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)

Artikel: Göttertrank und sirenenhafter Verführer : zur Kulturgeschichte der alkoholischen Getränke

Autor: Keller-Giger, Susanne

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-893362

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

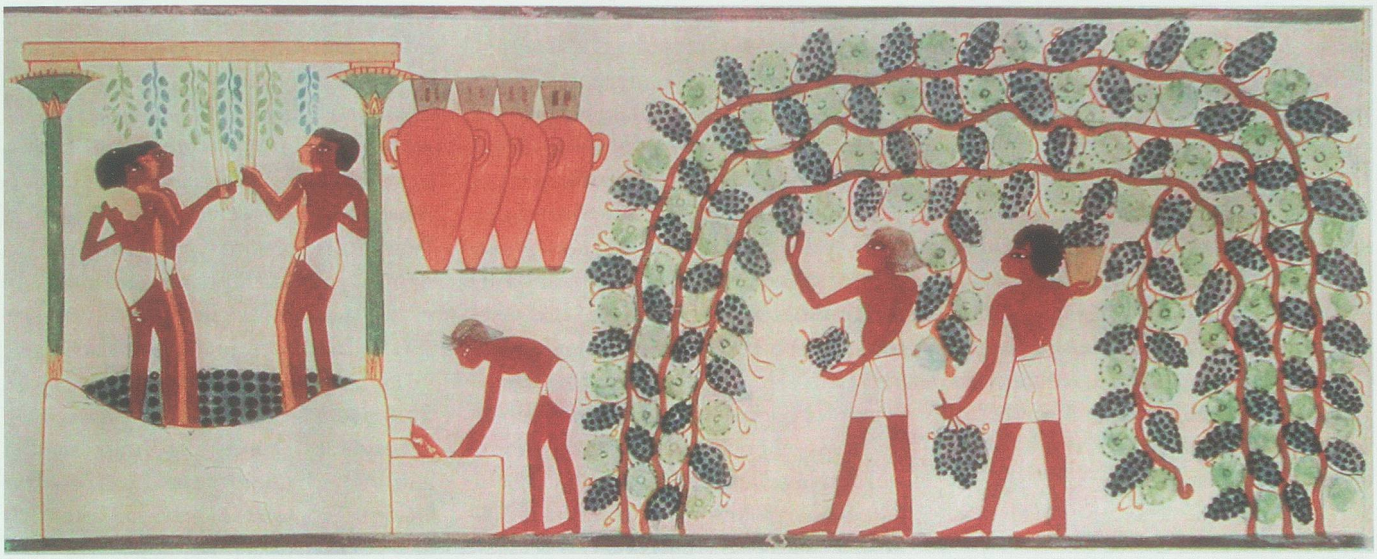
Download PDF: 11.07.2025

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

Göttertrank und sirenenhafter Verführer

Zur Kulturgeschichte der alkoholischen Getränke

Susanne Keller-Giger



Weinlese und Kelterarbeit in Ägypten. Darstellung aus dem Grab des Nakht, Theben-West,15. Jh. v. Chr. Metropolitan Museum of Art, New York

Die Geschichte des Alkohols ist auch eine Geschichte der Gesellschaft. Der Umgang mit dem Trinken widerspiegelt deren Kultur, in ihm drücken sich ihre Weltsicht und ihr Bild des Menschen aus. Ein triftiger Grund also, die Trinksitten der letzten Jahrtausende etwas genauer unter die Lupe zu nehmen.

Der Begriff *Alkohol* stammt aus dem Babylonischen. Dass Wein, Bier und Branntwein auf der gleichen berauschenden Substanz basieren, wurde jedoch erst im 17. Jahrhundert erkannt. Wie Schokolade, Kaffee und Tee gehören alkoholische Getränke zu den Genussmitteln. Diese dienen der Rhythmisierung des Lebens – Alltags- und Festmahlzeit unterscheiden sich durch sie.

Der Alkoholstoffwechsel des Menschen gibt Hinweise auf einen weit zurückreichenden Gebrauch alkoholischer Getränke.[1] Die Fähigkeit zum Abbau von Alkohol ist genetisch angelegt. Während Säuglinge und Kinder dazu noch nicht imstande sind, ist diese Anlage bei Männern stärker ausgeprägt als bei Frauen. Zudem erweisen sich Semiten und Indoeuropäer als trinkfester. Die Frage stellt sich, ob die auf Männer beschränkten rituellen Gelage in prähistorischer Zeit und die geografischen Ursprünge des Alkoholkonsums verantwortlich sind für die Unterschiede in der Verträglichkeit von Alkohol. Allerdings ist diese nicht nur von physischen, sondern auch von psychischen Faktoren abhängig.[2]

Ursprünge der «Alkoholkultur»

Fermentierte Getränke gab es seit den ersten Hochkulturen. In allen indoeuropäischen Kulturen bildete die kollektive Berauschung einen zentralen Faktor der Gesellschaft. Der Alkoholgenuss soll bereits in prähistorischer Zeit bekannt gewesen sein. Hemmungslose archaische Gelage kannten die Germanen, Kelten, Thraker, Illyrer und Balten.[3]

Der Gebrauch psychoaktiver Substanzen ermöglicht den Übergang vom nicht-ekstatischen Alltagszustand zum ekstatischen «Auffliegen der Seele». «Ein betrunkener Mann ist eine heilige Person», meinte 1758 ein französischer Offizier zu den Gelagen nordamerika-

1 Die beiden von der Leber produzierten Enzyme Alkoholdehydrogenase (ADH) und Aldehyddehydrogenase (ALDH) dienen einzig der Zerlegung von Alkohol. Daneben unterstützt auch das mikrosomale Ethanol-oxidierende System (MEOS) den Alkoholabbau.

2 Spode 1999, S. 25ff.

3 Spode 1993, S. 18.

nischer Indianer. Das Gelage war Gottesdienst, diente aber auch bei wichtigen Entscheidungen, weil im betrunkenen Zustand «der Geist für wahre Gedanken offener und für Grosses entzündbarer» werde.[4] Dabei schweisste die identische Gemütsbewegung die Gelagegruppe – vorwiegend aus Männern bestehend – in höheren Sphären zusammen. Mit dem Zutrunk wurde auch das heilige Gastrecht beschworen.

Der «Rauschbund» konnte jedoch auch misslingen, die momentane Schwäche des Betrunkenen zur Kriegslist ausgenützt werden. Am Ende solcher Trinkrunden konnte ebenso der Tod stehen.[5] Zur Kontrolle der Exzesse waren die Gelage in feste Rituale und Regeln eingebunden. Mit dem Untergang des Römischen Reiches gingen diese verloren. Der germanischen Oberschicht, dem Adel, fehlte bei den Gelagen der Schutz des Rituals. Das Gastrecht verschwand. Im Hildebrands-, im Nibelungenlied und in anderen germanischen Epen kommt der Verlust der alten Werte zum Ausdruck.[6]

Wein – eine der drei Säulen mediterraner Ernährung[7]

Bei Noah sind zwei Gründungsmythen anzutreffen. Einerseits galt er als Stammvater der sich nach der Sintflut neu entwickelnden Menschheit, aber auch als «Weinbringer».[8] Für die Juden war die Rebe die wichtigste Kulturpflanze, symbolisieren doch Brot, Öl und Wein die Nahrung, die Arbeit und das Wohlergehen des israelischen Volkes. Allerdings hält sich die biblische Schrift an das Ideal der Mässigung. So wird übermässiger Genuss wie in Sodom und Gomorrha verurteilt. Zur seelischen Aufmunterung im irdischen Jammertal hingegen darf Wein durchaus benützt werden.[9]

Im antiken Griechenland wurde der Traubentrank je nach Anlass und Weinsorte im Verhältnis eins zu eins bis eins zu fünf verdünnt. Bei Symposien[10], wo grosse Mengen Wein getrunken wurden, galt nur derjenige als Säufer, der den Wein unverdünnt genoss.[11] Bei Festen kam dem Wein sakrale Funktion als Mittler zwischen Mensch und Göttern zu. Dionysos, der Gott des Weins, galt auch als der «Rasende». Ekstatisch-orgiastische Kulte, welche um ihn in hellenistischer Zeit entstanden waren, wurden bis nach Indien getragen. Etwa 800 v. Chr. gelangte der Wein nach Italien.[12]

Wie bei den Juden bildeten Korn, Wein und Ölbäume bei Griechen und Römern die wichtigsten Nahrungs- und Wirtschaftsgrundlagen.[13] Wein entwickelte sich zum bedeutendsten Agrarprodukt des Römischen Reichs. Er wurde in die Provinzen exportiert, welchen der eigene Anbau eine Zeit lang untersagt war. Dennoch blühte auch dort, zum Beispiel in Gallien und Germanien, der Weinbau allmählich auf. Bei den Römern bekam der Wein erstmals den Status eines Genussmittels. Es soll 185 Sorten gegeben haben. Mit Techniken wie dem Harzen konnte der Wein haltbarer gemacht werden. Am liebsten trank man kräftige, süsse Weine, die teilweise so stark waren, dass sie beim Erhitzen entflammten. Die Unsitte der Wirte, Wein zu panschen, stiess immer wieder auf Kritik. So schrieb ein Gast an die Wand der Wirtsstube: «Du trinkst ungepanschten Wein, aber den Gästen schenkst du Wasser ein.»[14] Die besten Weine sollen aus Griechenland gestammt haben, und unter den italischen Weinen waren der rote und der weisse Falerner[15] am beliebtesten.

Bier – das flüssige Brot[16]

Erstmals belegt ist die Braukunst bei den Ackerbaukulturen des Vorderen Orients. Ab 3000 v. Chr. verstärkte sich die ernährungsphysiologische und wirtschaftliche Bedeutung des Biers massiv, was den Rauschtrank als nun allgemein zugängliches Getränk aber von seinem magischen Zauber befreite. Nur an Festtagen lebte die entgrenzende Bedeutung wieder auf und dauerte in den archaischen Gelagen weiter. Bei den Persern verlor das Bier an Bedeutung, man wandte sich vermehrt der (Dattel-)Weinproduktion zu. Anders in Ägypten, wo sich das Bier bis ins Mittelalter halten konnte. Ebenfalls am Indus, später in China und Altamerika wurde Bier getrunken.

Nicht durchsetzen konnte sich das Bier in der kretisch-mykenischen Weinkultur. Auch die Römer bezeichneten Bier als «bockstinkenden Keltentrank», der für sie eher eine Arznei gegen Würmer war. Dennoch tranken die Legionäre aus afrikanischen und nördlichen Provinzen das Gebräu gern.[17]

Kelten und Germanen, die «Barbaren» Mittel- und Nordeuropas, wie sie von den Römern genannt wurden, er-

Zwei Trinker unter dem Rebstock. Griechisches Vasenbild. Gerhard 1840

nährten sich primär aus der unkultivierten Natur, kannten aber bereits den Haferbrei und den Fladen aus Gerste. Zu den Getränken gehörten ausser Wasser auch Milch – gesäuert und ungesäuert –, Obstwein aus gesäuerten Wildfrüchten, Met[18] und Bier ohne Hopfen. Laut Tacitus war das Bier eine dicke, dunkle Flüssigkeit, die «durch Gärung eine gewisse Ähnlichkeit mit Wein» erhalten habe. Schon früh legten die Germanen viel Wert auf die Trinkausstattung. Gewaltige Pokale aus Büffelhorn, Silber oder Gold dienten als Trinkgefässe, gelegentlich auch Hirnschalen erschlagener Feinde, deren Kräfte durch Zauberkraft auf die Trinkenden übergehen sollten.[19]

Mittelalter und frühe Neuzeit: Trinkgelage zwischen sakraler Erhöhung und christlicher Verdammung[20]

Brot und Wein, die heilige Nahrung, die das eucharistische Wunder zum Ausdruck brachte, wurde in die christlichen Rituale des Abendmahls aufgenommen. Auf diese Weise konnte die neue Religion besser in den römischen Kulturkreis integriert werden, umgekehrt wurde römische Kultur in die christliche Religion implantiert. Diese Symbiose wurde im Übergang von der Antike zum Mittelalter auch für die Gebiete nördlich der Alpen prägend.

Mit der Christianisierung der germanischen Stämme kam es zur Übernahme mediterraner Ernährungsgrundlagen in die Religion. Der sakrale Charakter germanischer Trinkgelage und der damit verbundene Biergenuss waren den Missionaren ein Dorn im Auge. Sie verboten das Trinkhorn, setzten für Zecher harte Strafen bei Wasser und Brot aus oder drohten mit Peitschenhieben.[21] Allerdings fand Kolumban mit seiner wundersamen Vermehrung von Bier – nicht Wein! – einen Weg, das Bier aus seiner christlichen Isolation zu führen und entschärfte so den Widerspruch zwischen Wein- und Bierkultur.[22] Vor allem im französischen und deutschsprachigen Raum ging man die Symbiose zwischen Wein und Bier ein, es wurde sozusagen ein «römisch-barbarisches» Ernährungsmodell geschaffen.[23] Dieses war jedoch für die nördlichen Vieltrinker, die das weniger alkoholhaltige Bier besser vertrugen als

4 «Über die Beilegung von Fehden, über Heiraten, über die Wahl von Stammesoberhäuptern, auch über Krieg und Frieden berieten sie meistens bei Gelagen», berichtet der römische Geschichtsschreiber Tacitus über die Germanen. Zitiert aus Spode 1993, S. 19.

5 So steht in der Edda, einer Sammlung altnordischer Götter- und Heldenlieder: «Viele Männer sind sich freundlich gesinnt, doch beim Gelage lästern sie; Unfrieden weckt das ewiglich, es hadert Gast mit Gast.» Der Dänenkönig Hrodgar klagt im Beowulf-Epos, einer angelsächsischen Heldendichtung: «Gar oft vermassen sich, vom Met trunken, über dem Älkrug edle Krieger, dass sie im Biersaal bleiben wollten zum [Kampf] mit grimmer Kling. Dann troff der Trinksaal, wenn der Tag aufging, die Methalle zur Morgenzeit, blutbesudelt, die Bänke alle, vom Schwerttau der Saal. So schwanden mir die Helden, die teuern, tüchtigen, da sie der Tod mir nahm.» Zitiert aus Spode 1993, S. 22.

6 Spode 1993, S. 23.

7 Vgl. zur Geschichte des Weinbaus Hans Jakob Reich, «Aus der über tausendjährigen Geschichte des Weinbaus im Werdenberg», im vorliegenden Band.

8 Gemeint ist die Sesshaftigkeit des Menschen mit dem Beginn des Ackerbaus und des Weinbaus (Neolithische Revolution).

9 Spode 1999, S. 43f.

10 Der altgriechische Ausdruck *Symposion* steht sinngemäss für 'gemeinsames, geselliges Trinken'. Für die Griechen der Antike stand die gemeinsame gottverbundene und entsprechend ritualisierte Geselligkeit im Mittelpunkt.

11 Als abschreckende Beispiele führte man den jungen Spartiaten jedes Jahr Heloten (Untertanen in Sparta) vor, die sich mit unverdünntem Wein betrinken mussten. Alexander der Grosse erschlug im Streit nach dem Konsum von purem Wein seinen Freund Kleitos.

12 Spode 1999, S. 44f.

13 Montanari 1995, S. 16ff.

14 Zitiert aus Spode 1999, S. 45.

15 Der *Falerner* sollte 15 Jahre reifen, manche hielten sich über 100 Jahre. Vgl. Spode 1999, S. 45f.

16 Vgl. zur Geschichte des Biers Peter Keller-Giger, «Bier – so alt wie die menschliche Kultur», im vorliegenden Band.

17 Spode 1999, S. 34ff.

18 Honigwein.

19 Montanari 1995, S. 16ff.

20 Zu Bewirtung und Gastlichkeit im Spätmittelalter und in der frühen Neuzeit vgl. im vorliegenden Band Hansjakob Gabathuler, «Woll bestellte Wirthschafften für Speiss und Tranckh in ainem rechten Gelt».

21 Als zu Beginn des 7. Jahrhunderts der heilige Kolumban im Land der Schwaben weilte, «fand er, als er die Gegend durchzog, wie die Einwohner des heidnischen Bregenz Opfer begehen wollten: Sie hatten ein grosses Gefäss, das bei ihnen Cupa hiess und das ungefähr zwanzig Eimer hielt, mit Bier angefüllt und in ihre Mitte gesetzt. Auf Kolumbans Frage, was sie damit wollten, sprachen sie, sie bringen ihrem Gott Wodan (Merkurius) ein Opfer. Wie er von diesem scheusslichen Werke hörte, blies er das Fass an, und siehe da, es löste sich mit Gekrach und sprang in Stücke, so dass alles Bier augenblicklich herausströmte. Da zeigte es sich klar, dass der Teufel in der Kufe verborgen gewesen war, der durch das irdische Getränk die Seelen der Opfernden fangen wollte.» Aus: «Das Leben des heiligen Kolumban von Ionas», einem Schüler Kolumbans. Zitiert aus Montanari 1995, S. 30.

22 Vgl. dazu Peter Keller-Giger, «Bier so alt wie die menschliche Kultur», im vorliegenden Band.

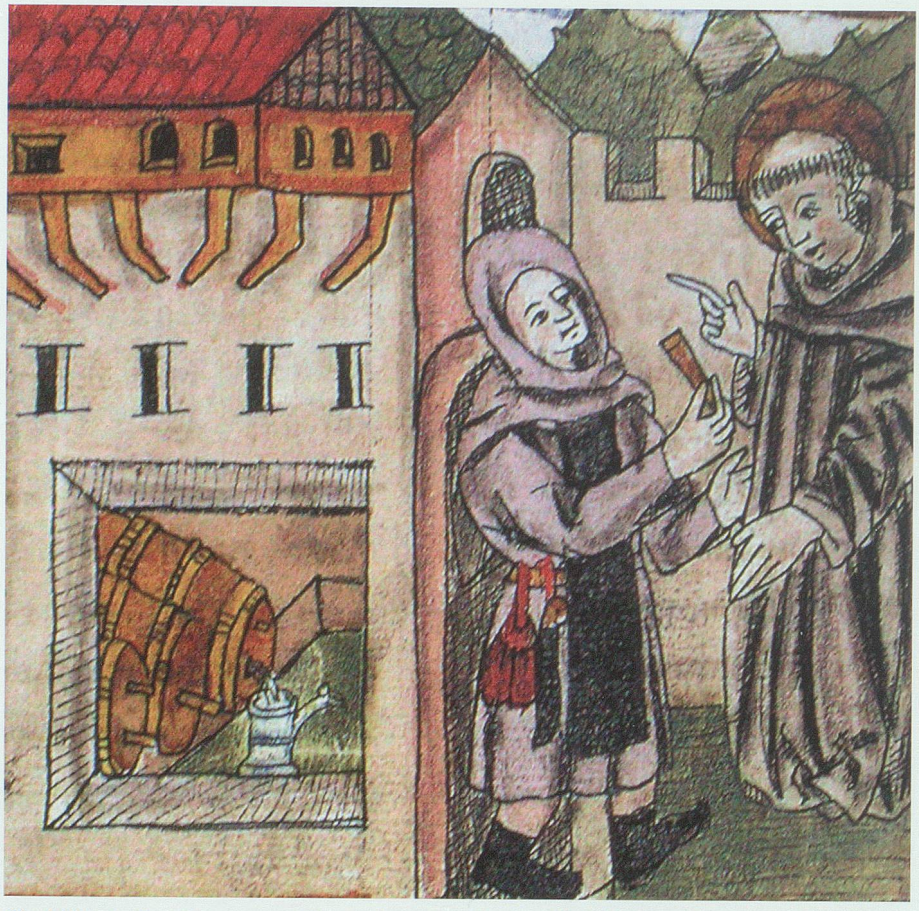
23 Das Konzil von Aix legte im 9. Jahrhundert die tägliche Ration Wein und Bier für die Kanoniker fest: «Jeden Tag erhalten sie fünf Pfund Wein, wenn die Gegend es hergibt. Wenn sie davon wenig erzeugt, erhalten sie drei Pfund Wein und drei Pfund Cervisia [Bier]. Erzeugt sie überhaupt nichts, so erhalten sie ein Pfund Wein und fünf Pfund Cervisia.» Zitiert aus Montanari 1995, S. 27ff.

Wein, nicht unbedenklich. Bereits zeigte sich die Wirkung des Alkohols als Waffe, wie sie in Zukunft noch oft genutzt werden sollte.[24]

Derbe Sitten und Exzesse im Mittelalter

Das Trinken im Mittelalter stand im Zwiespalt zwischen sakraler Überhöhung und christlicher Verdammung. Weiterhin gehörte der Wein zu kultischen Handlungen, sei es bei Vertragsabschlüssen wie Kauf oder Verlobung oder bei der Lehensnahme.[25] Beim Zutrinken musste der Becher in einem Zug ausgetrunken werden. Solche Anlässe endeten oft in exzessiver Berauschung, nicht selten mit Schlägereien und Verletzten oder gar Toten. Zahlreiche Feste und Gelage im bäuerlichen Jahresrhythmus bewegten sich zwischen massloser Ausgelassenheit, wilden Saufexzessen und grober Derbheit. Nach wochenlangem Absparen des Essens vom Mund war der Genuss verschwenderischen Schmausens gerade für die ärmere Bevölkerung umso grösser. Und die Hinwendung zu alkoholischen Getränken war in dieser Situation nicht mehr als natürlich, war doch der mittelalterliche Mensch von deren nährender Funktion überzeugt.[26]

Seit dem Einsetzen der Heidenmission bekämpften christliche Prediger die Trunkenheit als soziale Erscheinung durch Dämonisierung des Alkohols. Wein sei grundsätzlich gut, da eine Gabe Gottes; der Missbrauch hingegen eine Sünde, die weitere Sünden wie Unkeuschheit und Totschlag provoziere. Der Mensch nehme durch sie «Schaden an Seele, Ehre, Leib und Gut». Karl der Grosse verbot den Klerikern den Besuch von Tavernen. Vergeblich bekämpfte die Kirche archaische Trinkgelage in den Zünften, wo man sich zusammenfand, um «Macht und Magie der Trunkenheit zu erfahren und sich brüderlich Beistand zu schwören».[27] Die Anzahl der Tavernen, Schenken und Trinkstuben stieg dennoch mit zunehmendem Wohlstand an. Die mangelhafte Wasserqualität begünstigte den Konsum von Wein und Bier auch aus gesundheitlichen Gründen. Die Dichtung fasste die Trinkfreudigkeit in Worte: «Trink aus dein Glas, meins bleibt nicht voll! Uns immer wohler werden soll!»[28]



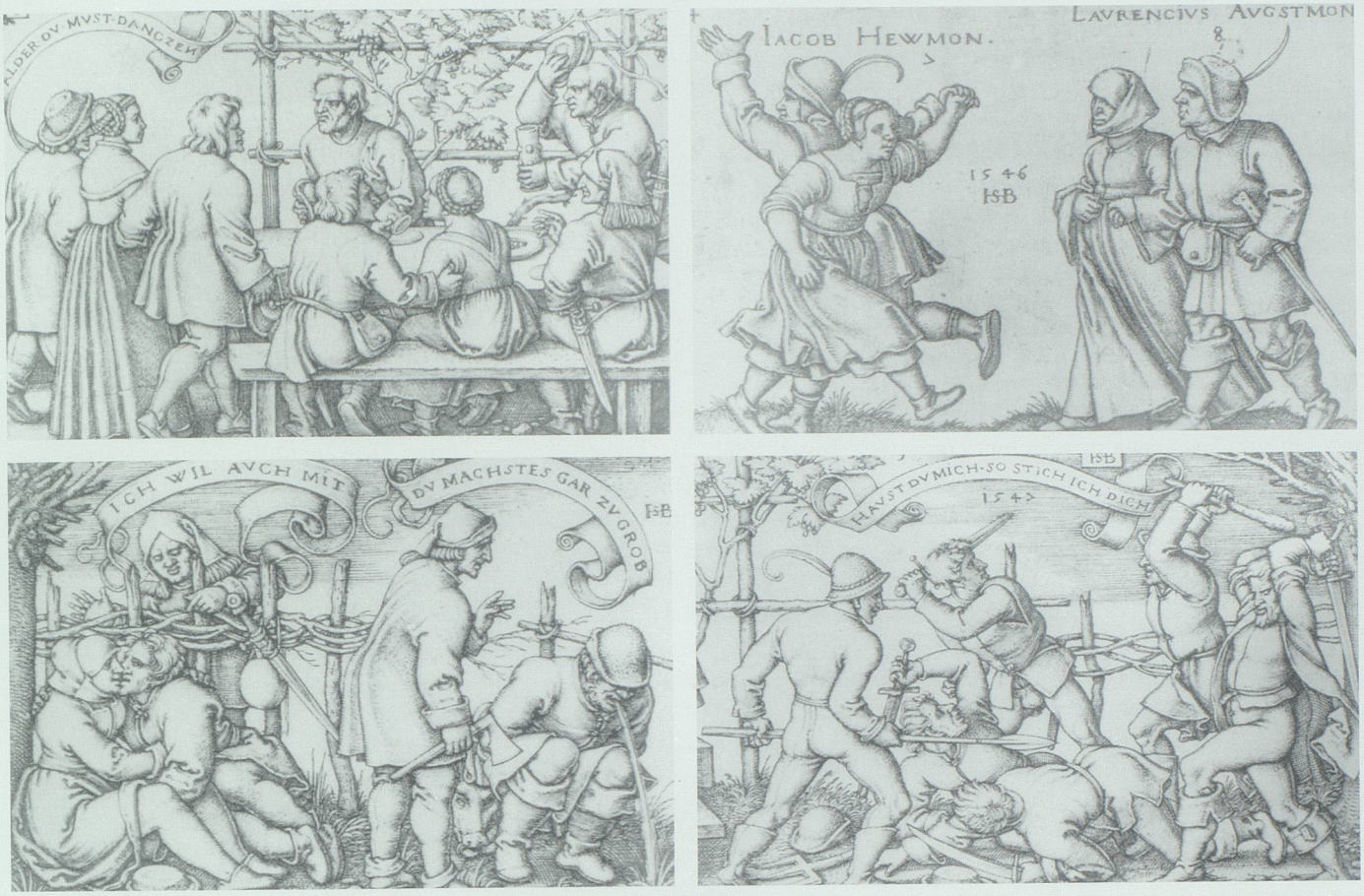
Die früheste Erwähnung von Bier in der mönchischen Welt findet sich in der Biografie des heiligen Kolumban (543–615), wo von einem «Bierwunder» berichtet wird (hier in einer Darstellung aus dem 15. Jahrhundert). Stiftsbibliothek St.Gallen, Cod. Sang. 602, S. 156.

Der Kampf der Reformatoren gegen den «Saufteufel»

Mit der Reformation wurde der Kampf gegen den «Saufteufel» mit vehementeren Mitteln aufgenommen.[29] Streitschriften, Traktate und Predigten versuchten das Übel einzudämmen. Erstmals zeigten sich Merkmale eines «Krieges gegen Drogen», ebenfalls die Nachteile des übermässigen Trinkens für die Tätigkeit des aufkommenden Berufsmenschen. Zur neu geforderten Selbstverantwortung gehörte das zunehmende Streben nach irdischem Glück. Auch die «innerweltlichen» Kosten des Trinkens wurden vorgerechnet und nicht nur mit Verdammnis nach dem Tod gedroht. Mögliche Gesundheitsschädigungen traten allmählich in den Vordergrund.

Um den Alkoholkonsum einzuschränken, nahm die Kontrolle zu. So wurde dem Zutrinken der Kampf angesagt, und weitere Sittenmandate – meist auf lokaler Ebene – wurden aufgestellt, aber nur teilweise überprüft und durchgesetzt.[30]

«Der Saufteufel sass nicht im Getränk, sondern in einem bestimmten Trinkverhalten.» So hiess es, das Trinken werde zum Saufen, wenn *«man mehr in leib geusst, denn die notturfft fordert»*.[31] Auf die Idee, den Alkohol durch andere Getränke zu ersetzen, kam man aber nicht. Immer noch galt



Bauernfest: Typische Mischung von fröhlicher Ausgelassenheit, Erotik, Trunkenheit und Schlägerei. Vier Kupferstiche von Hans Sebald Beham, 1546/47. Hübner 2004

er als Grundnahrungsmittel, und jeder Mensch, unabhängig von Ansehen und Stand, hatte Anspruch auf ein wenig Bier.[32] Die Kombination, an «Armut, Hunger und Durst» zu leiden, bedeutete in erster Linie, an Durst auf Alkoholisches zu leiden. Die Trinkfreudigkeit dieser Zeit ist auch als Reaktion auf das sich ausbreitende Ideal von Vernunft

24 Tacitus soll über die Germanen gesagt haben: «Wollte man ihnen, ihrer Trunksucht nachgebend, verschaffen, soviel sie wollen, so könnte man sie leichter durch ihr Laster als mit Waffen besiegen.» Zitiert aus Montanari 1995, S. 134. Vgl. dazu auch die verheerende Wirkung des von den Weissen eingeführten Branntweins auf die Indianer.

25 Im 16. Jahrhundert herrschte beispielsweise die Sitte, «auf die Ehe zu trinken». Der Wein dürfte in manchen Fällen eine Vereinbarung erleichtert oder überhaupt erst bewirkt haben. Aus derart, oft zeugenlos zustande gekommenen Eheversprechen entstanden immer wieder Streitigkeiten: einen Teil reute es später, oder man wusste nicht mehr genau, wie sich alles zugetragen hatte. Die Obrigkeiten erklärten darum solche «Weinheiraten» als ungültig. Gemäss den Zürcher Ehegerichtssatzungen sollte «fürderhin keine Ehe hinter dem Wein, an Hochzeiten, Dantzen, Mahlzeiten, Kilchwinen, Liecht-Stubeten und sonsten leichtfertigen Zusammenkonften von zwey Personen versprochen werden». Zitiert aus Hauser 1987.

26 Dieses Phänomen lässt sich allenfalls mit den häufig überbordenden Fasnachts- und Karnevalsbräuchen unserer Zeit vergleichen. Vgl. auch Spode 1993, S. 51ff.

27 Spode 1993, S. 47ff.

28 Montanari 1995, S. 146f.

29 Luther meinte: «Es ist leider [...] gantz Deudsch land mit dem Sauffen laster geplagt. Wir predigen und schreien und predigen da wider. Es hilfft leider wenig.» Zitiert aus Spode 1993, S. 63.

30 Zwingli schränkte 1530 in Zürich die Anzahl Schenken ein, Calvin versuchte 1546 vergeblich, die Schenken ganz zu schliessen. Vgl. Spode 1993, S. 67.

31 Vgl. Spode 1993, S. 73.

32 Den Mönchen des Klosters St.Gallen standen täglich fünf Mass Bier zur Verfügung, je nach Jahreszeit gab es zusätzlich Obst- und Traubenwein. Auch den Armen wurde im Geiste christlicher Mildtätigkeit nicht nur Wasser vorgesetzt, sie erhielten beispielsweise in karolingischer Zeit im Kloster Corbie zwei Becher Bier zur Speisung. Im Hochmittelalter waren es ein halber bis anderthalb Liter Wein, die in den städtischen Spitälern aufgetischt wurden. Diese Mengen entsprachen in etwa auch dem Konsum der Stadtbevölkerung im Hoch- und Spätmittelalter, wobei er beim Adel und den Patriziern um einiges höher lag. Auch bei den Klöstern «schenkte es mehr ein», waren sie doch oft Zentren der Produktion alkoholischer Getränke. Über den damaligen Getränkekonsum der bäuerlichen Gesellschaft im deutschsprachigen Raum ist indes wenig bekannt.

und Nüchternheit zu sehen. Neben dem Haustrunk versorgten verschiedenste Wirtsstuben, Tavernen, Pinten, Schenken, Apotheken und Brauhäuser die Leute mit alkoholischen Getränken. Obwohl auch Frauen sich dem Genuss von Bier und Wein hingaben, prägten Männergesellschaften die Trinksitten in den öffentlichen Schankstuben.

Ausgehend von den Klöstern verbreitete sich das benediktinische Ideal der massvollen Lebenshaltung, der Ächtung des gierigen Essens und Trinkens. Benedikt meinte auch, wer dem Wein ganz entsage, dem winke Gottes Lohn. Und sollte die Armut den Genuss von Wein verunmöglichen, so sah er darin einen Grund, Gott zu preisen und nicht zu murren. Vorwiegend den Eremiten überlassen blieb die härteste Selbstkasteiung, nämlich freiwillig Wasser zu trinken. Sie war verbunden mit anderen Entsagungen wie Hungern, Wachen, Kälte aushalten und der selbst gewählten Einsamkeit.[33]

Neben weltlichen und geistlichen Grundherren gelangten auch Städte durch den Weinhandel zu Wohlstand. Fässertransport in Bern, um 1640. Treichler 1991

Wein

Ab spätrömischer Zeit trank der Adel nördlich der Alpen Wein. Südweine, teils auch gefälschte, wurden importiert. Ebenso baute man zunehmend eigenen Wein an. Kontrolle und Organisation des Weinbaus und -handels waren in Händen der weltlichen und geistlichen Grundherren. Später gelangten auch Städte durch den Weinhandel zu wirtschaftlichem Wohlstand. Die Anbaugebiete dehnten sich im Westen bis nach Mittelengland, im Norden bis Dänemark und östlich bis zur Memel aus.[34]

Wegen seiner kurzen Haltbarkeit wurde der Wein meist jung getrunken, im Hochmittelalter mit Wermut, Salbei und anderen Kräutern gemischt. Auch gesüsst und gewärmt genoss man ihn. Die Beimischung von Wasser galt – anders als in der Antike – als Zeichen bewusster Mässigung oder der Armut. Seine Symbolkraft im theologischen und diätetisch-medizinischen Bereich hoben den Wein über Bier, Most und Met. Kranke und Wöchnerinnen stärkte der rote Trunk auf ärztlichen Ratschlag bis ins 19. Jahrhundert. Spitäler und Aussätzigenheime bepflanzten ihre eigenen Rebberge.[35]

Seit dem Hochmittelalter war es nicht mehr möglich, den Wein länger zu lagern, da die Fassverschlüsse aus Hanf und Öl nicht dicht waren. So ging die Qualität des antiken Weins verloren. Erst mit der Lagerung in Flaschen mit Pfropfen aus Korkeiche wurde die antike Praxis wieder aufgenommen und damit ein bedeutender Schritt zur modernen Weinkultur gemacht.[36]

Bier

Von den Feudalherren erhielten Klöster und Kirchen Brau- und Schankrechte. Sie brachten die Braukunst durch Verbesserungen in Technik und Handwerk zur Blüte und schrieben erste Rezepturen auf. Anfangs war das Bier ausschliesslich für den Eigengebrauch bestimmt; Arme und Pilger erhielten ein Dünnbier, den sogenannten Kovent. Mit zunehmender Eigenständigkeit und Bedeutung der Städte brauten diese ebenfalls ihr eigenes Bier. Ab dem Hochmittelalter konnte Bier dank der Verwendung von Hopfen länger gelagert werden.[37] In der Folge begann die gewerbemässige Produktion in grösseren Mengen. Met wurde, konkurriert vom Bier, gegen Ende des 15. Jahrhunderts nur noch selten getrunken. Die wirtschaftliche, gesellschaftliche und nährende[38] Bedeutung des Biers war gross.

Die bedeutenden Braustädte lagen im Norden Deutschlands. Süddeutschland und die Schweiz hingegen verfügten nur über eine geringe Produktion. Durch seine Brauordnungen – durchgesetzt hatte sich vor allen anderen das Reinheitsgebot[39] von 1516 – kam Bayern in den Ruf eines Bierlandes. Der Dreissigjährige Krieg markierte den Beginn des Niedergangs von Qualität und Quantität der Bierproduktion für die kommenden zwei Jahrhunderte. Gründe waren die Verarmung der Bevölkerung im norddeutschen Raum und das Aufkommen neuer Genussmittel. Verschont blieben einige süddeutsche Regionen (besonders Bayern) und Böhmen, wo durch das Reinheitsgebot die Qualität des Bieres hoch war und zudem ein neues Brauverfahren, das untergärige, zur besseren Haltbarkeit des Gebräus führte: Das Lagerbier war geboren.[40]

Kaffee, Tee, Schokolade – der modische Genuss der frühen Neuzeit

Im 16. Jahrhundert begannen Schwarztee, Kaffee und Schokolade den Alkoholika als ersten Alltagsgetränken den Rang abzulaufen. Vordergründig wegen ihrer Heilkräfte getrunken, wurden sie eigentlich als Genussmittel und Droge verwendet.[41]

Kaffee stammt ursprünglich aus Äthiopien und Ostafrika und wurde dann in Arabien weiterkultiviert. Den Brauch, den Kaffee zu rösten, kannten die Kaffeegeniesser seit dem 14. Jahrhundert. Venezianische Kaufleute führten den «Türkentrank»[42] im 16. Jahrhundert in Europa ein. In der Folge wurde Kaffee in eigenen Kolonien wie Java, den Antillen, Mittel- und Lateinamerika angebaut. Er wurde zum Symbol für das Grossbürgertum, in welchem Klarheit, Scharfsinn und Gedankenfreiheit zu den erstrebenswerten Eigenschaften gehörten. Kulturell stand er für Aufklärung und bürgerliche Arbeitsethik.[43] Ab dem 18. Jahrhundert kamen breitere Schichten in den Genuss von Kaffee. In Frankreich und vor allem in Paris ersetzte er als Massendroge zunehmend den Wein.[44]

Konkurrenz erwuchs dem Kaffee durch den Tee. Um 1610 gelangte erstmals Tee aus Indien nach Amsterdam. Getrunken wurde er zuerst in Frankreich, nach 1650 auch in England. In Holland verdrängte er sogar die alkoholischen Getränke, und in England bildeten Brot und Tee ab den 20er Jahren des 19. Jahrhunderts oft die ausschliessliche Nahrung der Arbeiter.

Als dritte im Bunde setzte sich in den südeuropäischen Ländern Schokolade durch, allen voran in Italien und Spanien. Wie Kaffee und Tee verbreitete sie sich auch bei den nördlichen Nachbarn. Allerdings wurde sie nicht zum Massengetränk, sondern blieb den gesellschaftlichen und religiösen Eliten vorbehalten. Schokolade galt daher gegen Ende des feudalen Zeitalters als Symbol für die Verweichlichung und Nutzlosigkeit der aristokratischen Oberschicht.[45]

Ab dem 16. Jahrhundert gewannen Tee, Kaffee und Schokolade als Genussmittel an Bedeutung. «Die Teetrinkerin», Gemälde von Jean Siméon Chardin (1699–1779).
Art Gallery and Museum, Glasgow

33 Wassertrinken galt als Stigma des *populus vulgaris*, war ein Zeichen von Armut. Es haben sich kaum rituelle Handlungen im Zusammenhang mit Wassertrinken entwickelt. Vgl. Spode 1993, S. 45f.

34 Spode 1999, S. 48. Vgl. auch Heinz Gabathuler, «Ein Saft für weltliche und geistliche Herren», im vorliegenden Band.

35 Spode 1993, S. 46f.

36 Während Ägypter, Griechen und Römer den Wein in luftdichte Amphoren abfüllten, erfanden die biertrinkenden Germanen das Holzfass. Karl der Grosse schrieb es für Transportzwecke vor, ohne den Gärprozess des Weins zu beachten. Auch das Spundloch hielt nicht dicht, so dass auf 20 Fässer Wein ein Fass Schwund eingerechnet wurde. Flaschen aus Glas, Metall und Holz dienten allein dazu, den Wein zu servieren. Spode 1999, S. 47ff.

37 Von nun an wurde nur noch gehopftes Bier als *Bier* bezeichnet. Mit Porst (einem Heidekrautgewächs, das ätherische Öle enthält) versetztes Bier nannte man *Grutbier* oder *Ale*, in Schweden *Öl*.

38 Bier war bedeutender Lieferant von Energie, Vitaminen und Spurenelementen.

39 Von nun an waren nur noch Wasser, Gerste und Hopfen für die Bierproduktion zugelassen.

40 Spode 1999, S. 38f.

41 Montanari 1995, S. 147.

42 Das bekannte Kinderlied *C-A-F-F-E-E* (entstanden um 1800) erinnert daran, dass der Kaffee aus dem ehemals türkisch besetzten arabischen Raum stammt.

43 Der englische Geschichtsschreiber James Howell meinte bereits 1660: «Während früher Handwerker und Verkäufer am Morgen Bier und Wein tranken und sich damit den Kopf schwer machten, ohne mehr ernsthaft arbeiten zu können, haben sie sich jetzt dagegen an dieses bürgerliche Getränk gewöhnt, das die Leute wachhält.» Zitiert aus Montanari 1995, S. 149f.

44 Auch in Deutschland fürchtete man die Konkurrenz des Kaffees. «Eure Väter, deutsche Männer, tranken Branntwein und wurden mit Bier grossgezogen, so wie Friedrich der Grosse. Sie waren zufrieden und gutherzig. Das ist es, was auch wir möchten. Ihr müsst den reichen Stiefbrüdern eurer Nation [den Holländern] Holz und Wein schicken, aber kein Geld mehr für den Kaffee.» Verfügung des Bistums Hildesheim aus dem 18. Jahrhundert, zitiert aus Montanari 1995, S. 152.

45 Montanari 1995, S. 151ff.

19. und 20. Jahrhundert:
Die schwierige Suche nach dem richtigen Umgang mit der Droge Alkohol

Trotz der aufkommenden Kaffeehäuser, Restaurants und Wirtshäuser wurde am Ende des 18. Jahrhunderts immer noch vor allem unter Freunden und Verwandten, Gleichgesinnten und sozial Gleichgestellten getrunken. Dabei waren in städtischen Gebieten Kaffee, Wein, Bier, Likör und Punsch beliebt, Kaffee symbolisierte nüchterne Lebenshaltung. Weine – besonders jene aus Frankreich und erst recht der Champagner – standen für feine Lebensart. Am Stammtisch gehörten Bier, Schnaps und Rausch zum Räsonieren.[46]

Wein

Den Luxus des Weintrinkens erlaubten sich der Adel, Grossbürger, Gebildete und die Bevölkerung in den Weingebieten. Für die ärmeren Leute wurde er unerschwinglich. Er inspirierte Künstler und Schriftsteller der Klassik und Romantik. Goethe soll zwei bis drei Flaschen Wein pro Tag geleert haben. Die französischen Weine wie Bordeaux beispielsweise galten als die besten Rotweine, die deutschen aus dem Rheingebiet als bekömmlichste Weissweine. Mit dem Einschleppen der Reblaus und des Mehltaus aus Amerika und der damit einhergehenden Vernichtung von Anbauflächen verteuerte sich der Wein zusätzlich. Etwas anders stellte sich die Situation im Alpenrheintal dar. Die Reblaus breitete sich hier nicht aus. Für den massiven Rückgang der Weinbauflächen im Zuge der bis in die 1930er Jahre andauernden Rebbaukrise waren neben wirtschaftlich und sozial schwierigen Bedingungen und einer Kälteperiode vor allem veränderte Marktverhältnisse verantwortlich.[47]

Nach dem Zweiten Weltkrieg kam es zu einer Demokratisierung des Weingenusses auch ausserhalb der Anbaugebiete. Süsse, fabrikmässig hergestellte Weine wie «Liebfrauenmilch» gewannen in den 1950er Jahren an Beliebtheit. In Deutschland und den USA vervierfachte sich der Weinkonsum. In den traditionellen Weinländern – ausser der Schweiz, die dank gegenläufiger Tendenzen und des Ersatzes des Mostes durch Wein den Verbrauch mehr oder weniger halten konnte – sank er teilweise dramatisch. Dessen ungeachtet konnten Italien und Frankreich ihre führende Stellung halten.[48] Seit den 1970er Jahren befindet sich der Weingeschmack in radikalem Wandel. Waren es vorher vor allem süsse «honigsinnige» Weine, die als vollkommene Erquickung des Gaumens galten, so bevorzugen die Weintrinker heute eher trockene (alkoholreichere) Weine.[49]

Die Damenriege Sevelen genehmigt sich – wohl nach einem Turnfest – im Trauben-Saal ein Gläschen, zweite Hälfte 1920er Jahre. Von links: Kathrina Litscher, Marie Schlegel, Hedi Niederer, Grittli Engler, Grittli Litscher (Vorturnerin), Martin Wörz, Anna Schlegel, Babette Giger, Irma Gähwiler, Marie Spreiter. Sammlung Werner Hagmann, Zürich

Bier

Durch eine bei Künstlern und Intellektuellen neue Beurteilung des Lagerbiers als modern, demokratisch und national konnte der Niedergang des Biers im 19. Jahrhundert gestoppt werden. Schützenhilfe bekam die Bierproduktion auch durch die Temperenzbewegung[50], welche den Branntwein durch vermehrten Bierkonsum zu verdrängen suchte. Untergärige Biere setzten sich überregional durch. Dampfkraft, Kältemaschine und Pasteurisierung vereinfachten die Produktion. Die Industriearbeiter wechselten vom Schnaps zum Bier und tranken dieses nicht mehr in der Fabrik, sondern in der Freizeit. Das Bier wurde zum «sozialdemokratischen Saft».

In allen deutschsprachigen Gebieten gewann das Bier gegen Ende des 19. Jahrhunderts gegenüber dem serbelnden Weinhandel an Boden. In Italien hingegen blieb der Bierkonsum gering. In Belgien und Grossbritannien überlebten alte obergärige Brauverfahren.[51]

In der Zwischenkriegszeit sank der Bierkonsum erneut. Durch Fusionen und Rationalisieren versuchte man den Absatzeinbruch in den Griff zu bekommen. Der Konzentrationsprozess setzte sich auch nach dem Zweiten Weltkrieg

«Im Biergarten». Gemälde von Johann Michael Kupfer, 1886. Hübner 2004

fort. Dies galt auch für die Schweiz, wo Anfang der 1990er Jahre die Abschottung des Schweizer Biermarktes durch das Bierkartell endete. Den höchsten Pro-Kopf-Verbrauch mit 110 bis 140 Litern verzeichneten Ende des 20. Jahrhunderts Tschechien, Deutschland, Australien, Belgien, Dänemark, Irland und Österreich. Die Schweizer begnügten sich mit der Hälfte.[52]

Tabernarius (Schankwirt) bei der Branntweinherstellung: Branntwein erfuhr als Genussmittel ab dem Spätmittelalter zunehmend Zuspruch. Holzschnitt von Albrecht Dürer, 1494. Hübner 2004

Spirituosen

Mit knappen 40 Volumenprozent Alkoholgehalt sind die Spirituosen die stärksten Alkoholika.[53] Im ersten Jahrhundert vor Christus entwickelten die Chinesen durch Einfrieren und Ausnützen der unterschiedlichen Gefrierpunkte von Wasser und Alkohol ein konzentriertes Reisbier – die wohl erste synthetische Droge.[54]

Die Anfänge des effizienteren Destillierens[55] liegen im Dunkeln.[56] Laut dem Historiker und Soziologen Hasso Spode wurde im 11. Jahrhundert wahrscheinlich an der Universität in Salerno erstmals Wein destilliert. Auf der Suche nach dem «Schlüssel der Wandlungen» (*Stein des Weisen*) und bei ihren Versuchen, Substanzen zu extrahieren, welche «das Wesen der Dinge in ihrer 'feinstofflichen' Form» darstellen (*Quintessenz*), stiessen Alchimisten auf das aqua ardens (*Brennendes Wasser*). Die Technik wurde weiter verfeinert, der Alkoholgehalt erhöht, giftige Bestandteile wie Fuselöl und Methanol konnten eliminiert werden. Dieser «Jungbrunnen», wie der Weingeist auch genannt wurde, galt als Helfer gegen alle Krankheiten, als sogenanntes Lebenswasser (*aqua vitae*)[57] soll er selbst vor Pest geschützt haben. Trotz Geheimniskrämerei gelangten zuerst Apotheker in den Besitz der Technik zum Herstellen von «geprent wyn». Klöster und Städte begannen Frucht- und Kräuterliköre herzustellen, als Medizin wohlverstanden.

Mit der Zeit wurde es möglich, Branntwein aus allen gärfähigen Stoffen herzustellen. Zahlreiche Hausbrennereien in den Städten versetzten ihr selbst gebranntes Wasser mit Essenzen und Kräutern wie Anis und Kümmel.

---

46 «In der Woche Korbmacher und besoffen und des Sonntags Weltbürger und auch besoffen!» Zitat aus: … *ne scheene Jejend is det hier! Humoresken, Satiren, komische Szenen von Adolf Glassbrenner (1810–1876)*, Hg. K. Böttcher 1982, zitiert aus Hübner 2004, S. 126. – Zur Region Werdenberg vgl. Hansjakob Gabathuler, «Pinten und Tavernen in der Region Werdenberg», im vorliegenden Band.

47 Vgl. dazu im vorliegenden Band Hans Jakob Reich, «Aus der über tausendjährigen Geschichte des Weinbaus im Werdenberg».

48 Frankreich und Italien produzierten Ende des 20. Jahrhunderts je etwa 5 bis 6 Mio. Tonnen Wein. Aus Deutschland stammten 1, aus Österreich 0,2 und der Schweiz 0,1 Mio. Tonnen.

49 Spode 1999, S. 50f.

50 *Temperenzbewegung:* Abstinenzbewegung.

51 Spode 1999, S. 41.

52 Ebenda, S. 42. – Zur Bedeutung und Entwicklung der Mostproduktion in der Ostschweiz vgl. Hans Jakob Reich, «'Zimlich vil obs an Kirschen, äpfeln und biren'», im vorliegenden Band.

53 *Rum* und verschiedene *Bitter* kommen auf bis zu 70 Volumenprozent. Spode 1999, S. 25.

54 Noch heute entsteht Starkbier («Eisbock») auf diese Weise.

55 Trennung von Wasser und Alkohol durch Erhitzen (Brennen).

56 Alexandrinische oder arabische Gelehrte sollen die Technik des Destillierens entwickelt haben. Zu lesen ist auch, dass irische Mönche, chinesische Weise, indische Gurus oder sibirische Schamanen für die Erfindung verantwortlich zeichnen.

57 Vgl. dazu *Eau de vie, Aquavit, Whisky.*

Gin Lane: Gin-Epidemie in England. Kupferstich von William Hogarth, 1751. Hübner 2004

Trotz der erweiterten Produktepalette blieb Gebranntes aus Wein und Obst am kostbarsten. Ausnahmen bildeten Polen und Russland, wo das «Wässerchen», der Wodka, «fast als ein Getränk gebraucht» wurde. Süsse Liköre (Rosolio, Raafia) kamen im 17. Jahrhundert in Mode, ganz im Sinne des «Triumphes des Süssen», der auch in anderen Köstlichkeiten der Zeit zum Ausdruck kam.[58]

Gin-Epidemie und Branntweinpest

Als Folge einer Erhöhung der Biersteuer 1694 brach in England die erste Gin-Epidemie[59] aus. Bis 1750 verzehnfachte sich der Gin-Jahresverbrauch auf durchschnittlich 63 Liter pro Erwachsenen in London. Er schädigte vor allem die schlecht ernährte Bevölkerung in den Elendsquartieren. Durch Steuererhöhungen und Schanklizenzen konnte man die Seuche in den Griff bekommen, allerdings kam eine Unzahl von Kindern bereits mit Schädigungen zur Welt oder trug vom Gin-Konsum körperliche Gebrechen davon. Von nun an unterschied man zwischen «gutem» und «bösem» Alkohol: Bier, das «natürliche» Getränk versinnbildlichte die idealisierte Zeit des guten alten Handwerks, während der Branntwein zum «Gesöff des Pöbels» stigmatisiert wurde. Die Gin-Epidemie war Ausdruck einer entwurzelten Unterschicht in der Phase des Zusammenbruchs der Ständegesellschaft mit breiten Schichten in Elend und Hoffnungslosigkeit. Zudem bot das Alkoholgift eine willkommene Begründung für die hohe Kindersterblichkeit, ohne dass sich Politik und aufkommendes Bürgertum mit mangelnden Hygiene- und Ernährungsverhältnissen eines Teils der Gesellschaft auseinandersetzen mussten.

Ein knappes Jahrhundert später traf die Branntweinpest den europäischen Kontinent.[60] Hier standen die «Schnapswellen» vor allem mit der Gewerbefreiheit und dem Anbau der Kartoffel im Zusammenhang. In der Schweiz verschwanden den Handel hemmende Zunft- und Schankgrenzen in der Helvetik (1798–1803), Getreide wurde durch die ertragreiche und billige Kartoffel als Rohstoff für gebrannte Wasser abgelöst.[61]

Im Zuge der napoleonischen Kriege überflutete die erste «Schnapswelle» («Härdöpfeler-Welle») die Schweiz.[62] Mit der Fabrikindustrialisierung in der Eidgenossenschaft nach der Kontinentalsperre wurde das Heimarbeiterwesen zerstört und soziales Elend breitete sich aus. Aus ökonomischen Gründen wichen Kleinbauern und Halbbauern auf das günstige Kartoffelschnapsbrennen aus.

Branntwein wurde auch gern als billiger Nahrungsersatz für die Angestellten genutzt. Wenn Leute nicht mehr arbeitsfähig waren, sah man das als deren eigene Schuld, so wie auch die Armut allgemein als selbst verschuldet abgetan wurde. Nur Mässigung und Selbstdisziplin helfe gegen Alkoholismus.[63] Dem meist pur getrunkenen Fusel bot der geschwächte Körper der ärmeren Schichten nur wenig Widerstand. «Ein Gläschen Selbstmord» nannten die Arbeiter den Branntwein. Die Förderung des Alkoholkonsums durch Produzenten, Schnaps-Naturalentlöhnung auf Bauernhöfen und in der Alkoholindustrie, aggressives Marketing und Tauschhandel der Kleinstproduzenten trugen das Ihrige dazu bei. Selbst Kinder tranken den «Wein der Armuth», da die Preise von Milch und Käse hoch waren.[64] Schnaps wurde zum wichtigen Energielieferanten in fataler Anlehnung an die Auffassung der nährenden Funktion des Alkohols. Der karge Lohn wurde gleich investiert – in Branntwein.[65] Die Alkoholprobleme der unte-

ren Schichten sollen aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass sich auch wohlhabende Bevölkerungsschichten gerne dem gebrannten Wasser zuwandten, allerdings weit mehr dem qualitativ besseren Obstler und dem Weinbrand, die zudem oft als Mixgetränk hergestellt und konsumiert wurden.[66]

Den noch in der traditionellen Ernährungsweise eingebetteten Gesellschaftskreisen, den Bauern, Pfarrern und Lehrern, erschienen diese neuen Moden hingegen als liederlicher unmoralischer Zug. Schriftsteller und Wissenschaftler, allen voran Mediziner und Internisten, mobilisierten gegen die «péril immense pour les sociétés modernes».[67]

Aufkommen der «Alkoholfrage»

Wenig erfolgreich versuchten verschiedene Mässigkeitsvereine in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Branntweinpest zu bekämpfen. Ein «sirenenhafter Verführer» sei der Schnaps, der die «Herrschaft von Trieben» und «schlechte Instinkte» hervorrufe. Trotz aller Warnungen liessen sich die beiden grossen Schnapswellen, die über die Schweiz hereinbrachen, nicht verhindern. Veränderte Trinkmuster beendeten in den 1840er Jahren die erste Welle: Der Alkoholkonsum am Arbeitsplatz ging zurück, dafür stieg die Zahl der regelmässigen exzessiven Trinker. Zudem schränkte die Ernährungskrise von 1846/47 die für die Alkoholproduktion notwendigen Rohstoffe ein. Doch die zweite Schnappswelle folgte schon bald, als mit der Liberalisierung der Volkswirtschaft 1874 Wirtshäuser und Kleinverkaufsstellen rasch zunahmen.[68]

Aufgrund des wachsenden gesellschaftlichen Bewusstseins für die Bedeutung des «Human Capital» und «sozialer Kosten» förderten private Initiativen und politische Interventionen die Bekämpfung sozialer Missstände.[69] Der Zenit der «Branntweinpest» war Ende des Jahrhunderts überschritten, verlangte doch die fortschreitende Industrialisierung mit ihren komplexen Maschinen nüchterne Operateure.[70] Das bessere Einkommen erlaubte es auch den Arbeitern, sich anstelle des billigen Schnapses ein gutes Bier zu genehmigen. Massnahmen des Staates, die Mässigkeitsbewegung und der Einfluss der aufkommenden Sozialbewegung verstärkten die Trendwende. Zur bürgerlichen Sozialreform gehörte der Kampf gegen das «verderbliche» Wirtshaus, die «Alkoholfrage» wurde als ein Problem der Arbeiterschaft dargestellt. Ein Grund, dass sich die Arbeiterbewegung nur zögerlich zu einer Stellungnahme

58 Montanari 1995, S. 148f.

59 *Gin* ist die Kurzform für den holländischen Wacholderschnaps *Genever*, der ursprünglich als Tuberkulosemittel Verwendung fand. Ende des 17. Jahrhunderts bezeichnete er bereits jeglichen Billigbranntwein. Vgl. Spode 1999, S. 55.

60 Ausnahmen sind Italien und Bayern mit einer starken Wein- bzw. Biertradition. Vgl. Spode 1999, S. 56.

61 «Da, mit Ausnahme Irlands, wohl in keinem Lande Europas der Kartoffelbau verhältnismässig so stark betrieben wird als bei uns, musste sich der Spekulationsgeist auch bei uns dieses Stoffs zum Branntweinbrennen bemächtigen, umso mehr, da die Anwendung der Kartoffeln in keiner anderen Form einen so grossen Gewinn bringt wie in der Gestalt des Branntweins und dadurch die Bodenernte am meisten gesteigert werden kann. Darin liegt wohl auch der Hauptgrund, dass innerhalb von 15 Jahren die Kartoffelbrennerei immer zahlreicher geworden ist.» Vortrag aus dem Bernischen Justiz- und Polizeidepartement 1839, zitiert aus Tanner 1986, S. 148.

62 Vortrag aus dem Bernischen Justiz- und Polizeidepartement 1839: «Die starke Verbreitung des Branntweingenusses in mehreren Landestheilen des Kantons war eine unmittelbare Folge des Durchmarsches von Truppenkorps der alliierten Mächte in den Jahren 1813–1815. 'Schnaps' war das Losungswort dieser Soldaten in allen Quartieren auf dem Lande. [...] Von dieser Zeit an beginnt eine vermehrte Nachfrage nach Branntwein und mit dieser auch ein vermehrtes Angebot; der Branntwein wird immer mehr Gegenstand eines gewinnreichen Handels und zugleich einer aufblühenden inländischen Fabrikation.» Zitiert aus Tanner 1986, S. 149.

63 In Ratschlägen für die kluge Hausmutter wird 1780 empfohlen, das Gesinde an kleine Dosen Branntwein zu gewöhnen: «Die kluge Hausmutter kann mit einer kleinen Dosis Brandtwein durch ihre Knechte grosse Dinge in der Geschwindigkeit ausrichten, und vielen guten Willen hervorbringen.» Zitiert aus Hübner 2004, S. 121f.

64 Tanner 1986, S. 153f.

65 «Wo irgend ein grosses Werk ausgeführt wird und zahlreiche Arbeiter notwendig sind, dahin sucht der Brenner in der nächsten Nähe sofort seinen Branntwein zu liefern. Anstatt dass die Leute dem Schnaps nachlaufen müssen, wie es früher war, läuft denselben heutzutage der Schnaps nach.» J. Schild 1864, zitiert aus Tanner 1986, S. 153.

66 Tanner 1986, S. 151.

67 1837 erschien *Die Branntweinpest* von Heinrich Zschokke, 1838 die Novellen *Wie fünf Mädchen im Branntwein jämmerlich umkommen* und *Dursli, der Branntweinsäufer* von Jeremias Gotthelf. Vgl. Tanner 1986, S. 149f. – Vgl. auch Hansjakob Gabathuler, «Vom Härdöpfler der Proleten zu den Alcopops der Fun-Gesellschaft», im vorliegenden Band.

68 Tanner 1986, S. 156f.

69 «Antischnapsvereine» wurden gegründet: 1870 die Abstinenzbewegung gegen den Konsum alkoholischer Getränke und 1877 das «Blaue Kreuz». In verschiedenen Berufs- und Bevölkerungsgruppen entstanden ähnliche Organisationen von Arbeitern, Eisenbahnern, Lehrern, Frauen usw. 1902 wurde die Schweizerische Zentralstelle zur Bekämpfung des Alkoholismus ins Leben gerufen, eine Organisation, die dem Fortschrittsglauben der damaligen Zeit verpflichtet war. Berühmt wurde in diesem Zusammenhang die Basler Antrittsvorlesung von Gustav von Bunge 1886: «Die Alkoholfrage», welche vom Glauben an den «sittlichen Fortschritt der Menschheit» getragen ist. In der sozialistischen Revolution sah die Arbeiterbewegung eine Chance zur Überwindung des Elendsalkoholismus und gründete 1900 den Sozialistischen Abstinentenbund. Tanner 1986, S. 152ff.

70 Mit dem Durchschlagen der Industrialisierungskapitalverhältnisse auf die gesamte Gesellschaft verloren der Rausch oder auch nur der kleine Schwips an Attraktivität, Nüchternheit am Arbeitsplatz war bei der neuen Mittelschicht angesagt. «Unfälle, Entlassung wegen wiederholter Trunkenheit, Gefährdung im Strassenverkehr wegen mangelnder Selbstbeherrschung im Rausch, fehlende oder geminderte Aufstiegschancen wegen Unzuverlässigkeit, Verachtung seitens der Familie, der Kollegen und Freunde und in der Öffentlichkeit» waren nur einige der unliebsamen Folgen bei mangelnder Nüchternheit. Vgl. Hübner 2004, S. 181.

Antialkoholveranstaltungen. Plakat von Käthe Kollwitz, Lithografie, 1922. Hübner 2004

gegen den Alkoholmissbrauch durchringen konnte.[71] Guttempler[72] und Rassenhygieniker sorgten für die Trennung in der Mässigkeitsbewegung in einen «abstinenten» und einen «mässigen» Flügel. Der abstinente Flügel vertrat die Auffassung, dass durch soziale Massnahmen wie die Trinkerfürsorge die «natürliche Auslese» ausser Kraft gesetzt würde und damit ganze Völker «entarteten». In den USA und der Schweiz schreckte man zum Schutz der «Erbgesunden» auch vor vereinzelten Zwangssterilisationen nicht zurück. Erst in den 1960er Jahren wurde die sogenannte Alkoholismus-Entartungs-Hypothese endgültig fallengelassen.[73]

Wer Schnaps trinkt

zahlt freiwillig Steuern,
füllt Junkersäckel,
ruiniert seinen Körper,
zerstört seine Familie,
verblödet seine Nachkommen,
hilft Irrenhäuser füllen.

Das **„Berliner Tageblatt"** schreibt am 14. Juni: „Eine wahre Kulturtat war es, als der Leipziger Parteitag der Sozialdemokratie im September 1909 allen Parteigenossen und Arbeitern den Schnapsboykott empfahl. Die Wirkung stellte der Disziplin der deutschen Arbeiterschaft ein glänzendes Zeugnis aus."

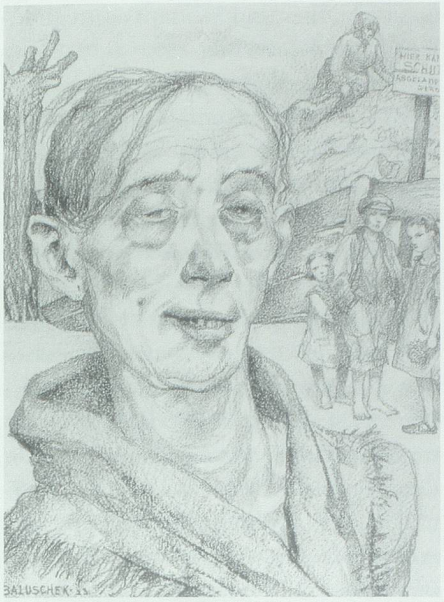
:: Ein organisierter Arbeiter :: trinkt keinen Tropfen Schnaps!

Appell der Arbeiterabstinenten an das schnapstrinkende Proletariat. Hübner 2004

1886 versuchte der Bund durch ein Alkoholmonopol, Ökonomie und «Volksgesundheit» unter einen Hut zu bringen. Durch Preiserhöhung sollte der Schnaps für die unteren Schichten unerschwinglich werden. Zudem verschaffte der ebenfalls neu eingeführte Alkoholzehntel den Kantonen Finanzmittel zur Alkoholismusbekämpfung. Das Monopol galt für Branntweine auf Kartoffel- und Getreidebasis, noch nicht aber für die teureren Obst- und Spezialitätenbranntweine. Diese Privilegierung der Obstbranntweinproduktion bot im Ersten Weltkrieg eine Lücke für erneuten Schnapsmissbrauch: Die gute Einkommenssituation ermöglichte den Bauern das Brennen von Obstbranntwein. Aus «elenden Schnapsdörfern» wurden «blühende Dörfer».[74] Der abnehmende Konsum besteuerter Wasser brachte der Eidgenössischen Alkoholverwaltung Verluste. Trotz aller Gesetzeslücken konnte jedoch der Konsum von gebranntem Wasser von 1880/84 bis 1903/12 um fünfzig Prozent reduziert werden. Parallel dazu nahm der Verbrauch gegorener Getränke zu. In den Städten entstanden alkoholfreie Gaststätten.[75]

Bis zum Ersten Weltkrieg verfügten die meisten Staaten Europas über steuerlich-rechtliche Instrumentarien, um den Branntwein in den Griff zu bekommen. Anders erging es dem Absinth. In der Schweiz wurde die «Fée verte» aufgrund einer 1908 erfolgreichen Volksinitiative ab 7. Oktober 1910 verboten. Es war die Rede vom sogenannten «Absinthismus», einer seltsamen Geisteskrankheit, die der grüne Trank angeblich hervorrief. Gewinner der Absinth-Prohibition[76] waren die Winzer. Erst seit 2005 sind Produktion und Verkauf der «Grünen Fee» wieder zugelassen.[77]

1923 scheiterte eine Gesetzesrevision zum Einbezug der Obst-, Wein- und Beerenbrennerei ins Alkoholgesetz. «An einigen Orten sollen sie [...] das Ereignis mit Kanonenschüssen gefeiert haben, als ob die Schweizerfreiheit für einmal wieder gerettet sei.»[78] Trotzdem erreichte der Alkoholkonsum nicht mehr die Ausmasse der Vorkriegszeit. Eine weitere Alkoholgesetzrevision endete 1930 als Kompromisswerk. Zwar wurde das Alkoholmonopol auf Obstbranntwein ausgedehnt, die Souveränität bäuerlicher Kleinbrennereien hielt sich hingegen bis zum Ende des Zweiten Weltkriegs. Dennoch kam der Schnapskonsum im Krieg auf einen Tiefstand. 1941 wurde der sogenannten Reval-Initiative, welche die «Wiederherstellung des vor dem 6. April 1930 bestehenden Zustandes» forderte, eine klare Abfuhr erteilt. Seitens der Gegner wurde auch patriotisch argumentiert: Die Initiative sei «eine Bedrohung eines wesentlichen Teils unserer wirtschaftlichen Landesverteidigung». Nach dem Krieg verlor die «Alkoholfrage» an Brisanz.[79]



Trinker in Arbeiterfamilien – oft Ursache für Elend, Misshandlungen und sozialen Abstieg. Die Trinkerin, Lithografie von Hans Baluschek, 1923. Hübner 2004

Steigender Alkoholkonsum nach dem Zweiten Weltkrieg

Mit dem Wirtschaftswachstum der Nachkriegszeit begann der Alkoholkonsum, ausser beim Obstbranntwein, wieder zu steigen. Der neu auftretende «Wohlstandsalkoholismus» wurde in der Gesellschaft kaum wahrgenommen, die Alarmstimmung verschwand. Alkoholtrinken wurde positiv gesehen: Alkohol als Teil des nachgeahmten «American Way of Life», «Social Drinking», Alkohol als Symbol des kollektiven sozialen Aufstiegs und «Hard drinks» als Stressresistenzfestiger und Sorgenbrecher. Das «Entspannungstrinken» sollte neue Leistungsbereitschaft bringen, die individuelle Kommunikationskompetenz erhöhen und Kontakt schaffen zwischen Menschen in einer atomisierten Gesellschaft. Erst mit der Wirtschaftsrezession in den 1970er Jahren flachten die Wachstumsraten des Alkoholverbrauchs ab.[80]

Die Schweiz setzte hauptsächlich auf Steuerpolitik als Mittel zur Senkung des Alkoholkonsums. Steuererhöhungen wurden allerdings durch Preisrabatte der Discountketten und Supermärkte immer wieder ausgeglichen oder gar zunichte gemacht. Der Alkoholkonsum der Schweizer lag 1992 im europäischen Durchschnitt, wobei die Tessiner am meis-

Sonderweg der USA: die Prohibition

Bereits im 19. Jahrhundert setzte die Temperenzbewegung in verschiedenen Bundesstaaten der USA erste Alkoholverbote durch. Ab der Jahrhundertwende gewann der prohibitionistische Flügel der Antialkoholbewegung an Boden und setzte 1920 landesweit ein Prohibitionsgesetz durch, welches Getränke mit mehr als 0,5 Volumenprozent verbot. In der Folge etablierte sich ein erfolgreicher Schwarzmarkt. Es wurde geschmuggelt («Bootlegging»), schwarz gebrannt («Moonshine distillery») und umdeklariert. Man stellte Alkohol für den «Hausgebrauch» her, und dies in einem Ausmass, wie es von den Behörden nicht erwartet worden war. Die Sache geriet zunehmend ausser Kontrolle. Doch auch die Politikerklasse, welche das «noble Experiment» ins Leben gerufen hatte, liess sich, wie Präsident Hoover, ihren «Gin-Fizz» nicht nehmen. Dessen Nachfolger Franklin D. Roosevelt hob schliesslich 1933 den umstrittenen 18. Verfassungszusatz auf und übertrug die Alkoholgesetzgebung den Bundesstaaten. Im Gegenzug kam nun ein äusserst laxer Umgang mit Alkohol auf, der durch das Verbot noch an Attraktivität gewonnen hatte.*

Auch andere Länder setzten – zumeist kurzzeitig – auf Prohibition. In den skandinavischen Staaten versuchte man dem «Saufteufel» durch hohe Besteuerung, Rationierung und andere Verkaufsbeschränkungen Herr zu werden. In Russland pendelte die Politik zwischen Verbot und Laissez-faire hin und her; der letzte prohibitionistische Versuch fand unter Gorbatschow 1987 statt und scheiterte kläglich.**

* In Mitteleuropa wird 1999 von einer 5%-Alkoholikerquote ausgegangen, etwa zehnmal mehr als um 1900 bei etwa gleichem Pro-Kopf-Verbrauch. In den USA sind es bis zu 10% bei niedrigerem Pro-Kopf-Verbrauch als in Europa. Diese Zahlen geben ein Bild über die Wandlungen der gesellschaftlichen Bedeutung des Alkohols. Spode 1999, S. 3ff.

** Spode 1999, S. 69ff.

71 Um 1900 war festzustellen, dass gebildetere und politisch aktive Arbeiter auf Schnaps verzichteten und Bier tranken. In konservativen Kreisen galt das Bier deswegen auch als sozialdemokratischer Saft. In Partei und Gewerkschaften verstärkten sich zunehmend die Anstrengungen, ihre Klientel trocken zu halten.

72 Die *Guttempler* sind eine Organisation, die sich für Abstinenz von Alkohol und bewusstseinsverändernden Drogen einsetzt. Die IOGT (International Organization of Good Templars) wurde 1851 in den USA gegründet.

73 «Von jeher riefen zwei Übel, die dem Genusse geistiger Getränke anhaften, Gegenwirkungen hervor. Erstens die Unmässigkeit und ihre Folgen: unsinnige oder verderbliche Rauschhandlungen, Einbusse an Vermögen, Gesundheit und Sittlichkeit, allmähliche Verrohung und schliesslich Entartung der Nachkommenschaft.» Zitiert aus Meyers 1908.

74 F. Rudolf 1930, zitiert aus Tanner 1986, S. 158.

75 Tanner 1986, S. 158f.

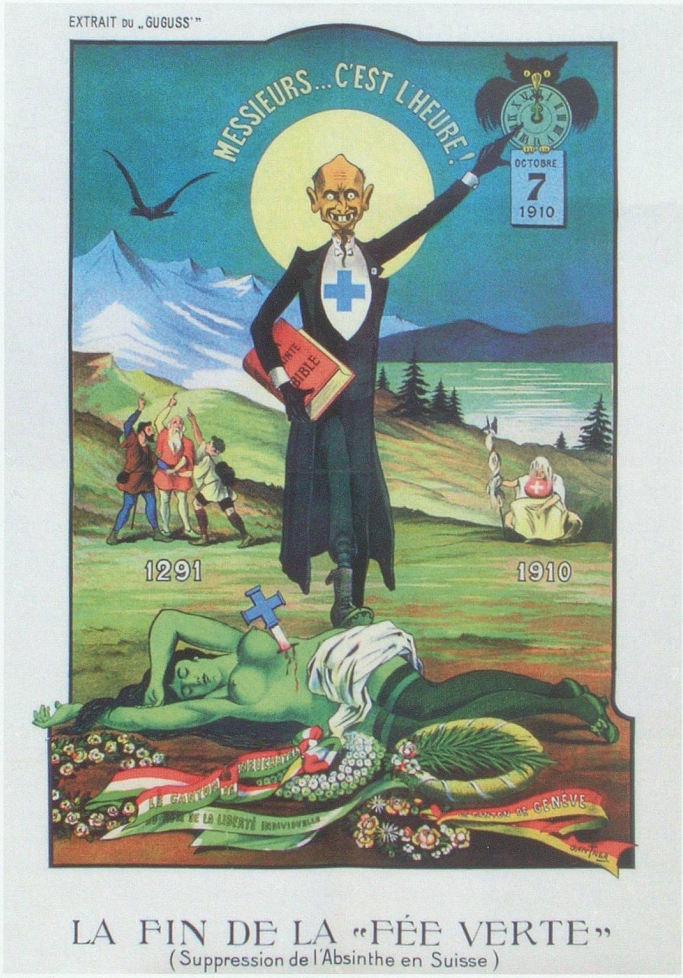
76 Lat. *prohibere* 'verhindern'. Prohibition bezeichnet das Verbot von Drogen, hier von alkoholischen Getränken.

77 Spode 1999, S. 56ff.

78 F. Rudolf, zitiert aus Tanner 1986, S. 160.

79 Tanner 1986, S. 159f.

80 Stars wie Humphrey Bogart oder Sean Connery brachten das freiheitlich-kosmopolitische Image «harter Drinks» nach Europa. Sie werden vom Genussmittel zum «Lifestyle», sei es als erstrebenswerter «American way of life» oder als Ausdruck bodenständiger Wohlhabenheit. Es wird zunehmend Mode, die harten Getränke nicht pur, sondern verdünnt in Mixgetränken – Longdrinks und Cocktails – zu geniessen. Nicht so in Spanien und einigen Ostblockländern, wo Obst- und Weinbrände respektive Wodka weiterhin bevorzugt pur getrunken wurden. Spode 1999, S. 63f.



Das Ende der «Grünen Fee». Satirische Kritik am Verbot des Absinth 1910, Zeichnung von Albert Gantner für das Genfer Wochenblatt «Guguss'».

ten tranken. Einen mittleren Verbrauch wiesen die Westschweiz und das Mittelland auf, am zurückhaltendsten gingen die Bewohner der Ostschweiz und der Berggebiete mit dem Alkohol um.[81]

In den letzten Jahren ist bei Jugendlichen eine Zunahme des Alkoholverbrauchs zu erkennen. Die Konsumenten auch harter alkoholischer Getränke werden immer jünger, getrunken wird auch mal bis zur Bewusstlosigkeit. Dabei sinkt bei Angetrunkenen die Hemmschwelle, Gewalt gegen andere anzuwenden, und es kommt zu Sachbeschädigungen im öffentlichen Raum. Um den Einstieg in die Droge Alkohol nicht noch zusätzlich zu erleichtern, belegte der Bund 2004 die sogenannten Alcopops[82] mit einer Sonderbesteuerung. In der gesamtschweizerischen Alkoholpolitik der kommenden Jahre bildet die Prävention bei Jugendlichen einen Hauptschwerpunkt.[83] Die Stadt St.Gallen zum Beispiel möchte der Situation gar mit einem ganzen Paket an Massnahmen Herr werden. Diese reichen von der Kontrolle der Verkaufsstellen über die Diskussion genereller Alkoholverbote für jüngere Jugendliche, die Sensibilisierung der Eltern und die Stärkung der Eigenverantwortung der jungen Leute über Anreizsysteme (*Smartconnection*) bis zur Sensibilisierung für die Sorge um den öffentlichen Raum (*Commitment*). Neben gutem Willen widerspiegelt das Konzept mit seinen vielfältigen, aber auch etwas ungezielt wirkenden Ansätzen die Ratlosigkeit von Gesellschaft und Politik, mit dem beunruhigenden Phänomen umzugehen.[84]

Abgesehen von problematischen Seiten des Alkoholkonsums zeichnen sich in den letzten Jahren bei der Produktion von Wein, Bier und Schnaps eine erfreuliche Diversifizierung und eine Rückkehr zum Kleinen, aber Feinen ab. Eine noch nie dagewesene Menge unverfälschter Weine findet sich auf dem Markt. Dabei gewinnen beim Anbau ökologische und regionale Aspekte an Bedeutung.[85] Kleinbrennereien bieten ihre vielfältigen Spezialitäten an, und die Fusionierung grosser Brauereien schaffte Raum für Kleinbrauer und -brauerinnen, die den Markt mit ihren kreativen Biersorten zünftig aufmischen. Trotz des Rückgangs des gesamtschweizerischen Bierkonsums hält der Trend zu Kleinst- und Gasthofbrauereien ungebrochen an.[86] Im Zentrum dieser neuen Tendenzen steht nicht die Quantität, sondern die Qualität. Nach einer Phase der Vermassung der Produkte wendet sich der Konsument offenbar wieder vermehrt dem regionalen, überschaubaren und persönlicheren Genuss zu.

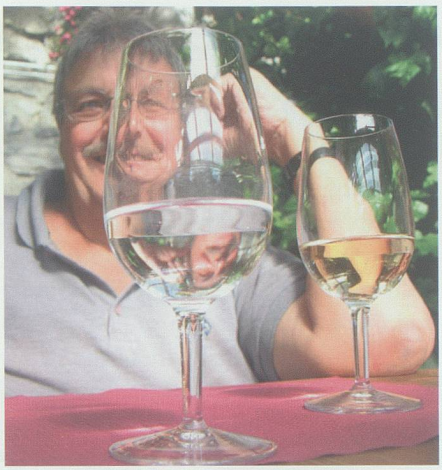
Abstinente Kulturen

Während in Europa um Genuss und Gefahren des Alkoholkonsums gestritten wird, haben sich andere Regionen ganz von alkoholischen Getränken abgewendet. So verbietet der Koran den Wein, da dessen Nachteile trotz gewissem Nutzen überwögen. Die Durchsetzung des Verbots im islamischen Raum hing jahrhundertelang immer stark vom jeweiligen Herrscher ab. Ab dem 16. Jahrhundert war beispielsweise der Anisschnaps Raki im östlichen Mittelmeerraum sehr beliebt. Dennoch tranken Muslime weniger als ihre Nachbarn in Europa. Sie neigten auch weniger zu Trinkexzessen. Laizistische[87] Tendenzen und staatliche Selbständigkeit drängten im 20. Jahrhundert die Verbindlichkeit religiöser Gesetze zurück, und nur in theokratisch geprägten Staaten wie dem wahabitischen[88] Saudi-Arabien galt weiterhin ein strenges Alkohol- und Drogenverbot. Erst die Re-Islamisierung der letzten Jahrzehnte führte zu einer Wiedereinführung des Verbots in verschiedenen islamischen Ländern und galt nun für alle Staatsbürger gleich welchen Glaubens.

Zusammenfassung

Spode spricht von drei Phasen der Trinkkultur in Europa. So nennt er zu Zeiten der Stammesgesellschaften das archaische Gelage mit sakralem Hintergrund, das zu sporadischen, dafür umso exzessiveren Berauschungen führte. Dabei stand das Gemeinschaftserlebnis im Zentrum. Zu Zeiten der Ständegesellschaft bekamen vergorene Getränke zusätzliche Bedeutung als Energiespender und Nahrung. Das archaische Gelage lebte weiter, oft jedoch ohne sakrale Funktion. Die Bedeutung zwanghaften Trinkens erkannte man nur rudimentär und dem christlichen Ideal der Mässigkeit wurde nur selten gehuldigt. Der vergebliche Kampf von Reformatoren (Luther) und Humanisten gegen den «Saufteufel» führte zur Marginalisierung des Trinkens in der Gesellschaft. Er bildete sozusagen die gemässigte Vorhut der teils in Form eines religiösen Kreuzzugs geführten Alkoholbekämpfung des 19. und frühen 20. Jahrhunderts.

Lange Zeit existierten zwei parallele Trinkkulturen in Europa: der mediterran-romanische «Südtypus» mit Wein und der germanisch-slawische «Nordtypus» mit Bier. Galt im Süden öffentlich zur Schau gestellte Berauschung als ungesitteter Missbrauch einer Gottesgabe, so wurde ihr Fehlen aus nördlicher Sicht als Verschlagenheit und Verweichlichung gesehen. Trotz zunehmender Annäherung der Getränkearten unterscheidet Hasso Spode noch heute, in der dritten Phase, unterschiedliches Trinkverhalten in Nord und Süd: Eine «feuchte» Trinkkultur südlich der Alpen, in welcher hauptsächlich Wein zum Essen getrunken wird. Die Trinkkultur im Norden bezeichnet er als «trocken», da vor allem an Wochenenden, nicht aber zu Mahlzeiten, Alkohol konsumiert wird. Mitteleuropäer und Nordamerikaner bilden laut seiner Theorie sogenannte Mischtypen.



Bis heute spiegeln sich in der Trinkkultur das Verhältnis des Menschen zu alkoholischen Getränken und die Wahrnehmung seiner Lebenswelt. Foto Hansjakob Gabathuler, Buchs

Wenn auch die Einteilung Spodes etwas pauschalisierend klingt, so gibt sie doch einen guten Überblick über das sich verändernde Verhältnis des Menschen zu alkoholischen Getränken und über die Wahrnehmung seiner Lebenswelt. Sie weist auch auf die Zwitterstellung des Alpenrheintals zwischen südlich romanischer und nördlich germanischer Trinkkultur hin. In den Beiträgen des vorliegenden Jahrbuchs kommt dies deutlich zum Ausdruck.

81 Schärer 1992, S. 262f.

82 *Alcopops:* süssliche Mischgetränke mit Spirituosen, z. B. Wodka, Whisky.

83 Vgl. das Nationale Programm Alkohol 2008–2012 (NPA), 25. 9. 2009.

84 Vgl. Kurth 2009.

85 Vgl. zur Ökologie im Weinbau im vorliegenden Band Michel Revaz, «Weine, die ihre Seele nicht verloren haben».

86 Vgl. Hans Jakob Reich, «Die Werdenberger Bierbrauereien», im vorliegenden Band.

87 *Laizismus:* Trennung von Religion und Staat.

88 *Wahabismus* ist eine rigide Form des sunnitischen Islams. Der wahabitische Anspruch auf Reinheit des Islams richtet sich explizit gegen jede Art von fremdem kulturellem Einfluss.

Literatur

Dubler 2008: DUBLER, ANNE-MARIE, *Ess- und Trinksitten.* In: *Historisches Lexikon der Schweiz (HLS)*, Version vom 13. 5. 2008, URL: http://www.hls-dhs-dss.ch/textes/d/D16225-1-1.php

Gerhard 1840: GERHARD, EDUARD, *Auserlesene griechische Vasenbilder*, Berlin 1840.

Hauser 1987: HAUSER, ALBERT, *Was für ein Leben. Schweizer Alltag vom 15. bis 18. Jahrhundert*, Zürich 1987.

Hübner 2004: HÜBNER, REGINA und MANFRED, *Trink, Brüderlein, trink. Illustrierte Kultur- und Sozialgeschichte deutscher Trinkgewohnheiten*, Leipzig 2004.

Kurth 2009: KURTH, FREDI, *Vereint gegen Alkoholexzess.* In: *Tagblatt*, St.Gallen 18. 9. 2009.

Meyers 1908: *Meyers Grosses Konversations-Lexikon*, Bd. 13., Leipzig 1908, S. 409–412.

Montanari 1995: MONTANARI, MASSIMO, *Der Hunger und der Überfluss. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa*, München 1995.

Nationales Programm Alkohol 2008–2012 (NPA), Version vom 25. 9. 2009, URL: http://www.bag.admin.ch/themen/drogen/00039/00596/index.html?lang=de

Schärer 1992: SCHÄRER, MARTIN R., *Ernährung und Essgewohnheiten.* In: *Handbuch der schweizerischen Volkskultur*, Hg. Paul Hugger, Zürich 1992, S. 253–288.

Spode 1993: SPODE, HASSO, *Die Macht der Trunkenheit. Kultur- und Sozialgeschichte des Alkohols in Deutschland*, Opladen 1993.

Spode 1999: SPODE, HASSO, *Alkoholische Getränke.* In: *Genussmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch*, Hg. Thomas Hengartner/Christoph Maria Merki, Frankfurt am Main 1999, S. 25–79.

Tanner 1986: TANNER, JAKOB, *Die «Alkoholfrage» in der Schweiz im 19. und 20. Jahrhundert.* In: *Drogalkohol*, Nr. 3/86, Hg. Markus Wieser, Lausanne 1986, S. 147–168.

Treichler 1991: TREICHLER, HANS PETER, *Abenteuer Schweiz. Geschichte in Jahrhundertschritten*, Zürich 1991.

Dank

Die Jahrbuchredaktion bedankt sich bei den Mitarbeitern des Staatsarchivs St.Gallen Patric Schnitzer und Felix Stadler für die freundliche Unterstützung bei der Suche nach Archivmaterialien für verschiedene Beiträge im vorliegenden Buch sowie beim im Frühjahr 2009 in den Ruhestand getretenen Archivmitarbeiter Markus Kaiser für zahlreiche wertvolle Hinweise. Unser Dank gilt auch dem Historiker Werner Hagmann, Zürich, sowie Hansruedi Rohrer, Buchs, für zur Verfügung gestellte Bild- und Textdokumente.