

Ein Bier, das keines sein darf: Goseanna!

In Leipzig gibt es ein Bier, das es eigentlich gar nicht geben dürfte: Die Gose, die 998 erstmals als Stadttrunk von Goslar erwähnt wurde. Denn dieses Bier enthält, vielleicht nicht seit damals, aber jedenfalls seit etlichen Jahrhunderten Salz und Gewürze – das sorgt für einen trockenen Gesamteindruck und macht Durst zum Weitertrinken. Was aus Sicht der Hersteller schon immer verständlich war, andererseits aber gerade mit dem Reinheitsgebot von 1516 abgestellt werden sollte. Dumm nur, daß die Biertrinker sich nicht unbedingt vom Staat gängeln lassen wollen, welches Bier sie trinken dürfen und welches nicht. Und so kann man in Leipzig die „Goedeckes Döllnitzer Ritterguts Gose“ kaufen – ein Getränk, das schon seit 1824 in dieser Form gebraut wird, aber nicht Bier heißen darf. Mit 3,9 Prozent ist das säuerliche Getränk ein bißchen leichter als die gewohnten Biere – und überhaupt schmeckt es ganz anders, weil unsere Vorstellung von Bier sich an den sehr reintonig schmeckenden Pilsbieren der letzten Jahrzehnte orientiert. Die Leipziger Gose ist aber anders – egal, ob sie als Flaschenbier aus Döllnitz oder (nach einem anderen Rezept, aber mit den gleichen Zutaten) aus der Gasthausbrauerei am Bayerischen Bahnhof in Leipzig kommt. Immerhin seit 1737 ist die Gose schließlich als Leipziger Spezialität bekannt. Die Gose wurde damals von umlie-

genden Landgütern als unausgegorenes Jungbier in großen Fässern in die Stadt gebracht, wo sie die Gosewirte in bocksbeutelartige, sehr langhalsige Flaschen füllten. Erst in der Flasche ist sie ausgereift, was – neben den Zutaten Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen und obergäriger Hefe – eine Gemeinsamkeit mit dem bayrischen Weißbier darstellt. Unvergleichlich war aber das Gärverfahren: Die Flaschen ließ man offen, im engen Flaschenhals bildete sich sodann ein Pfropfen aus Hefen und Milchsäurebakterien. Langsam wurde das Bier säuerlich und frisch, ohne sich (wie bayrisches Weißbier) mit Kohlensäure anzureichern. Nach etwa fünf Wochen war das Bier durchgegoren, der Hefepfropfen wurde weggeschnippt, das Bier getrunken. Die viele Hefe und die Milchsäurebakterien machten das Bier nicht nur angenehm weinartig zu trinken, sie hatten auch heftige Nebenwirkungen auf den Verdauungstrakt, die der Leipziger Humordichter Edwin Bormann im vorigen Jahrhundert andeutete: „Wennste probst der Gose Saft, Wappne dich mit Heldenkraft! Denn de weest nich, wärd dei Magen Ja und Amen derzu sagen? Drum bevor de rechte Hand noch ums Stengelglas sich wand, leg aus Vorsicht deine linke, Uf de Stuwendhiereklinke!“ Noch heute gibt es in Leipzig eine Gosenschenke (zur Blüte des Bierstils im ersten Viertel des 20. Jh. waren es an die 70). Sie befindet sich Menckestraße 5 in 04155 Leipzig-Gohlis. Der Inhaber Hartmut Hennebach weiß nur zu genau um die Nebenwirkungen des Gebräus. Drum weist er seine Gäste vorsichtshalber ein, wo das „Stille Örtchen“ zu finden ist, und gibt ihnen den alten Spruch mit auf den Weg: „Es ist zwar ein sehr gutes Bier, die Goslarische Gose; Doch wenn man meint, sie sei im Bauch, so liegt sie in der Hose.“ Mag sein, daß das alles nicht mit unseren Vorstellungen vom Bier und seiner Reinheit in Einklang zu bringen ist – aber ein erfrischendes Getränk ist die Gose allemal. Und weil sie eben ein bißchen Salz enthält, ist sie trocken – nach jedem Schluck kommt der Durst augenblicklich wieder. Und Herr Hennebach hebt schmunzelnd sein eigenes Glas und protestet einem zu: „Goseanna!“

