

## Selbstgebrautes Bier auf Gotland

Ein Beitrag zum Thema Folklorismus/Revitalisierung

IN DEN LETZTEN JAHREN haben sich vor allem deutsche Ethnologen mit der heutigen Situation der traditionellen und lokalen Kultur beschäftigt<sup>1</sup>. Es läßt sich leicht konstatieren, daß vieles von der provinziellen Eigenart vergangener Zeiten in einem stromlinienförmigen Kulturaustausch und Lebensmuster verlorengegangen ist. Bei dieser Gleichschaltung der Entwicklung konnten sich jedoch gewisse lokale Kulturzüge erhalten und noch dazu an Stärke zunehmen. Einige dieser älteren Sitten, Bräuche, Speisen und um was es sich sonst noch handeln mag, konnten für Jahrzehnte verschwunden sein, wurden jetzt aber erneut aufgenommen („revitalisiert“). Andere wiederum blieben erhalten und die absteigende Tendenz schlug ins Gegenteil um. Das erscheint beim ersten Anblick erstaunlich, und gerade die Frage, warum es zu dieser Entwicklung gekommen ist, beschäftigt die Ethnologen. Um dieses Problem zu illustrieren und vielleicht einen Beitrag zum Verständnis der zugrunde liegenden Ursachen dieser komplexen Zusammenhänge zu geben, möchte ich ein Beispiel von Gotland anführen.

Zunächst eine Skizzierung des Hintergrundes. Gotland ist die größte Insel der Ostsee, ca. 140 km lang und 50 km breit. Sie hat 55 000 Einwohner, 20 000 davon wohnen in Visby. Gotland ist das am schwächsten industrialisierte Gebiet in Schweden und deshalb ist die Landwirtschaft noch immer der dominierende Erwerbszweig. Aus diesem Grund hat die Insel große ökonomische Probleme. Hohe Transportkosten und der Abstand zum Festland — räumlich sowie zeitlich gesehen — wirken sich hemmend auf Wirtschaftsleben und Industrietablierung aus. Das war früher anders! Während der Wikingerzeit und dem darauffolgenden Mittelalter lag die Insel im Zentrum der nordeuropäischen Handelskarte. Visby war eine der wichtigsten Handelsstädte der Hanse. Das Silber ergoß sich in Strömen über die Insel. Heute finden wir es in Form von Schätzen. Bisher wurden über 700 in Gotlands Erde angetroffen.

1. Hier nur einige Beispiele: HERMANN BAUSINGER, Zur Kritik der Folklorismuskritik. *Populus Revisus* (Volksleben 14). Tübingen 1966. — Ders., Folklorismus in Europa. Eine Umfrage. *Zeitschrift für Volkskunde* 65. 1969. — Ders., Volkskunde. Von der Altertumforschung zur Kulturanalyse. Darmstadt 1971. — WOLFGANG BRÜCKNER, „Heimat und Demokratie“. Gedanken zum politischen Folklorismus in Westdeutschland. *Zeitschrift für Volkskunde* 65. 1965. — Ders., Vereinswesen und Folklorismus. Eine Bestandsaufnahme in Südhessen. *Populus Revisus* (Volksleben 14). Tübingen 1966. — INA-MARIA GREVERUS, Nothing but a little Wooden Dala-horse, or: How to decode a „Folk“-Symbol. *Folklore today. A Festschrift for Richard M. Dorson*. Bloomington 1976. — WALTER HÄVERNICK, Gruppengut und Gruppengeistigkeit im Wandel der Zeit. Ein Beitrag zum Thema „Folklorismus“. *Beiträge zur deutschen Volks- und Altertumskunde* 15. 1971. — UTZ JEGGLE und GOTTFRIED KORFF, Zur Entwicklung des Zillertaler Regionalcharakters. *Zeitschrift für Volkskunde* 70. 1974. — RUDOLF KRISS, Brauchtum, Folklorismus und Fremdenverkehr im Berchtesgadener Land. *Volkskultur und Geschichte. Festgabe für Josef Dünninger zum 65. Geburtstag*. Berlin 1970. — KONRAD KÖSTLIN, Folklorismus und Ben Akiba. *Rheinisches Jahrbuch für Volkskunde* 20. 1969. — Ders., Die Revitalisierung regionaler Kost. *Kansatieteellinen arkisto* 26. Helsinki 1975. — HANS MOSER, Vom Folklorismus in unserer Zeit. *Zeitschrift für Volkskunde* 58. 1962. — Ders., Der Folklorismus als Forschungsproblem der Volkskunde. *Hessische Blätter für Volkskunde* 55. 1964. — ANNA-MAJA NYLÉN, Folkdräkterna och folkdräktsrörelsen. *Folklig dräkt* (red. von Sigfrid Svensson). Lund 1974. — GÖRAN ROSANDER, Turismen och den folkliga kulturen. *Dalarnas hembygdsbok*. Falun 1976. — MAGNE VELURE, Folklorisme: oppattliving av fortida. *Rig*. Stockholm 1977.

Aufgrund der isolierten Lage der Insel konnten viele Züge der traditionellen Volkskultur auf Gotland länger weiterleben als auf dem schwedischen Festland, so auch das Brauen von Bier. Auf Gotland ist es noch heute relativ üblich, sein Bier nach alter Überlieferung zu brauen. In bestimmten Gebieten der Insel brauen mehr als die Hälfte aller Haushalte selbst. In Zeiten der Selbstversorgung war das mehr oder weniger eine Notwendigkeit. In ganz Skandinavien (abgesehen von bestimmten Orten weit im Norden, wo der Anbau von Gerste unmöglich war) sowie in großen Teilen von Mittel- und Osteuropa malzte man Gerste und braute Bier. Das wird z. B. in Arbeiten von Odd Nordland und Matti Räsänen behandelt<sup>2</sup>.

Heute ist die Selbstbrauerei in ganz Schweden, mit Ausnahme von Gotland, völlig verschwunden. In stark begrenztem Umfang braut man noch in Norwegen und Finnland, hier jedoch in anderer Form als auf Gotland. In diesen Gebieten wird lediglich stark alkoholhaltiges Bier hergestellt, und man braut ausschließlich zu bestimmten Festtagen, wie z. B. Weihnachten, Mittsommer, oder aber zu Familienfestlichkeiten, wie Hochzeiten, Fünfzigjahrfeiern usw. Auch auf Gotland wird ein besonderes Festbier gebraut, zwischen den Festen jedoch braut man ein leichteres Tafelbier. Abgesehen von Rohware und Herstellungsart besteht allerdings keine Ähnlichkeit zwischen diesem alltäglichen Getränk und dem Festbier. Man trinkt es wie jedes andere Getränk täglich zu den Mahlzeiten und auch bei der Arbeit, und die es trinken, tun das ohne jede gedankliche Verknüpfung mit Alkohol oder Fest.

Um der folgenden Diskussion Konkretheit zu geben und um klarzulegen, daß das Malzen und Brauen eine umfassende Arbeit ist, die sowohl ein großes Können als auch spezielle Räumlichkeiten voraussetzt, möchte ich hier ganz kurz die Herstellungstechnik erklären<sup>3</sup>.

Zum Malzen verwendet man vorwiegend Gerste. Das Getreide, das verwandt werden soll, wird zunächst für drei Tage zum Einweichen in ein Wasserbad gelegt. Da es dabei aufquillt, ist es wichtig, daß ab und zu neues Wasser nachgefüllt wird, damit das Getreide die ganze Zeit über bedeckt ist. Danach wird es ausgekippt und aufgehäuft, das Wasser kann ablaufen und das Getreide beginnt zu keimen. Der Keimvorgang ist ein wichtiges Moment beim Malzen, weil der Zucker, der sich hier bildet, der Würze später Gärkraft und dem Bier einen höheren Alkoholgehalt verleiht. Haben die Keime nach einigen Tagen eine Länge von 2—3 cm erreicht, schüttet man das Malzgetreide auf eine Darre zum Trocknen. Die gotländische Darre ist einmalig in Skandinavien. Sie hat ihren Ursprung in Dänemark und wurde vermutlich während der dänischen Oberhoheit im 15. bis 17. Jahrhundert auf Gotland übernommen. Erst danach erhielt sie ihre jetzige Form,

2. ODD NORDLAND, *Brewing and Beer Traditions in Norway. The Social Anthropological Background of the Brewing Industry*. Gjøvik 1969. — MATTI RÄSÄNEN, *Vom Halm zum Faß (Kansatieteellinen Arkisto 25)*. Helsinki 1975.

3. ANDERS SALOMONSSON, *Gotländskt dricka. Gastronomisk kalender 1976*. Stockholm 1975. — Ders., *Gotlandsdricka. Traditionell kultur som regional identitetssymbol (= Etnologiska sällskapet i Lund, Bd. 10)*. Karlstad 1979.

## Selbstgebrautes Bier auf Gotland

und es fehlt daher an Gegenstücken selbst auf dänischem Gebiet. Die Darre sieht aus wie ein Kasten von ca 1,5 x 2 m und befindet sich auf dem Dachboden im Brauhausflügel eines Gehöftes. Geheizt wird sie von einer besonderen kleinen Feuerstelle aus, die im Anschluß an Herd, Backofen und eingemauertem Topf im Erdgeschoß gelegen ist. Der Rauch wird durch einen separaten Rauchgang geleitet, der in den Boden der Darre unter dem Malz mündet. Durch den aufsteigenden Rauch wird das Malzlager getrocknet und der ganze Dachboden von Rauch erfüllt. Nach einer ca. fünftägigen Feuerung ist das Malz trocken<sup>4</sup>.

Bevor das Malz gebraut wird, muß es gemahlen werden, und zwar sehr grob, damit die Würze nicht abläuft. Früher wurde das Malz mit einer eigenen Handmühle oder Windmühle gemahlen<sup>5</sup>. Heute kommt das nur noch in Ausnahmefällen vor. Statt dessen läßt man das Malz in einer der Dorfmühlen mahlen. Diese Mühlen können in der Regel auf eine für das Malz notwendige Dicke eingestellt werden. Die Müller betrachten das Mahlen von Malz als eine zusätzliche Arbeit, sehen sich jedoch gezwungen, diesen Service aufrechtzuerhalten, noch dazu, wie eine alte Sitte es gebietet, ohne Kostenberechnung. In der Regel brauchen auch die, die ausschließlich Malz mahlen lassen (nämlich Nicht-Bauern), nicht zu bezahlen, und diese Gruppe nimmt weiter zu.

Und nun zum Brauvorgang selbst. Man benutzt ein großes Holzfaß mit einem Zapfhahn, der seitlich, gleich über dem Boden angebracht ist. Heute verwendet man mehr und mehr Plastik- oder Metallgefäße, weil „richtige“ Holzfässer nur schwer erhältlich sind. Der Zapfhahn wird auf Gotland „hanick“ genannt. Dieses Wort kommt außerhalb des gotländischen Dialektes nicht vor und bezeugt frühere internationale Kontakte der Insel (vergleiche Dt. *Zapfhahn*).

Auf dem Grund des Braugefäßes schichtet man Wacholderzweige auf eine bestimmte Weise und legt darüber ein dickes Lager Wacholderreisig oder Stroh. Dieses Lager bildet das Sieb, das zur Filterung notwendig ist. Es ist mit einem Kaffeefilter vergleichbar. Über dieses Bett schüttet man das Malz, nachdem es zuvor einen Tag lang in heißem Wasser eingeweicht worden ist, damit sich weiterer Malzzucker absondern konnte. Man öffnet dann vorsichtig den Zapfhahn und läßt die Würze ablaufen — je langsamer desto besser — während man soviel heißes Wasser hinzugibt, bis die gewünschte Menge an Flüssigkeit erreicht ist. Das Wasser wird zuvor mit Wacholderreisig aufgeköcht und hat daher eine bräunliche Färbung. Wacholderreisig verwendet man teils wegen des Geschmacks und teils wegen besserer Lagereigenschaft beim Bier.

Nach der Filterung wird die Würze zusammen mit Hopfen gekocht. Früher pflegte man Hopfen selbst anzubauen — das wurde sogar im schwedischen Gesetz vorgeschrieben, um die Importkosten des Landes niedriger zu halten. Heute kauft man meist bayerischen gefriergetrockneten Hopfen im Lebensmittelgeschäft und gibt die Würze hinzu. Auch andere Zusätze kommen vor, wie z. B. Früchte

4. ANDERS SALOMONSSON, Den gotländska kölnan. *Gotländskt arkiv*. Nyköping 1977.

5. JAN A: SON-UTAS och ANDERS SALOMONSSON, Väder- och vattenkvarnar på Gotland. Nyköping 1977.

oder Kartoffeln. In letzter Zeit wurde es üblich, auch Zucker zu verwenden, um den Alkoholgehalt zu erhöhen.

Die Würze muß bis auf ca. 30° abgekühlt werden. Danach gibt man ein kleines Stück Hefe hinzu. Der Gärungsvorgang ist nach ca. einer Woche abgeschlossen, und das Bier ist trinkfertig.

Die hier beschriebene Brautechnik unterscheidet sich in einigen wenigen Punkten von der im übrigen Skandinavien üblichen. Die Unterschiede sind indessen nicht von prinzipieller Art und brauchen daher in diesem Zusammenhang nicht erwähnt werden. Ein Faktor ist jedoch für den Fortbestand des Brauens von Wichtigkeit und sollte daher genannt werden. Es handelt sich um den Zugang zu einer Malzdarre. Auf Gotland hat so gut wie jeder Hof eine eigene Darre und ein Großteil ist noch erhalten<sup>6</sup>. Eine Ausnahme bilden lediglich die nördlichsten Kirchspiele, wo oftmals mehrere Haushalte eine gemeinsame Trockensauna hatten. Diese Sauna war freistehend und unterschied sich völlig von den oben beschriebenen Gotlanddarrren<sup>7</sup>.

Auch im übrigen Skandinavien benutzen meist mehrere Familien zusammen eine Trockensauna. An verschiedenen Orten gab es Berufsmalzer, die das Getreide gegen Bezahlung malzten. Daß ein solcher Unterschied zwischen Gotland und Skandinavien entstehen konnte, ist auf die gotländische Baustruktur zurückzuführen. Die Gehöfte auf der Insel bilden in der Regel keine Dorfgemeinschaften, sondern liegen in der Landschaft verstreut. Daher war eine eigene Darre für die gotländischen Bauern so gut wie notwendig, da sie sonst zu allzu weiten Fahrten zum Malzen ihres Getreides gezwungen gewesen wären. Es ist offensichtlich, daß gerade der Zugang zu einer eigenen Darre zur Erhaltung der Brausitte beigetragen hat.

MEINE UNTERSUCHUNG DER GOTLÄNDISCHEN BRAUEREI berührt jedoch nicht in erster Linie die Technik selbst. Für mich war die Frage von Interesse, warum man noch immer auf Gotland braut, während die Sitte im übrigen Skandinavien schon so gut wie völlig verschwunden ist.

Diese Fragestellung kann zum Teil in Miniatur auf der Insel selbst behandelt werden. Ich denke hier an den Unterschied in der Braufrequenz zwischen Nord- und Südgotland. Auf Nordgotland braut man so gut wie gar nicht mehr, während das Brauen auf Süd- und Mittelgotland noch immer sehr verbreitet ist.

Mit Hilfe von Vermögens- und Nachlaßverzeichnissen sowie Interviews mit älteren Personen habe ich feststellen können, daß es um die letzte Jahrhundertwende auf Nordgotland ebenso üblich war, sein eigenes Bier zu brauen, wie auf Südgotland. Damals brauten noch alle Haushalte, also auch diejenigen, die sich nicht direkt durch die Landwirtschaft ernährten. Ich denke hier an Schuh-

6. ANDERS SALOMONSSON, Gotländische Bauernhöfe in der Neuzeit. *Jahrbuch für Hausforschung* 27. Münster 1977.

7. ANDERS SALOMONSSON, Torkbastun på Gotland (Gotländska studier 4). Nyköping 1975; ILMAR TALVE, Bastu och torkhus i Nordeuropa. Stockholm 1960.

macher, Schneider, Schullehrer usw. Gotland ist ein erst sehr spät industrialisiertes Gebiet und die Bevölkerung hatte vor 75 Jahren noch kaum die Selbstversorgung verlassen.

Zu Beginn unseres Jahrhunderts wurde eine markante Industrialisierung auf Nordgotland eingeleitet. Zugrunde lag ein großer Aufschwung der Kalkindustrie. In ca. 15 Kalksteinbrüchen wurde in den nördlichen Kirchspielen längs der Küste gearbeitet, und während der Abbruchsaison waren über 1000 Personen beschäftigt. Die Industrialisierung brachte eine bedeutende Proletarisierung der Landbevölkerung mit sich. Steinarbeiter etablierten sich an der Peripherie der Ackerbaugebiete und verloren dadurch sukzessiv den Kontakt mit der Landwirtschaft. Sie hatten zwar in der Regel ein paar Ackerstreifen zum Pflanzen von Kartoffeln und eventuell für etwas Roggen, waren aber im übrigen gezwungen, den überwiegenden Teil ihrer Lebensmittel zu kaufen. Als Arbeitnehmer hatten sie Zugang zum damals seltenen Bargeld, und schlugen somit eine Bresche für die Geldwirtschaft.

Diese Steinarbeiter waren die ersten, die aufhörten zu brauen, denn hierzu bedarf es Zeit und Raum. Da auch ihre Ehefrauen Lohnarbeit annahmen (und das besonders zur Zeit der Aussaat und Ernte bei den Bauern), fehlte es ihnen an Zeit. Mit Räumlichkeiten war es noch schlechter bestellt, denn zu den kleinen Besitzungen der Arbeiter gehörte nur selten ein Brauhaus.

Noch ein weiterer Faktor war von Bedeutung. Mit der Industrialisierung nahm auch die Beweglichkeit der Bevölkerung zu. Die großen Arbeitsplätze zogen Volk aus anderen Kirchspielen und auch vom Festland an. Aber Menschen, die ihre Heimatgebiete verlassen, verlieren nicht nur den Kontakt mit Verwandten und Freunden, sondern entfernen sich auch von ihrer gewohnten Lebensart, ihren Sitten und Bräuchen. Unter diesen Umständen verlor das Brauen mehr und mehr an Bedeutung bei den Steinarbeitern auf Nordgotland. Das ist nicht zuletzt auch auf die Arbeiter vom Festland zurückzuführen. Sie brachten keine Tradition mit, weil man zu jener Zeit so gut wie in ganz Schweden nicht mehr braute.

Durch das allmähliche Verschwinden des Selbstbrauens nahmen die Brauereien an Bedeutung zu. Ein Tafelgetränk brauchte man und statt es selbst zu brauen, kaufte man in zunehmendem Maße Bier von der Brauerei. Diese gingen dazu über, ihr Bier an den Haustüren ihrer Kunden in Fässern von 5 und 10 Liter anzubieten.

Auf dem Weg zu den Arbeiterwohnungen kamen die Bierkutscher auch an den Bauernhöfen vorbei, und in den 30er, 40er und 50er Jahren des 20. Jh.s wurde es dort mehr und mehr üblich, daß auch die Bauern ihr Tafelgetränk kauften. Die Geldwirtschaft hatte an Bedeutung gewonnen, und die alte Form von Selbstversorgung war unmodern geworden. Gekaufte Ware hielt man für „feiner“, während die selbstgefertigte als Armutsbeweis angesehen wurde. Vereinfacht könnte man auch sagen, daß sich die Maßstäbe der Arbeiter auf die der Bauern übertrugen.

Auf Süd- und Mittelgotland war das Bild jedoch ein anderes. Dort hat die Landwirtschaft bis in unsere Zeit hinein eine stärkere Stellung innegehabt als im

Norden. Eine Industrialisierung von Bedeutung hat noch nicht stattgefunden und die meisten sind noch in der Landwirtschaft tätig. Das bewirkte einen bedeutend ruhigeren Übergang zur Geldwirtschaft. Die Beweglichkeit der Bevölkerung war dort auch geringer. Die südgotländischen Höfe sind in der Regel größer und somit auch ihre Haushalte. Unter diesen Voraussetzungen sah man das Brauen als einen natürlichen und ökonomischen Vorgang in der Haushaltung an. Gotland kann in dieser Hinsicht als ein Schweden in Miniatur angesehen werden. Der gleiche Faktor, der dem Rückgang des Brauens auf Nordgotland zugrunde lag, bewirkte auch dessen Verschwinden im übrigen Schweden.

WIR HABEN BISHER GESEHEN, wie physische, ökonomische und ökologische Faktoren auf die Erhaltung einer altherkömmlichen Sitte, Tafelgetränke selbst zuzubereiten, eingewirkt haben. Damit berühren wir die aktuelle Situation und müssen erkennen, daß auch andere, neu hinzugekommene Faktoren eine Rolle bei der Erhaltung älterer Kulturzüge in der heutigen Lage spielen.

Entgegen jeder Annahme hat das Brauen im letzten Jahrzehnt zugenommen. Die absteigende Kurve hat einen erneuten Anstieg zu verzeichnen, gleichzeitig damit ändert sich aber auch der Charakter des Brauens. Wer braut, tut das nicht mehr auf traditionelle Weise, ebensowenig wie es eine traditionelle Motivierung dafür gibt. Die heutigen Erzeuger oder nur Konsumenten selbstgebrauten Bieres lassen sich in vier verschiedene Gruppen einteilen:

- A Diejenigen, die malzen und brauen zur Deckung ihres täglichen Bedarfs an Tafelbier.
- B Diejenigen, die heute nur noch zu Weihnachten, Geburtstagen oder anderen Familienfeiern brauen.
- C Diejenigen, die nicht mehr selbst brauen, hier und da aber, besonders zu Weihnachten, von Freunden oder Bekannten ein paar Flaschen bekommen.
- D Diejenigen, die in den letzten Jahren das Brauen wieder aufgenommen haben.

*Gruppe A* ist noch immer die größte Gruppe. Hier ist es die Frau in der Familie, die braut, und zwar auf dieselbe Weise wie schon vor ihr Mutter und Großmutter. In dieser Gruppe werden eigentlich zwei Biersorten hergestellt, teils das alkoholschwache Tafelgetränk, das täglich auf dem Tisch zu finden ist, teils das stärkere Festbier zu festlichen Gelegenheiten. Der Verbrauch von Festbier hat in letzter Zeit einen mehr rituellen Charakter angenommen. Man bietet es an, um zu bekräftigen, daß man wohlvertraut ist mit alten gotländischen Traditionen. Das Bewußtsein, daß selbstgebrautes Bier nunmehr eine gotländische Spezialität ist, hat sich im Laufe des letzten Jahrzehnts sehr verstärkt. Die noch bestehende Ansicht, daß zu Hochzeiten und zu Fünfzigjahrfeiern immer noch ein selbstgebrautes Bier gehört, diese traditionelle Einstellung ist heute durch die Ansicht ergänzt worden, daß das Bier eine gotländische Angelegenheit ist.

*Gruppe B* braut lediglich ein- bis zweimal pro Jahr und dann nur zu besonderen Gelegenheiten. Hier spielt das Bewußtsein, eine alte gotländische Tradition

lebendig zu erhalten, noch eine größere Rolle. Das Bier ist eine Familienangelegenheit geworden, und deshalb hilft auch häufig der Mann bei der Brauarbeit. Man stellt „Festbier“ her. Das ist zwar für Festlichkeiten gedacht, wird aber auch, solange der Vorrat reicht, alltags serviert.

*Gruppe C* braut nicht selbst, sondern kauft Bier oder erhält es von Bekannten zu gewissen Festtagen. Viele in der Gruppe haben zwar daran gedacht, das Brauen wieder aufzunehmen, haben es aber bisher noch nicht gewagt.

*Gruppe D* stammt oftmals aus Familien, die Bier brauten. Man hat mehrere Jahre auf das Getränk verzichten müssen, fängt aber nun erneut an zu brauen. Diese Leute wuchsen auf dem Land auf, in einem traditionellen Bauernmilieu und waren von Kindesbeinen an an selbstgebrautes Bier gewöhnt. Hierbei handelt es sich oft um junge Familien, die meist in stark besiedelten Gebieten wohnen. Wenn sie jetzt das Brauen wieder aufnehmen, ist es für sie eine Art romantisches Substitut für den Verlust, der durch ihr Verlassen der ländlichen Gebiete entstand.

Es ist beinahe unmöglich, in einer Mietwohnung oder Villa in der Stadt auf traditionelle Weise zu brauen. Statt dessen muß man Küche, Keller oder Garage für einen Abend in ein Brauhaus verwandeln und in alten Waschmaschinen oder Trögen brauen. Die Technik kann auch so weit vereinfacht sein, daß man in einem Beutel braut. Man schüttet gemahlenes Malz in einen Leinenbeutel und legt ihn in einen Topf mit kochendem Wasser auf dem Küchenherd. Nach einer Kochzeit von ungefähr einer Stunde, wo das Malz ausgewässert wird, erhält man die Würze. Diese läßt man anschließend abkühlen und gibt wie gewöhnlich Hefe hinzu. Der Erfindungsreichtum ist also groß, wenn es darum geht, eine Möglichkeit zum Brauen zu finden.

In *Gruppe D* braut hauptsächlich der Mann in der Familie. Braukundig zu sein verleiht einen gewissen Status bei den Gotländern heutzutage, das gilt jedenfalls für die, die diese alte Sitte erneut haben aufleben lassen, und brauende Männer tauschen gern Rezepte und Handhabungstechniken aus.

Hier lassen sich Parallelen zu Ulrich Tolksdorfs Aufsatz „Grill und grillen“ ziehen<sup>8</sup>. Er führt das Grillen als Beispiel an und meint, wenn man einen Braten für ein gewöhnliches Familienessen grillt, so ist es Sache der Hausfrau, diese wenig glamouröse Arbeit auszuführen, und zwar versteckt in einer Küche. Lädt man hingegen einige Freunde zu einem Sonntagsbraten ein, ist es nicht ungewöhnlich, daß die Gäste schon im Garten vom Gastgeber empfangen werden, der dort, angetan mit einer protzigen Weihnachtsschürze, damit beschäftigt ist, diesen Braten auf dem Gartengrill der Familie zu grillen.

Tolksdorf stellt Begriffe wie Frau, Kultur und Arbeit in Relation zueinander und meint gleichzeitig, daß es sich um Gegenpole zu Begriffen wie Mann, Natur und Freizeit handle.

Definiert man Tolksdorfs Begriffe „Kultur“ und „Natur“ etwas großzügiger, als er es selbst zu tun scheint, lassen sich seine Gedanken durchaus auf das Brauen

8. ULRICH TOLKSDORF, Grill und Grillen. *Kieler Blätter zur Volkskunde* 5. 1973.

übertragen. Geschieht es unter traditionellen Bedingungen, wird es von der Hausfrau ausgeführt, und für sie ist das Brauen zweifellos eine Arbeit — das Brauen ist wirklich keine leichte Angelegenheit. Wird das Brauen jedoch in revitalisierter Form durchgeführt, ist es der Mann, der es vornimmt, und für ihn ist es mehr ein Hobby, etwas das ihm Spaß macht.

Fragt man die Leute, warum sie eigentlich brauen, erhält man recht unterschiedliche Antworten. Ihre Aussagen lassen sich aber nach denselben Prinzipien einteilen, die für die Gruppierung der Brauer angewandt wurden, also Gruppe A bis D.

In *Gruppe A* — die, die für den täglichen Bedarf brauen — betont man die ökonomische Seite des Brauens. Das gekaufte Bier erweist sich als wesentlich teurer als das selbstgebraute, allerdings unter der Voraussetzung, daß die Arbeitszeit der Hausfrau nicht in Geld gerechnet wird. Außerdem schmeckt ja auch das selbstgebraute Bier wesentlich besser als das gekaufte.

Für *Gruppe B* — die, die nur jährlich zwei- bis dreimal brauen — ist ein neues Motiv hinzugekommen. Man glaubt, durch seine Selbstbrauerei eine feine, alte Tradition lebendig zu erhalten. Dabei wird ausdrücklich betont, daß es sich hier gerade um eine gotländische Tradition handelt, die man pflegt.

In *Gruppe D* — hier wurde das Brauen erneut aufgenommen — dominiert das Traditionsmotiv total. Man ist sich voll und ganz bewußt, daß das Brauen etwas Besonderes für die Insel ist, und darauf ist man stolz. Die wiederaufgenommene Tradition dient hier als Mittel zur Erreichung einer Identifikation mit den heimatlichen Gebieten.

IN DIESEM ZUSAMMENHANG taucht für uns der Begriff auf, den deutsche Ethnologen „Folklorismus“ nennen<sup>9</sup>.

Gotland ist ein armes Land. Die Gotländer sind allgemein der Auffassung, daß die Insel von den zuständigen staatlichen Organen auf dem Festland stiefmütterlich behandelt worden ist, und man sieht mit Neid auf den rascheren ökonomischen Anstieg im übrigen Schweden. Gotland ist jedoch eine Insel mit einer einzigartigen Geschichte. Besonders die Wikingerzeit und das frühe Mittelalter sind als enorm reiche Perioden anzusehen. Auf den meisten Höfen gibt es Bodendenkmäler, und viele Bauern haben eine eigene kleine vorgeschichtliche Sammlung von Dingen, die bei der Arbeit auf dem Acker gefunden wurden. Auch die Stadt Visby nahm eine beachtliche Position in Nordeuropas mittelalterlicher Geschichte ein. Die gut erhaltene Stadtmauer und die imposante mittelalterliche Architektur der Stadt sind eine stete Erinnerung an die Größe vergangener Zeiten.

Auch die gotländische Volkskultur unterscheidet sich in vielen Punkten von der im übrigen Schweden. Während ihrer Blütezeit empfing die Insel eine Reihe kultureller Impulse, deren Auswirkung noch abzulesen ist. Auch der dänische Einfluß

9. Anm.1.

hat seine Spuren hinterlassen. Gotland hat außerdem durch Jahrhunderte hindurch bedeutende Kontakte mit ostbaltischem Gebiet gehabt. Die Eindrücke, die in diesem kulturellen Schmelztiegel gesammelt wurden, sind danach konserviert und fixiert worden — teilweise aufgrund der isolierten Insellage.

Das war grundlegend für ein großes historisches Interesse auf der Insel. Es ist populär, Abendkurse in Gotland-Geschichte zu besuchen, oder den speziellen gotländischen Dialekt zu erlernen. Gleichzeitig ist das Interesse an Heimatpflege stark angestiegen. Diese große Vorliebe für Gotland und seine Geschichte und Kultur spiegelt sich deutlich im Programm von Studiengemeinschaften und Schulen sowie in der Lokalpresse wider.

Wieso hat sich nun diese Begeisterung für Gotlands Geschichte und die Eigenart dieser Insel so stark entfalten können? Natürlich beruht das zum Teil auf der Lage der Insel. Die geographische Grenze stellt auf eine Weise eine Herausforderung dar. Man will so viel wie möglich über dieses begrenzte Gebiet, um das es sich hier handelt, lernen, da es eine so spezielle Geschichte hat. Und mit zunehmendem Interesse erlebt man auch die Eigenarten um so intensiver. Eine weitere Erklärung wäre, daß man sich ganz einfach ein wenig übergangen fühlt von der Entwicklung auf dem Festland. Und in einer solchen Situation sucht man Trost und Kompensation im Glanze vergangener Zeiten. Diese Neigung wollen wir näher betrachten.

Gotland ist jährlich das Reiseziel von  $\frac{1}{4}$  Mio. Touristen. Es handelt sich hauptsächlich um Leute vom Festland, aber auch viele ausländische Touristen lassen sich von der Insel mit ihrer einzigartigen Natur und besonderen Kultur anlocken. In diesem Zusammenhang ist der Kontakt zwischen Besuchern und Ansässigen interessant. Grob vereinfacht gibt es hier folgende Generalisierung: Wenn die Gotländer sich von außen betrachtet fühlen, leben sie sich noch intensiver in ihre Rolle als Gotländer hinein. Man spricht Dialekt und hält die kulturelle Eigenart bis zum Übermaß aufrecht, denn man empfindet einen gewissen Stolz darüber, ihrer teilhaftig zu sein und außerdem will man zeigen, daß Gotland Qualitäten besitzt, die andere Landschaften entbehren. Der Zusammenhang manifestiert sich auch in den sogenannten Gotlandgilden in verschiedenen großen Städten auf dem Festland. In diesen Vereinen treffen sich Gotländer, die von der Insel weggezogen sind, erzählen Gotlandgeschichten und träumen von ihrer Heimatinsel. Bei diesen Zusammenkünften genießt man oft Gotlandspezialitäten und selbstgebranntes Bier. Dieses ist ein Ausdruck für Zusammenhalten und Ethnozentrismus den Festländern gegenüber, der sich sowohl auf das Wissen von eigener Qualität als auf ein Trachten nach Kompensation gründet.

Dieses Reaktionsmuster ist an und für sich nicht bezeichnend für Gotland. Das gleiche Phänomen, d. h. ein Ausdruck von Stolz über die provinzielle Kultur, läßt sich auch in anderen Gegenden beobachten und nimmt von Jahr zu Jahr zu. In diesem Zusammenhang ist auch die sogenannte Grüne Welle von großer Bedeutung. In den 70er Jahren des 20. Jh.s waren Naturalismus, Provinzialismus, Lokalromantik usw. Ehrenbezeichnungen in gegen die städtische Gesellschaft gerichteten Reaktionen. Dieses wird nicht zuletzt mit farbenfreudigen Reportagen

in Wochenzeitschriften angefacht. „Es ist gesund“ und „in“, sich nach Tradition seiner Heimat selbst zu versorgen, wollen diese Reportagen sagen.

Wo aber zeigt sich hier ein Zusammenhang dieser Bewegung mit der Brausitte auf Gotland? Bisher haben wir konstatieren können, daß das Brauen aus ökonomischen sowie ökologischen Gründen länger in dem isolierten Ackerbauland Gotland weitergelebt hat, als in anderen Gebieten des Landes. Das Brauen wurde damals schon als ein Kuriosum angesehen. Als in den 60er Jahren des 20. Jh.s der Ruf „zurück zur Natur und Lokalkultur“ der Grünen Welle die Menschen erreichte, braute man noch. Damals existierten zwei verschiedene Formen. Die Bauern auf Südgotland praktizierten diese Sitte noch immer nach traditionellem Muster. Gleichzeitig hatten die erst kurz zuvor urbanisierten Bewohner größerer Siedlungsgebiete das Brauen noch in frischer Erinnerung.

In dieser Situation wurde die erste Generation Nicht-Bauern auf die Besonderheit ihres Heimatbieres aufmerksam. Sie wurden von dem allgemeinen Trend „zurück zur Natur“ beeinflusst und sahen gleichzeitig ihre Integrität durch die Touristen gefährdet, die, so glaubte man, die Insel exploitierten und ein wenig geringschätzig auf die Inselbewohner herabsahen. Man suchte darum im Verborgenen nach provinziellen Attributen, um seine „Inselidentifikation“ zu stärken und entdeckte das Brauen, das dadurch als lokale Spezialität hervorgehoben wurde. Mit Hilfe von u. a. der Lokalpresse konnte sich dieses Bewußtsein bis in die Landgebiete verbreiten und vielen Traditionsbrauern wurden die Augen für die besondere Qualität des Bieres als „Gotlandslegitimation“ geöffnet. Das bedeutete, daß die Retardationskurve bei vielen gar nicht erst das Bodenniveau erreichte, sondern schon vorher durch eine Revitalisierung ausgetauscht wurde.

Von den verschiedenen Faktoren, die auf die Erhaltung des Bierbrauens auf Gotland eingewirkt haben, erwiesen sich ganz besonders drei als speziell wichtig:

1. Die ökonomische Lage und die Dominanz der Landwirtschaft, vereint mit einem gewissen insularen Konservatismus, haben bewirkt, daß man es für ökonomisch sinnvoll hielt, auf Gotland länger zu brauen als in anderen Gebieten des Landes.

2. Ein schon früher großes Interesse für die spezielle Kultur und Geschichte der Heimatinsel, noch um ein weiteres verstärkt in der „gedrängten“ Situation, die der lebhafteste Tourismus verursachte.

3. Die „grüne Welle“, d. h. das allgemeine Streben zurück zu Natur und Kultur in der Reaktion gegen die städtische Gesellschaft.

ICH MÖCHTE HIER auf keine tieferen theoretischen Diskussionen eingehen, kann aber nicht umhin, eine Betrachtung über die Begriffe „Folklorismus“ und „Revitalisierung“ anzustellen. Für gewöhnlich kommt „Folklorismus“ ungefähr in folgender Bedeutung vor: Eine Gesellschaftsgruppe, der es an Kontakt mit der lokalen (vorindustriellen) Ursprungskultur fehlt, nimmt Elemente aus dieser auf und gibt der Sitte oder um was es sich nun handeln mag, ein pittoreskes und

„echtes“ Gepräge. Das geschieht oft im Zusammenhang mit dem Tourismus und in der Regel mit einem ökonomischen Hintergedanken. Der ursprüngliche Brauch selbst ist seit langem verschwunden.

Wollte man strikt sein, so erhält der Begriff Folklorismus eine etwas andere Nuance als in unserem Beispiel von Gotland. Hier wurden ältere Kulturelemente von Menschen aufgenommen, die noch immer eine Beziehung zu der Kultur haben, der der betreffende Brauch entstammt. Der wieder aufgenommene Brauch verbreitet sich anschließend ziemlich schnell unter den ursprünglichen Ausübern. Sei es nun, daß sie dieses Brauchtum aufgegeben hatten oder es noch immer pflegen, sie werden sich doch schnell der gotlandseigenen Stellung der Sitte bewußt und damit ihres Wertes. Hiermit wäre die etwas unklare Definition des Begriffes Folklorismus, in ihrer bisherigen Anwendung, illustriert.

In einem Artikel in der schwedischen Zeitschrift *Rig* gibt Magne Velure eine Übersicht über den Begriff Folklorismus. Seiner Meinung nach lassen sich ein „ideeller Folklorismus“ und ein „kommerzieller Folklorismus“ unterscheiden. Unser wiederaufgenommenes Brauen auf Gotland sowie ein Teil der Manifestationen innerhalb von Volksmusik und Volkstanz dürften zweifellos der ersten Gruppe zugeschrieben werden; darüber hinaus lassen sich jedoch nur wenige gute Beispiele für einen ideellen Folklorismus finden, sowohl in der Literatur als auch in der Wirklichkeit. Wie schon erwähnt, läßt sich der kommerzielle Folklorismus wesentlich leichter exemplifizieren. Sofern man diesen Begriff überhaupt weiter auszubauen gedenkt, sollte man meiner Meinung nach mit einer differenzierteren Begriffsbestimmung als der von Velure vorgeschlagenen, arbeiten. Hierbei denke ich z. B. an „politischen Folklorismus“, wo man sich des Besonderen in der Lokalkultur bedient, um ein provinzielles Gefühl hervorzurufen<sup>10</sup>. Man könnte auch von einem „ethnischen Folklorismus“ sprechen<sup>11</sup>.

Auch der Ausdruck „Revitalisierung“ konnte einer gewissen Unschärfe in seiner Anwendung nicht entgehen. In der englischsprachigen Literatur erhält der Begriff manchmal religiösen, manchmal weltverbessernden Inhalt<sup>12</sup>. Margaret Sanford gibt in ihrer Beschreibung der Verhältnisse zwischen verschiedenen Volksgruppen in Westindien dem Begriff „Revitalization Movements“ eine direkt ethnische Dimension<sup>13</sup>. In der deutschsprachigen Ethnologie wird der Ausdruck Revitalisierung seltener angewandt, aber auch hier lassen sich verschiedene Auslegungen vermuten. Gewisse Forscher verstehen unter dem Begriff lediglich eine physische Wiederaufnahme eines älteren Kulturelements, ohne dabei Anspruch auf irgendeinen speziellen Anlaß für diese Wiederaufnahme zu erheben, während

10. Ich denke hier an die sog. Separatistenbewegungen in Europa und der übrigen Welt, aber auch daran, was Wolfgang Brückner in seinem Aufsatz „Heimat und Demokratie“ beschreibt (s. Anm. 1).

11. Dieser läßt sich hinter dem Zusammenhalt der verschiedenen Emigrantengruppen in den letzten Jahren in den USA und in den „neuen“ Einwandererländern in Westeuropa erkennen.

12. Siehe z. B. International Dictionary of Regional Ethnology, 1960 und Encyclopedia of Anthropology, 1976.

13. Siehe z. B. Margaret Sanford, Revitalization Movements as Indicators of Completed Acculturation. (Comparative Studies in Society and History 16:4). Cambridge 1974.

z. B. Konrad Köstlin weit mehr in diesen Begriff hineinlegt. Seiner Meinung nach geschieht eine Revitalisierung am ehesten in für den Tourismus erschlossenen Gebieten und außerdem gern aufgrund von ökonomischen Gewinnen<sup>14</sup>.

Was verstehen wir also unter Folklorismus und Revitalisierung, und in welchem Verhältnis stehen diese beiden Begriffe zu Ethnozentrie, Nostalgie und der grünen Welle oder ganz allgemein zum Geschäft mit dem Tourismus? Wie schon beschrieben, ist der Wirrwarr bezüglich der Begriffsdefinition groß. Das starke Bedürfnis nach einem strikteren Begriffsapparat läßt spontan den Wunsch nach Streichung der Begriffe Folklorismus und Revitalisierung aus dem Vokabular der Ethnologie entstehen. Die beiden Ausdrücke sind jedoch schon in einem so großen Umfang und von so zahlreichen Forschern angewandt worden, daß ein solcher Vorschlag kaum Erfolg haben dürfte. Daher möchte ich anregen, daß bei der Anwendung dieser Begriffe Epitheta wie „ideell“, „kommerziell“, „politisch“ oder „ethnisch“ (es gibt hier zahlreiche Varianten) hinzugefügt werden, um auf diese Weise die eigene Auslegung des Begriffs im gerade aktuellen Fall zu definieren. Dabei ist es wichtig, daß wir speziell auf solche ethnologischen Begriffe achten, die für eine Analyse der Gegenwart angewandt werden. Die aktuelle Situation verändert sich oft so schnell und liegt so nahe, daß eine dazugehörige ausreichende Analysenperspektive oftmals nur schwer zu erreichen ist. Daher ist es von Wichtigkeit, daß eine Terminologie angewandt wird, die unmißverständlich ist.

Die beschriebene Wiederaufnahme des Brauens auf Gotland geschieht nicht isoliert. Die zugrunde liegenden Faktoren sind oft noch heute von genereller Gültigkeit. In einer Situation, in der man die Bedingungen einer urbanisierten Gesellschaft mehr und mehr in Frage zu stellen beginnt, sehnt man sich gern — sowohl zeitlich als auch räumlich — zurück zu einem menschenfreundlicheren lebensbejahenderen Dasein. Diese Gedanken versucht man nach bestem Vermögen zu verwirklichen: man zieht Gemüse in Blumenkästen auf dem Balkon, man kauft alte Bauernmöbel auf Auktionen, beschafft sich eine alte Tracht, tritt in einen Volkstanzverein ein, gehört einem lokalen Heimatverein an und interessiert sich für seinen „kulturellen Ursprung“, den man verwirklichen oder wieder auferstehen lassen will. Ein Teil tut dabei den entscheidenden Schritt und zieht mehr oder weniger auf Gewinn oder Verlust „zurück“ auf's Land. Diese Ideen sind zweifellos auch verwandt mit den Ideen, die den Minoritätskämpfen in der Bretagne und in Catalonien zugrunde liegen, oder räumlich gesehen mit den ethnischen Emigrantengruppen in den USA gleich — wie zeitlich dem Ideal der Nationalromantik im 19. Jh. und der nationalen Sammlung im Zweiten Weltkrieg. Eine Ausführung dieser Vergleiche dürfte jedoch hier zu weit führen.

14. Konrad KÖSTLIN, Die Revitalisierung regionaler Kost (siehe Anm.1).