserie“ bis in unsere Tage fortlebt. Die Kelten nahmen dazu Gerste – im römischen Köln gab es einen Gerstenmarkt – wie auch Weizen. Die *Cervesa* wurde nach einer auf die Antike zurückgehenden Notiz aus Weizen, nach einem anderen, schon nachantiken Autor aus Weizen und Gerste gebraut. Ein anderer gallischer Name für Bier ist *Curmi*; Ausgangsstoff für dieses war nach einem Autor Weizen, nach einem anderen Gerste, Weizen dagegen für „etwas Ähnliches“.

Bei den wenigen schriftlichen Quellen herrscht also alles andere als Klarheit. Um das spanische Bier ist es wenig besser bestellt. Hier kennen wir außer der schon erwähnten *Cerea* ein anderes Bier mit Namen *Caelia*. Diese *Caelia* ist die einzige Biersorte, von der wir etwas mehr wissen. Nach der Beschreibung des spätantiken Geschichtsschreibers *Orosius* wurde sie aus Weizen auf folgende Weise gebraut: Der Weizen wurde angefeuchtet, daß er keimte, dann getrocknet und geschrotet; durch Zusatz von Hefe entstand so ein Bier von „herbem Geschmack und berauschender Wirkung“. In Spanien hatte man sogar eine Methode erfunden, das Bier längere Zeit haltbar zu machen.

Die Bierhefe wurde in Gallien übrigens auch zum Backen benutzt, daher war hier das Brot lockerer und leichter als anderswo. Bierhefe oder -schaum diente kurioserweise der Damenwelt als kosmetisches Mittel zur Pflege des Teints. Die letzten Notizen verdanken wir dem römischen Schriftsteller *Plinius*, der dann abschätzig hinzufügt: „Was aber den Trank selbst angeht, – so wollen wir doch lieber vom Wein sprechen.“

Wir aber bleiben beim gallischen Bier, das nach einem spätantiken Rezeptbuch mit reichlich Salz zusammen sogar als probates Hustenmittel galt. Die spärlichen überlieferten Fakten sind jetzt aufgezählt. Falls nicht in Zukunft glückliche Funde dazukommen, helfen nur Kombinationen weiter: Wurde die Caelia aus Weizen gebraut, dann die Cerea vielleicht aus Gerste. Nehmen wir an, daß die gallische Cervesa ein Weizenbier war, verhandelte also die genannte Trierer Bierverlegerin Weizen- und Gerstenbier. Näher liegt aber die Vermutung, daß die Unterschiede der Biersorten sich nicht so sehr auf das Ausgangsprodukt, sondern mehr auf die Brauart beziehen. Hierauf scheint auch Plinius hinzudeuten, wenn er sagt: „Die Völker des Westens schaffen sich ihre Trunkenheit mit Hilfe feuchten Getreides; es gibt mehrere Verfahren in Gallien und Spanien, mit verschiedenen Namen, aber dem gleichen Zweck.“

Die Kelten haben das uns so vertraute Daubenfaß erfunden, das der tönernen Tonne und der Amphora der Griechen und Römer manchen Vorteil voraus hatte. In Holzfässern also wurde das Bier gelagert und verfrachtet. Glücklicherweise besitzen wir eine Nachricht über den Preis des gallischen Biers. In einer Höchstpreisverordnung des Kaisers Diokletian aus dem Jahre 301 ist die „Cervesia“ doppelt so teuer angesetzt wie das ägyptische Bier „Zythum“, aber immerhin halb so teuer wie einfacher Landwein; ein wohlfeiles Getränk also.

Die Römer konnten sich freilich als Weintrinker nie so recht ans Bier gewöhnen. 300 Jahre nach der abfälligen Bemerkung des Plinius bekam der kaiserliche Prinz Julian im Verlauf der schwierigen Feldzüge zur Wiederherstellung der Rheingrenze gegen die Germanen (356–360 n. Chr.) statt des gewohnten Weins oft genug einheimisches Bier vorgesetzt; als gebildeter Mann verfaßte er bei einer solchen Gelegenheit ein Spottgedicht auf dieses – wie ihm schien – Weinsurrogat.

Es begann so:

„Wer bist, Dionysos du, woher stammst du? Beim richtigen Bacchus!
Wahrlich, dich kenne ich nicht, sondern den Sohn nur des Zeus.
Dieser duftet nach Nektar, nach Geißbock riechst du, da die Kelten,
denen's an Trauben gebricht, dich erzeugten aus Korn.“

Die Kelten focht das nicht an, sie brauten und tranken weiterhin ihr Bier. Und noch nach dem Untergang des römischen Reiches, als die Hl. Brigida, eine Nonne keltischen Geblüts, sich entschloß, ein Wunder zu tun, da verwandelte sie – frei nach dem Evangelium – Wasser in . . . Bier.

Wolfgang Binsfeld

Der Bierbrauer von Schwarzenacker

Anmerkungen zu einer römischen Bronzestatue

In Schwarzenacker, einer römischen Landstadt auf halber Wegstrecke zwischen Obermosel und Rhein, pulsierte ein kräftiges Gewerbeleben. Es gab dort am Blies-Fluß Eisenschmelzer und Schmiede, Weber und Tuchwalker, Schreiner, Stellmacher und Töpfer.¹⁾ Auf nur selten an römischen Siedlungsplätzen bezeugte