

Abstract

Wein gehörte schon in der Antike zu den gehobenen Tafelfreuden. Ohne Kenntnis des Alkohols als Wirkstoff wurde der Rausch als Geschenk der Götter gefeiert. Das Bier, wohl ebenso alt, beschrieben römische Autoren als barbarisches Getränk, das die Germanen dumm und kampfunfähig mache. Förderer des Hopfenanbaus und des Gerstensafts war Karl der Grosse. Durch ihn wurde das Kloster St. Gallen im 9. Jahrhundert zur eigentlichen Bierfabrik. Seine Braugeheimnisse eroberten die Klöster Bayerns. Klosterbier wurde zur Qualitätsmarke; aber das reformierte Zürich distanzierte sich von ihm. Ganz anders stand es mit dem Schnaps. Jeder Bauer brannte seine Früchte selber; schliesslich auch die billigen Kartoffeln, die bald mehr gebrannt als gegessen wurden. Die Preise stiegen, und der Fusel wurde zur Landplage, bis der Bund das Alkoholmonopol übernahm und die Brennöfen einzog.

Inhalt

Der Geist im Glas
Vom Keltern: Der Trank der Götter
Säumer, Zünfter und Küfer
Zürichbieter Weinkunde
Vom Brauen: Barbarisches Bier
Von Alexandrien bis St. Gallen
Keine Quellen
kein Bier?
Von der Reformation zur Franzosenzeit
Zürichs Bierjahrhundert
Bier per Bahn

Die Kunst der Kälte
Industriebier
Vom Brennen Schnaps und gebrannte Wasser
Alchemie und Feuerwasser
Die Bar-Amerika in Europa
Zürcher Gastlichkeit: Eine trinkfreudige Stadt
Zürcher Weinbräuche
Schön und unwahr
Die Revoluzzerkneipe
Bierhalle unter Denkmalschutz
Erfreuliche Fehlplanung
Aus Bierschaum geboren
Barpoesie
Einstein und die vierte Dimension
«Dieses Glas dem guten Geist...»
Karriere eines Küfers
Der «Weisse Wind» zum Exempel
Eine Taverne zügelt von der Stadt aufs Land
Allerlei Wissenswertes zu Bier und Wein: Aus der Zürcher Weinchronik
Bier als Sprachproblem
Die grösste Bieridee
Hefe
die Mutter des Alkohols