Zeitschrift: Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald

Herausgeber: Historischer Verein der Region Werdenberg

Band: 23 (2010)

Vorwort: Vorwort

Autor: Gabathuler, Hansjakob / Keller-Giger, Susanne / Reich, Hans Jakob

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

VORWORT

Lebensmittel, besonders Getränke, die der Mensch nicht in erster Linie wegen der Sättigung, sondern aufgrund ihrer anregenden Wirkung und ihres Geschmacks konsumiert, werden gemeinhin als Genussmittel bezeichnet. Einige unter ihnen – Tee, Kaffee und Alkohol zum Beispiel – verfügen über pharmakologische Wirkungen und ein entsprechendes Abhängigkeitspotenzial. Die Definition der Begriffe Genuss- oder Rauschmittel ist sowohl kulturell als auch weltanschaulich-religiös beeinflusst und differiert in den verschiedenen historischen Epochen ebenso wie zwischen den sozialen Bevölkerungsgruppen. Lange Zeit galt in Europa der Alkohol als Medikament, und das Bier hatte bis in die jüngste Vergangenheit als «flüssiges Brot» den Status eines Nahrungsmittels. Wein, Most und Bier, aber auch die Spirituosen basieren auf der gleichen berauschenden Substanz, dem Alkohol – ein Zusammenhang, der zwar erst im 16. Jahrhundert verstanden wurde.

Weit in die Geschichte der Kulturen zurück reicht das Phänomen der kollektiven Berauschung. Hemmungslos waren die archaischen Bacchanalien, die ritualisierten Gelage der Kelten, der Germanen und vieler weiterer Völker des Altertums. Der Wein war neben dem Öl und dem Korn die dritte Säule der antiken Ernährung rund um das Mittelmeer. Auch die Braukunst erlebte bereits in den Ackerbaukulturen des Vorderen Orients eine erste Blüte, auch wenn die Römer das Bier später als einen «nach Bock stinkenden Keltentrank» diffamierten. Im Mittelalter stand der Trinkgenuss – ob Wein, Met oder Bier – stets im Zwiespalt zwischen sakraler Erhöhung und christlicher Verdammung. Der Macht und Magie der Trunkenheit in masslosen Saufexzessen wurde denn auch von den Reformatoren der Kampf angesagt.

Der Umfang der Produktion von Spirituosen, dem *aqua ardens* oder *aqua vitae* – als Medizin hergestellt von Ärzten, Chemikern, Apothekern und Mönchen – blieb bis zum 15. Jahrhundert gering und war sehr teuer. Eine regelrechte Branntweinindustrie entwickelte sich erst vom 16. Jahrhundert an. Zum Volksgetränk mit all seinen unliebsamen Folgen wurde der Schnaps hierzulande mit der Verbreitung der Kartoffel und der vereinfachten Technik des Brennens: Die «Schnapspest» und der «Saufteufel» grassierten zu Beginn des 19. Jahrhunderts. Die darauf folgende Suche nach dem richtigen Umgang mit der Droge Alkohol entwickelte sich als ein langwieriger Prozess, der bis heute nicht abgeschlossen ist.

Das Alpenrheintal, an der Schnittstelle zwischen der romanischen, vom Wein geprägten Trinkkultur des Südens und derjenigen des germanisch-slawischen Nordens mit Bier, war von jeher mehr oder weniger stark von beiden Seiten beeinflusst. Erst im 18. Jahrhundert fand hier der vergorene Obstsaft, der «suur Moscht», weite Verbreitung. Wie die Weinbereitung, die im Mittelalter ihren Höhepunkt erreichte, war auch die Obstverwertung – vor allem als Dörrprodukte – ein nicht zu unterschätzender wirtschaftlicher Faktor.

Auch wenn dem Genuss geistiger Getränke manches Übel anhaftet – unsinnige, verderbliche Rauschhandlungen und Verrohung mit der Einbusse an Vermögen, Gesundheit und Sittlichkeit –, so wendet sich der heutige Konsument nach einer Phase der Vermassung der Produkte offenbar wieder vermehrt dem regionalen und überschaubaren Genuss zu. Im Zentrum dieser neuen Tendenz stehen nicht mehr die Menge, sondern die Echtheit und die Qualität sowie eine beachtliche Diversifizierung bei der Produktion von Wein, Bier und Spirituosen: Wir erleben eben gerade die Rückkehr zum Kleinen und Feinen, wobei beim Anbau vermehrt ökologische und regionale Aspekte an Bedeutung gewinnen. Die Jahrbuchredaktion sieht darin eine zusätzliche Berechtigung, im vorliegenden Band den Wandel des Trinkgenusses und der Trinksitten im Zeitenlauf zu beleuchten und die wechselvolle Geschichte des Weinbaus, des Obstbaus und des Bierbrauens in ihren vielfältigen kulturellen, wirtschaftlichen, sozialen und gesellschaftlichen Zusammenhängen darzustellen.

Hansjakob Gabathuler
Susanne Keller-Giger
Hans Jakob Reich