

Große Sonderausstellung 2022/ 2023

Berauschend. 10.000 Jahre Bier und Wein

22. Oktober 2022 bis 30. April 2023

Pressekontakt

Dr. Heike Scholz
Leitung Kommunikation und Kulturvermittlung
Tel.: +49 (0) 711 89 535 151
Fax: +49 (0) 711 89 535 152
presse@landesmuseum-stuttgart.de

Inhalt

Große Sonderausstellung 2022/ 2023 Berauschend. 10.000 Jahre Bier und Wein	Seite 3
Daten zur Großen Sonderausstellung 2022/ 2023	Seite 5
Die Erfindung von Bier und Wein	Seite 6
Eine Welt ohne Alkohol?	Seite 7
— Griechisches Symposium auch bei den Kelten?	Seite 8
Bier und Wein in Mythos, Kult und Religion	Seite 9
Trinkrituale als Instrument der Machtinszenierung am Hof	Seite 10
Zusammen trinken – zusammengehören	Seite 11
Highlight-Objekte	Seite 12
— Anfassen ausdrücklich erlaubt!	Seite 14
Rahmenprogramm	Seite 15

Große Sonderausstellung 2022/ 2023

Berauschend. 10.000 Jahre Bier und Wein

22. Oktober 2022 bis 30. April 2023

Die Diskussionen um das Verbot von Alkoholausschank, der stark gestiegene Alkoholkonsum in den eigenen vier Wänden in Zeiten von Corona, die Absatzprobleme der Produzenten aufgrund der Einschränkungen in der Gastronomie – all das sind Belege dafür, dass der Alkohol in unserer Gesellschaft einen hohen Stellenwert einnimmt. Alkohol gehört zur Lebenswelt aller, unabhängig davon, ob sie selbst konsumieren oder nicht. Wer hat nicht direkt oder indirekt eigene Erfahrungen damit gemacht und kennt den Zustand des Berauschtseins, ob aktiv erlebt oder aber aus der Beobachter*innenposition.

Das Landesmuseum Württemberg beleuchtet nun das Thema des Trinkalkohols in einer kulturhistorischen Ausstellung, denn eines ist gewiss: Die Bedeutung von Bier und Wein für eine Gesellschaft ist kein Phänomen der Gegenwart. Ganz im Gegenteil, die Herstellung von Alkohol ist seit der Steinzeit belegt und der Konsum alkoholischer Getränke zieht sich geradezu wie ein roter Faden durch die Menschheitsgeschichte der letzten 10.000 Jahre. Die zentrale Rolle, die alkoholische Getränke bei gemeinschaftlichen Anlässen und sozialem Austausch einnehmen, führt sogar zwangsläufig zu der Frage, ob Alkohol nicht der eigentliche „Kitt der Gesellschaft“ vergangener Kulturen war – und es vielleicht sogar heute noch ist?

Das Trinken von Bier, Wein und seit der Neuzeit auch Spirituosen ist seit Jahrtausenden bei unterschiedlichen gesellschaftlichen Anlässen obligatorisch und fest in der vergangenen und heutigen Alltagskultur verwurzelt. Eine Welt ohne Alkohol und damit eine Vielzahl von gemeinschaftlichen Aktivitäten, bei denen nicht die entsprechenden Getränke für eine anregende oder ausgelassene Stimmung sorgen, sind kaum vorstellbar.

Die Große Sonderausstellung spannt einen Bogen von der Steinzeit bis in die Gegenwart. Der geografische Ausgangspunkt ist der südwestdeutsche Raum, ergänzt durch historisch wichtige Bezüge in die mediterrane und vorderasiatische Welt. Warum und wie Alkohol Gemeinschaft, Identität und damit zugleich soziale Abgrenzung schafft, ist eine der zentralen Fragen der Ausstellung. Darüber hinaus thematisiert sie Alkohol als Wirtschaftsfaktor: seine ökonomische Bedeutung als Nahrungsmittel und Handelsware und geht auch auf historische Herstellungsweisen ein.

So interessant die kulturhistorischen Themenbereiche auch sind, so handelt es sich bei Alkohol doch um ein Rauschmittel, das nicht nur Entspannung, Genuss und Ausgelassenheit, sondern auch erhebliche Gefahren mit sich bringt. Dieser Themenkomplex spannt den Bogen in die unmittelbare Gegenwart: Warum wirkt Alkohol zunächst so positiv auf unser Gehirn und erzeugt Zufriedenheit, ein allgemeines Wohlfühlgefühl und eine erhöhte Kommunikationsbereitschaft? Und wie verhält es sich mit den als eher negativ empfundenen unmittelbaren Folgen wie Enthemmung, Übelkeit und dem klassischen „Kater“? In diesem Spannungsfeld von Genuss und übermäßigem Konsum wird auch der Frage nachgegangen, warum wir überhaupt ein solches Genuss- oder Rauschmittel zu uns nehmen.

Zugleich ist der übermäßige Konsum von Alkohol und die damit verbundenen vielfältigen individuellen und gemeinschaftlichen Folgen ein selbstverständlicher Teil unserer Gesellschaft. Sie sind im sozialen Leben einerseits tief verankert, andererseits aber mit immensen negativen Auswirkungen auf die Gesundheit, das persönliche Umfeld und die Gesellschaft im Ganzen verbunden. Abhängigkeit, Suchtprävention und Gesundheitskosten sind nur einige Schlagworte, die diese Problematik widerspiegeln.

Die Ausstellung „Berauschend. 10.000 Jahre Bier und Wein“ führt den Besucher*innen vor Augen, welche lange Geschichte der Konsum von alkoholischen Getränken in unserem Kulturraum hat und wie stark er bis heute in unserem alltäglichen Leben verankert ist. Zentral sind dabei weniger die technischen Aspekte der modernen Produktionsprozesse oder die Vielfalt an Produkten als vielmehr die Rolle, die Alkohol in sozialen Kontexten der Vergangenheit und Gegenwart spielt. Die Präsentation soll es den Besucher*innen ermöglichen, ihre persönliche Lebenswelt, ihr Umfeld und ihr eigenes Konsumverhalten vor einem epochenübergreifenden Hintergrund zu reflektieren, der von internationaler Breite auf regionale Traditionen fokussiert.

Die Ausstellung wird gefördert von der Kulturstiftung der Länder und der Gesellschaft zur Förderung des Landesmuseums Württemberg e. V.

Auf einen Blick

Ausstellungstitel: Berauschend. 10.000 Jahre Bier und Wein

Laufzeit: 22. Oktober 2022 bis 30. April 2023

Ausstellungsort: Landesmuseum Württemberg, Altes Schloss, Schillerplatz 6, 70173 Stuttgart
landesmuseum-stuttgart.de

Daten zur Großen Sonderausstellung

Ausstellungsort	Landesmuseum Württemberg, Altes Schloss, Stuttgart
Dauer	22. Oktober 2022 bis 30. April 2023
Öffnungszeiten	Di-Mi & Fr-So jeweils 10 bis 17 Uhr Do 10 bis 19 Uhr Mo geschlossen, außer an Feiertagen Die Ausstellung ist barrierefrei zugänglich.
Eintritt	Erwachsene 10 Euro Erwachsene ermäßigt 8 Euro Kinder und Jugendliche (6 bis einschließlich 17 Jahre) 5 Euro Gruppen ab 10 Personen 8 Euro Familienkarte groß (2 Erw. + Kinder bis einschließlich 17 Jahre) 25 Euro Familienkarte klein (1 Erw. + Kinder bis einschließlich 17 Jahre) 15 Euro Tickets online unter landesmuseum-stuttgart.de Hinweis: Der Eintritt am ersten Ausstellungswochenende (22. und 23. Oktober) ist frei.
Anzahl Exponate	ca. 260 Exponate davon rund 50 Leihgaben
Führungen	Sonderführungen für Gruppen nach vorheriger Anmeldung
Information und Führungsannahme	Telefon 0711 89 535 111 Telefax 0711 89 535 444
Ausstellung im Internet	landesmuseum-stuttgart.de Google Arts& Culture
E-Mail	info@landesmuseum-stuttgart.de
Ausstellungsfläche	1.000 Quadratmeter
Ausstellungsgestaltung	planetz, Architektenpartnerschaftsgesellschaft mbB, München
Medien	Multimediaguide Youtube-Videoreihe „Eine Welt ohne Alkohol?“
Gesamtleitung	Professor Dr. Astrid Pellengahr, Direktorin Landesmuseum Württemberg

Die Erfindung von Bier und Wein

Bier und Wein sind in unserer Gesellschaft fest verankert und werden seit Jahrhunderten in geselligen Runden, zu unterschiedlichen Festen oder offiziellen Anlässen getrunken. Aber seit wann ist das so? Und wann kamen Bier und Wein überhaupt nach Baden-Württemberg?

Das älteste hergestellte alkoholische Getränk ist Bier. Mit dem Ende der letzten Eiszeit vor 12.000 Jahren gewinnt Getreide immer mehr Bedeutung für die Ernährung der Menschen. Doch was wurde aus dem zunächst noch gesammelten Wildgetreide erzeugt: Brot, Brei oder sogar Bier? Wahrscheinlich spielten alle drei eine wichtige Rolle; aber Bier konnte in großen Mengen relativ einfach hergestellt werden und besaß neben den gewünschten Kalorien auch noch einen Rauscheffekt. Dies zeigt eindrücklich der Fundplatz Göbekli Tepe in der Osttürkei. Hier trafen sich vor ca. 10.000 Jahren Hunderte von Menschen, um gemeinsam eine Kultanlage zu bauen und zu feiern. Chemische Analysen legen nahe, dass Bier in großen Steintrögen gebraut wurde. Alkohol und Feiern waren also von Anfang an eng miteinander verbunden.

Das älteste Bier in Südwestdeutschland stammt aus einer jungsteinzeitlichen Pfahlbausiedlung, die um 4.000 vor Christus am Bodensee errichtet wurde. In einem Gefäß fand sich ein verkohlter Getränke Rest aus Malz und Getreide, was auf Bier schließen lässt, auch wenn der Alkohol selbst nicht mehr nachweisbar ist. Zur gleichen Zeit kommen typische Trinkgefäße wie Henkelkrüge oder Becher auf, die man sich gut mit Bier gefüllt vorstellen kann. Damit war Bier aus dem Südwesten Deutschlands nicht mehr wegzudenken. Die bei den Kelten beliebte *cervisia* wurde hier noch in römischer Zeit gerne getrunken. Aus dem Frühmittelalter ist sogar ein mit Honig und Wein versetztes Starkbier bekannt.

Anders als häufig behauptet, kommt der Weinanbau erst mit der Ausbreitung der Klöster im Hochmittelalter in die Neckarregion. In römischer Zeit musste der Wein aus dem Mittelmeerraum importiert werden. Erst in der zweiten Hälfte des 3. Jahrhundert nach Christus ist der Weinanbau in Rheinland-Pfalz belegt, in dieser Zeit hatten sich die Römer aus dem heutigen Baden-Württemberg bereits zurückgezogen.

Im Mittelalter waren die Weingärtner ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Sie bauten die Reben zunächst im Tal und dann auch auf den Hängen entlang des Neckars und seiner Seitentäler an. Das Land gehörte jedoch den Grundherren, denen Abgaben gezahlt werden mussten, weshalb eine gute Ernte von großer Bedeutung war. Um sich gegen Ernteauffälle und schlechte Witterung zu schützen, wurden verschiedene Rebsorten und teilweise auch rote und weiße Sorten im „Mischsatz“ angebaut und zusammen gekeltert.

Die Domestikation von wilden Reben und die wahrscheinlich älteste Weinherstellung fand vor 8.000 Jahren in der Kaukasusregion, insbesondere auf dem Gebiet des heutigen Georgien, statt. Dies legen chemische Nachweise von Weinsäure, Traubenreste und große Gärgefäße nahe, die an die heute dort noch verwendeten *Qvevris* (Tongefäße für die Lagerung) erinnern. Von dort breitete sich der Weinbau nach und nach in weitere Regionen wie die Levante, Griechenland und Italien aus und wurde auch in die Gebiete nördlich der Alpen verhandelt.

Abbildungen: Pressebilder Nr. 2, 13, 14, 20

Eine Welt ohne Alkohol?

Das Trinken von Bier, Wein und Spirituosen ist fest in unserer Alltagskultur verankert. Doch einmal angenommen, die Menschheit hätte vor 10.000 Jahren nicht das erste Bier gebraut und wir würden heute in einer Welt leben, in der Alkohol keine Rolle spielt – was wäre in unserem alltäglichen Leben anders? Wahrscheinlich fänden wir in den Supermarktregalen schlicht andere Produkte ansprechend präsentiert. Doch wie sähen Geburtstage und Feiern aus, ohne das gegenseitige Zuprosten? Oder der Start ins neue Jahr ohne ein Glas Sekt und das Einläuten des wohlverdienten Feierabends ohne ein gut gekühltes Bier?

Die Anlässe Alkohol zu trinken sind zahlreich. Er bringt die Menschen zusammen und sein maßvoller Genuss ist allgemein akzeptiert. Dabei sind die dazugehörigen Normen und Regeln für seinen Konsum einem stetigen Wandel unterworfen. Ein kühles Pils zum Mittagessen in der Betriebskantine oder eine Spielzeug-Bierattrappe im Kinderzimmer – was noch vor ein paar Jahrzehnten normal war, ist heute nicht mehr gern gesehen. Dennoch pflegt Deutschland im Vergleich mit anderen Ländern einen sehr liberalen Umgang mit Alkohol. Es ist ein sogenanntes Hochkonsumland, und das erst recht während der Pandemie. Jede*r Deutsche trinkt im Jahr durchschnittlich eine Badewanne voll alkoholischer Getränke! Aus medizinischer Sicht ist Alkohol für den Körper schädlich: Eine gesunde oder gar gesundheitsfördernde Menge des Rauschmittels gibt es nicht. Auch aus volkswirtschaftlicher Sicht ist Alkohol ein sehr teures „Vergnügen“. Mehrere Milliarden Euro kostet übermäßiger Konsum unsere Gesellschaft jährlich.

Sich der schädlichen Nebenwirkungen bewusst, riefen bereits gegen Ende des 19. Jahrhunderts Verfechter*innen einer alkoholfreien Lebensweise zum Verzicht auf. Ein bekennender Abstinenzler war etwa Johann Weck (1841–1914). Er erwarb das Patent zum Konservieren von Lebensmitteln durch Einkochen in Gläsern und gemeinsam mit dem Unternehmer Georg van Eyck (1869–1951) gründete er 1900 im badischen Öflingen die Firma „J. Weck u. Co.“. Fortan war es möglich auch im Winter Obst zu genießen, ohne auf in Alkohol eingelegte Früchte zurückgreifen zu müssen. Ideen zum Verzicht gab und gibt es genug.

Der Grund, dass wir dennoch gern Alkohol konsumieren, liegt darin, dass Alkohol etwas in uns auslöst. Verantwortlich dafür sind chemische Reaktionen im Gehirn: wenn wir Alkohol trinken, sind wir entspannter, fröhlicher und kontaktfreudiger. Gleichzeitig ist uns bewusst, dass die Grenze zu den weniger erfreulichen Folgen wie Enthemmung, Übelkeit oder Kontrollverlust fließend ist und diese nicht lange auf sich warten lassen. Womit wir wieder bei der Frage wären: Warum trinken wir überhaupt Alkohol?

Abbildungen: Pressebilder Nr. 23, 24, 26

Griechisches Symposion auch bei den Kelten?

Beim Symposion im alten Griechenland handelte es sich nicht um eine wissenschaftliche Konferenz, sondern um das abendliche Zusammentreffen von Männern, bei dem getrunken wurde. Dies verdeutlicht schon die Übersetzung des Wortes: Zusammen trinken. Aber neben dem gemeinsamen Trinken ging es auch um den Austausch, und an diesen Aspekt knüpft die moderne Verwendung des Begriffs an. Die antike Literatur bietet Anhaltspunkte über die Inhalte der Gespräche, die sich um Politik, Religion und andere Themen drehten. Platon schildert etwa in seinem Werk „Symposion“, wie Sokrates mit den Anwesenden über das Wesen der Liebe diskutiert.

Die Kommunikation, das Trinken von Wein und mit zunehmendem Konsum auch eine fröhliche Ausgelassenheit sind ein wesentliches Charakteristikum des Symposions, ebenso die Unterhaltung durch den Vortrag von Gedichten, Musik und die Darbietung von Tanz. Dabei spielten auch Frauen eine Rolle, die als Hetären für die unterschiedlichste Art der Unterhaltung sorgten. Die Ehefrauen der Symposiasten waren dagegen nicht zugelassen.

Trotz der mit dem Weingenuss verbundenen gelösten Stimmung waren die Abende festen Regeln unterworfen: Dem Symposiarchen, einer Art ‚Master of Ceremony‘, kam unter anderem die Rolle zu, das Mischungsverhältnis von Wein und Wasser festzulegen, wie auch die Verteilung der Trinkbecher zu beaufsichtigen. Damit sollte der langsame Anstieg des Alkoholpegels gesichert werden. Dennoch endete das Symposion häufig in einer Trinkorgie, wie von Platon in seinem Werk beschrieben – bei dem übrigens Sokrates den übrigen Teilnehmern an Trinkfestigkeit überlegen war.

Bei Ausgrabungen keltischer Stätten kamen immer wieder importierte Waren aus dem griechisch geprägten Mittelmeerraum zutage; darunter prächtige Gefäße und Amphoren, in denen Wein transportiert wurde. Die Forschung war lange davon ausgegangen, dass die Kelten nicht nur den Wein und das Geschirr, sondern auch die Trinksitten von den Griechen übernommen hätten: Es herrschte die Vorstellung, die Kelten hätten Symposien veranstaltet, bei denen Wein in rauen Mengen floss.

Dies konnte durch das Forschungsprojekt BEFIM (Forschungsprojekt zu den Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe im früheisenzeitlichen Mitteleuropa), unter Beteiligung des Landesmuseums Württemberg jüngst zum Teil berichtigt werden. Mittels naturwissenschaftlicher Analysen gingen die Untersuchungen der Frage nach, ob bei den frühen Kelten tatsächlich mediterrane Gelagesitten und der Konsum von Wein verbreitet waren. Das Forschungsprojekt ergab ein sehr differenziertes Bild und eine nicht immer eindeutige Antwort. Über den Ablauf der keltischen Gelage an sich lassen sich keine Aussagen tätigen, da – anders als im Falle der Griechen – bildliche und schriftliche Quellen fehlen.

Abbildungen: Pressebilder Nr. 5, 6, 9, 10, 11

Bier und Wein in Mythos, Kult und Religion

In der sumerischen Götterwelt sorgt die Göttin Ninkasi als Herrin des Bieres für die Zubereitung des Getränks, im antiken Griechenland gilt der Gott Dionysos als Erfinder des Weins und in der Bibel verwandelt Jesus Wasser in Wein. Neben seiner Verwendung im Alltag und im sozialen Miteinander spielt Alkohol schon früh auch in Kult und Religion eine wichtige Rolle und ist fester Bestandteil der Riten und Mythen.

Wie eng Alkohol und Religion miteinander in Verbindung stehen können, zeigt beispielhaft die Rolle des Bieres bei den Sumerern. Bier war DAS alkoholische Getränk der frühen Hochkultur und so bedeutend, dass ihm eigens eine Göttin – Ninkasi – zugeordnet wurde. Für die Sumerer waren die aus Getreide gewonnenen Speisen Brot und Bier fundamental mit dem Menschsein verknüpft. Im Gilgamesch-Epos wird der animalische und grasfressende Ur-Mensch Enkidu erst durch den Konsum von Brot und Bier zum zivilisierten Wesen. Eine Dirne reicht ihm die Speisen mit den Worten „Iss das Brot, Enkidu, man braucht es, um zu leben; trink das Bier, es ist Brauch so in unserem Land.“

Auch in den mythologischen Geschichten im alten Ägypten spielt Bier eine wesentliche Rolle, etwa in einer Sage um die Göttin Hathor und den Sonnengott Re. In der Erzählung wütet Hathor in der Erscheinungsform der löwengestaltigen Sachmet unter den Menschen. Re kann ihren Blutdurst nur mit Hilfe eine besonderen List stoppen: er macht Sachmet mit rot gefärbtem Bier betrunken, sodass sie, davon müde geworden, von den Menschen ablässt und sich wieder in die gutmütige Hathor verwandelt. Als Erinnerung an diese mythische Geschichte und zu Ehren Hathors feierten die alten Ägypter das „Fest der Trunkenheit“.

Neben Bier war der Wein in kultischen Kontexten oftmals von zentraler Bedeutung. So ersetzte Wein das Blut dargebrachter Opfertiere, diente der Kommunikation mit den Göttern und war wichtiger Bestandteil bei zahlreichen Riten und auch Festen, wie etwa den sogenannten Anthesterien im antiken Athen. Dieses dreitägige Wein- und Vegetationsfest fand zu Ehren des Gottes Dionysos anlässlich des Abschlusses der Gärung des Weines im Frühling statt.

Im Christentum hingegen wird das Trinken von Alkohol differenziert bewertet: Schon in der Bibel finden sich Geschichten, die übermäßigen Konsum alkoholischer Getränke negativ werten, während das maßvolle Trinken, vor allem in Gemeinschaft, weitgehend positiv belegt ist. Zudem hat Wein im Gottesdienst als Symbol des Blutes Christi sakrale Bedeutung. Bei der Feier der Eucharistie (Danksagung) bzw. des Abendmahls im Gottesdienst repräsentieren die Gaben von Wein und Brot das Blut und den Leib Christi und erinnern an die Erlösung der Menschheit durch Jesu Opfertod.

Abbildungen: Pressebilder Nr. 3, 12, 22

Trinkrituale als Instrument der Machtinszenierung am Hof

Feste waren im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit Höhepunkte des höfischen Lebens und zugleich auch politische Ereignisse. Regierungsantritte, Hochzeiten oder Taufen wurden als mehrtägige Feiern mit Gästen von nah und fern inszeniert. Neben Festmählern mit erlesenen Speisen und Getränken umfassten sie ein umfangreiches Programm mit Gottesdiensten, Turnieren, Jagden, Theateraufführungen, Tanz und Feuerwerken. Die enorme Prachtentfaltung diente dem Adel zur Demonstration von Rang, Ehre, Macht und Freigiebigkeit. Trinkgefäße und -rituale spielten dabei ebenso wie der Ausschank verschiedener Weine eine markante Rolle.

Das Tafelzeremoniell folgte festen Regeln und hatte das Ziel, die gesellschaftlichen Positionen der Versammelten sichtbar zu machen. Zu Beginn des Mahles wurden Handwaschbecken und Handtücher hereingetragen. Darauf folgte der Mundschenk mit Wein- und Wasserkannen. Erst danach wurden die Speisen aufgetragen. Nach dem Händewaschen und dem Ablegen der Hüte wurde dem Fürsten der erste Trunk in einem prächtigen, mit einem Deckel geschützten Pokal gereicht. Dieser Moment wurde teils von Salutschüssen begleitet, so dass auch die breite Öffentlichkeit - außerhalb des Festsaales – über diesen ersten Schluck des Fürsten informiert war. Bei jedem weiteren, von einem Trinkspruch begleiteten Trunk des Fürsten mussten sich die Gäste erheben.

Enorme Mengen an Wein standen für Reichtum und die Freigiebigkeit; unterschiedliche Weine dienten der sozialen Differenzierung. Ein zentrales Element war das demonstrative gemeinsame Trinken. Zutrink-Rituale – etwa mit sogenannten Willkomm-Pokalen – und Trinkspiele hatten die Funktion, Gäste zu ehren, Trinkfestigkeit zu beweisen und sich gemeinsam zu amüsieren. Bis heute gilt das Zuprosten als Ausdruck eines friedlichen Miteinanders und wird zur Bekräftigung von Beziehungen genutzt. Auch die prunkvolle Ausstattung des Festsaales mit kostbarem Geschirr war ein wesentlicher Teil der Hofkultur. Sogenannte Tresore, auf denen seitlich oder im Raum Trinkgefäße auf mehreren Stufen angeordnet waren, zeigten aufgrund des Materialwertes der Objekte die Finanzstärke des Besitzers besonders anschaulich.

Die Bevölkerung sollte ebenfalls an den außergewöhnlichen Festivitäten teilhaben. Dazu dienten insbesondere Weinbrunnen, an denen Wein für alle spendiert wurde. Zumindest während der Feierlichkeiten durften sich die Untertanen wie im Schlaraffenland fühlen. Der Herrscher ließ sich als guter Regent und Garant des Glückes feiern. Zunächst waren die symbolträchtigen Weinbrunnen ausschließlich Festen des Kaisers vorbehalten. In Stuttgart, im Hof des Alten Schlosses, lässt sich einer der frühesten Weinbrunnen im deutschsprachigen Raum nachweisen, der nicht mit einer Kaiserkrönung in Verbindung stand. Im Jahr 1473 ließ ihn Graf Ulrich der Vielgeliebte errichten. Ein zeitgenössischer Chronist berichtet fasziniert davon, dass aus acht Röhren morgens Weiß- und nachmittags Rotwein ausgegeben wurde und sich alle Menschen bedienen konnten.

Abbildungen: Pressebilder Nr. 19, 21

Zusammen trinken – zusammengehören

Gemeinsames Trinken war zu allen Zeiten mehr als die bloße Aufnahme von Flüssigkeit. In Gemeinschaft genossen, kann Alkohol den Zusammenhalt und die Identität von sozialen Gruppen stärken. Gemeinsames Trinken machte und macht deutlich, wer einer gesellschaftlichen Gruppierung angehört – sei es einer Zunft, einer politischen Organisation, einem Verein oder einer Stammtischgruppe.

Über die Zeiten haben sich die Formen des gemeinsamen Trinkens gewandelt, auch die Getränke und ihre Behältnisse. Aber die Möglichkeit, sich durch Trinkrituale, Gefäße oder Getränke einer Gruppe zuzuordnen und von anderen abzugrenzen, besteht auch heute noch.

— Bereits im Mittelalter war es üblich, Ehrengästen beim Empfang einen Trunk in einem kostbaren Pokal zu reichen. Wegen dieser Funktion erhielten die Gefäße die Bezeichnung „Willkomm“. Städte und Handwerkervereinigungen folgten diesem Vorbild und verwendeten bei ihren festlichen Zusammenkünften ebenfalls Pokale.

Ein Beispiel ist der „Vaihinger Löwe“, ein „Willkomm“-Pokal der Stadt Vaihingen an der Enz, der 1610 nach dem Wappentier der Stadt in Form eines Löwen mit abnehmbarem Kopf gestaltet wurde. Diese Trinkgefäße waren kunstvoll aus wertvollen Materialien gefertigt. So zeigten sie nicht nur den Reichtum der Stadt oder der Zunft, sondern auch die Bedeutung derer, die daraus trinken durften: Bürgermeister und Ehrengäste in der Stadt, der Zunftmeister und bedeutende Besucher in der Handwerkervereinigung. Alle, die aus dem Pokal tranken, waren für die Stadt oder die Zunft wichtiger als diejenigen, die bei diesem Ritual nur zuschauen durften.

Soziale Gruppen lassen sich auch dadurch unterscheiden, welches Getränk sie konsumieren. Dies zeigt ein Stuttgarter Bilderbogen aus der Zeit um 1870: Jeder Schicht ist ein Getränk zugeordnet. Die Unternehmer trinken teuren Champagner, die Oberschicht trinkt Wein, die Handwerkerschaft Bier, die Landbevölkerung Most und die verelendete Arbeiterschaft billigen Fusel.

Heute erlauben Mode- oder Szenetränke die Ausdifferenzierung auch temporärer sozialer Gruppen. Je nach Anlass sind völlig andere Getränke angesagt: der Aperol Spritz in einer Bar an einem Sommerabend, der Sekt bei einer Ausstellungseröffnung oder der Maßkrug mit Bier, wenn es mit der Clique auf den Cannstatter Wasen geht.

Abbildung: Pressebilder Nr. 18

Highlight-Objekte

Alkoholische Getränke sind durch die letzten 10.000 Jahre mit vielen kulturellen, sozialen und auch wirtschaftlichen Aspekten verbunden. Bier und Wein, wie auch die zugehörigen Trinkgefäße, stehen häufig im Zusammenhang mit Status und Prestige, stiften Identität und sind eng mit Mythen, Religion und Kult verknüpft. Diese immense Bedeutung verdeutlichen in der Sonderausstellung herausragende Exponate aus unterschiedlichen zeitlichen und kulturellen Zusammenhängen.



Bildangaben siehe
Pressebilder Nr. 20

Medaille auf die gute Weinernte in Württemberg, Silber, 1630

1630 war die Weinlese in Württemberg so gut, dass darauf eine Medaille ausgegeben wurde. Diese zeigt auf der Vorderseite eine große Traube in einem Weinlaubkranz. Die Rückseite trägt einen Spruch, der das gute Weinjahr beschreibt: „In disem Jahr von Most sehr gut, all Keltter überlauffen thut“.



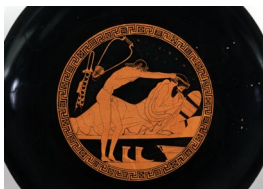
Bildangaben siehe
Pressebilder Nr. 26

Fotoserie „The Wine Project“, Marcos Alberti, Sao Paulo / Brasilien, 2016

Die Bilder aus der Serie „The Wine Project“ des brasilianischen Künstlers Marcos Alberti lassen die Wirkung von Alkohol sehr unmittelbar erkennen. Mit jedem Glas mehr spiegelt sich die zunehmende Offenheit und Gelöstheit in den Gesichtern der Fotografierten.



Kylix (Trinkschale) mit Darstellungen eines Symposions, um 480 vor Christus
Die berühmte Schale zeigt Symposiasten, also Teilnehmer an einem Trinkgelage, wie sie von einem Sklaven bedient werden, beim Musizieren und Kotabosspiel. Bei diesem Geschicklichkeitsspiel musste der letzte Rest Wein aus der um den Finger rotierenden Schale herausgeschleudert werden. Das Innenbild zeigt mit einem sich übergebenden Zecher die Folgen übermäßigen Weingusses.



Bildangaben siehe
Pressebilder Nr. 9 & 10

Eisernes Trinkhorn mit Goldblechzier, Eberdingen-Hochdorf, um 530 vor Christus

In der Grabkammer des „Keltenfürsten“ von Hochdorf befanden sich neun Trinkhörner. Acht kleinere, goldverzierte, aus den Hörnern von Auerochsen gefertigt und ein großes Horn aus Eisen. Für den Grabherrn bestimmt, fasste es 5,5 Liter und verdeutlichte so seine gesellschaftliche Stellung auch noch im Tod.



Bildangaben siehe
Pressebilder Nr. 4



Bildangaben siehe
Pressebilder Nr. 3

Tontafel mit Hymne auf die Biergöttin Ninkasi, um 2.000 vor Christus

Bier hatte bei den alten Sumerern im Zweistromland eine so große Bedeutung, dass dem Getränk sogar eine eigene Göttin zugeordnet war: Ninkasi. Auf der Keilschrifttafel aus Ton befindet sich eine Hymne an die Biergöttin, in der die einzelnen Schritte des Bierbrauens poetisch umschrieben werden.



Bildangaben siehe
Pressebilder Nr. 22

Gemälde „Letztes Abendmahl“, Nicolas Guibal (1725–1784), Stuttgart, 1781

Das letzte gemeinsame Mahl Jesu mit seinen Jüngern ist die Schlüsselszene für die rituelle Bedeutung von Wein im Christentum. Beim Abendmahl setzte Jesus den Wein mit seinem Blut gleich. Der württembergische Hofmaler Nicolas Guibal betonte diesen Bezug durch die Platzierung der Weinkanne in der Mittelachse des Gemäldes.



Bildangaben siehe
Pressebilder Nr. 19

Büthenfiguren paar, Leodegar Grimaldo (nachweisbar 1601–1638), Schorndorf, um 1615

Zwei geschnitzte Figuren mit Pilgerattributen, die auf dem Rücken Büthen aus Kokosnüssen tragen, waren offenbar für den Einsatz beim Trinkspiel gedacht. An den Unterseiten der in Silber gefassten Kokosnüsse befinden sich drehbare Kreisel mit Buchstabenpaaren, die als Trinkanweisungen fungieren, wie „DA“ (Drink Aus), „NH“ (Nimm Hoch) und „LS“ (Lass Stehen). Die Verbindung von feiner Goldschmiedearbeit, mit der exotischen Kokosnuss und die Verwendbarkeit beim Trinkspiel machten die Figuren zu einem reizvollen Objekt für die herzogliche Kunst- und Wunderkammer.



Bildangaben siehe
Pressebilder Nr. 18

Vaihinger Löwenpokal, Balthasar Lerff (um 1572–1622), 1610

Dieser Pokal kam in Vaihingen bei festlichen Anlässen, wie dem Empfang hoher Gäste, zum Einsatz. Das Trinkgefäß ist in Form eines Löwen, des Vaihinger Wappentiers, gestaltet. Sein Kopf konnte abgenommen und der Körper mit Flüssigkeit gefüllt werden. Eine Kopie des Pokals wird noch heute im Vaihinger Rathaus verwendet.

Anfassen ausdrücklich erlaubt!

Die Große Sonderausstellung „Berauschend. 10.000 Jahre Bier und Wein“ legt einen besonderen Fokus auf interaktive Elemente. Zahlreiche Medien- und Mitmachstationen regen dazu an, sich den verschiedenen Aspekten rund um den Alkohol zu nähern, Neues zu entdecken und die ein oder andere Replik anzufassen. Mithilfe der Nachbildung eines keltischen Trinkhorns können die Besucher*innen beispielsweise selbst erfahren, wie stark man sein musste, um das Gefäß anzuheben und einen guten Schluck daraus zu nehmen.

Die interaktive Erlebnisebene bereichert den Ausstellungsbesuch und schafft abwechslungsreiche und spannende Zugänge für verschiedene Zielgruppen. Insgesamt dürfen sich die Besucher*innen auf 25 Medien- und Mitmachstationen in der Großen Sonderausstellung freuen.

Was hinter den einzelnen Stationen stecken kann, zeigt die folgende Auswahl:

Rausch erleben

Mit den durch den Alkoholrausch getriebenen Sinnen wird selbst das Öffnen eines Türschlosses zu einer Herausforderung.

Auf die gute Weinernte!

Zur Feier des guten Weinjahres 1630 wurde eine spezielle Medaille geprägt. Deren Inschrift und die Traubendarstellungen lassen sich anhand einer vergrößerten Reproduktion ertasten.

Alte und neue Rebsorten

Weiß, rot, ertragsstark, frostempfindlich, spätreifend ... Mittels beweglicher Darstellungen von Weinblättern erfahren die Besucher*innen die Besonderheiten verschiedener Rebsorten.

Wie viel ist zu viel?

Die Besucher*innen lernen spielerisch, nach wie vielen Gläsern Bier, Wein, Sekt und anderen alkoholhaltigen Getränken die maximal empfohlene Menge an Reinalkohol pro Tag erreicht ist, die als risikoarmer Konsum gilt.

Trinkhorn aus dem Grab von Hochdorf

Das eiserne Trinkhorn des „Keltenfürsten“ von Hochdorf ist als originalgetreue Nachbildung zum Anfassen und Hochstemmen für die Besucher*innen erfahrbar.

Forschen Sie selbst!

Die Besucher*innen werden zu Wissenschaftler*innen und erkunden Trinkgefäß-Repliken auf Rückstände vergangener Feste.

Richtiger Riecher

Etwa 80 % der Geschmacksbildung findet über die Nase statt. Welche feinen Nuancen allein für Hopfen und Malz möglich sind, kann mit der eigenen Nase erlebt werden.

Rahmenprogramm

Tastings

Bierart – Weinart

Führung durch die Sonderausstellung inkl. Sechs-Gänge-Menü bei Looß Kulinarisches und Verkostung sechs passende Biere bzw. Weine

27. 10., 2. 2. Und 16. 3., jeweils 17 Uhr: BierArt

69 € inkl. Führung, Eintritt in die Ausstellung, 6-Gänge-Menü, 6 Biere, Wasser

12. 1., 9. 2. und 2. 3., jeweils 17 Uhr: WeinArt

86 € inkl. Führung, Eintritt in die Ausstellung, 6-Gänge-Menü, 6 Weine, Wasser

Anmeldung unter info@landesmuseum-stuttgart.de oder Tel. 0711 89 535 111

„Berauschend“ und Bierseminar

Führung durch die Sonderausstellung inkl. Verkostung vier verschiedener Bierstile

In Kooperation mit der Bierothek Stuttgart

3. 11., 1. 12. und 19. 1. (mit alkoholfreien Bieren)

16. 2., 30. 3. und 27. 4., jeweils 17.30 Uhr

27,50 € inkl. Führung, Eintritt in die Ausstellung und Tasting

Tickets im Ticketshop oder an der Museumskasse

„Berauschend“ und Spirituosen

Führung durch die Sonderausstellung inkl. Verkostung fünf verschiedener Sorten der jeweiligen Spirituose

14. 1. Gin, 4. 2. Rum, 4. 3. Whiskey, jeweils 16 Uhr

43,50 € inkl. Führung, Eintritt in die Ausstellung und Tasting

Tickets im Ticketshop oder an der Museumskasse

Yoga & Wine

Yoga-Session inkl. drei verschiedener Weine.

In Kooperation mit Wein-Moment

15. 11. um 18.30 Uhr, 20. 12. um 19.30 Uhr, 7. 2. um 18.30 Uhr und 18. 4. um 18.30 Uhr

39 €

Tickets unter wein-moment.de

Stuttgarts beste Weine meets ... Landesmuseum Württemberg

Verkostung unterschiedlicher Weine von 12 Stuttgarter Weinmacher*innen

In Kooperation mit Stuttgart Marketing

19. 11., 3 Slots: 11–13 Uhr, 13.30–15.30 Uhr und 16–18 Uhr

20 €

Tickets unter bit.ly/besteweine

Musik & Konzerte

Dürnitz Night Call

Führung durch die Sonderausstellung inkl. Live-Musik
Eine Kooperation mit dem Pop-Büro Region Stuttgart
24. 11., 19 Uhr: Dürnitz Night Call – berauschend!
26. 1., 19 Uhr: Dürnitz Night Call goes sober!
14 €, erm. 10 €
Tickets im Ticketshop oder an der Museumskasse

Wandelkonzerte

— Führung durch die Schausammlungen und die Sonderausstellung, musikalisch begleitet von Studierenden der Hochschule für Musik und Darstellende Kunst Stuttgart.
20. 1., 10. 2. und 10. 3., jeweils 19 Uhr
20 €, erm. 12 €
Tickets im Ticketshop oder an der Museumskasse

Talks und Vorträge

Wine, Beer & Talk

— Talk zu verschiedenen Themen inkl. passender Weine bzw. Biere
In Kooperation mit Wein-Moment und Bierothek Stuttgart
28. 10., 17. 2., 17. 3., jeweils 19 Uhr: Wine & Talk
35 € inkl. Eintritt zum Talk, 6 Weine bzw. Biere, Wasser
Tickets unter wein-moment.de
25. 11. und 21. 4., jeweils 19 Uhr: Beer & Talk
27€ inkl. Eintritt zum Talk, 6 Biere (all you can taste)
Tickets unter bierothek.de

Vortragsreihe

In Kooperation mit dem Schwäbischen Heimatbund
28. 2., 9. 3., 14. 3., 21. 3., 28. 3. und 4. 4., jeweils 19 Uhr
5 €, erm. 3 €
Tickets im Ticketshop oder an der Museumskasse

Sonstige

Aktionstag

Aktionstag zum Thema Alkoholsucht mit Infoständen, Talks und Führungen
29. 1., 14 Uhr
Der Eintritt zum Veranstaltungsort ist kostenfrei
Bei Führungen fällt der Eintritt in die Ausstellung an

Wein & Bier – Das Tasting

Festival mit Getränkeauschank, leckerem Essen, DJ-Musik und Verkostung

22. 4., 14–22 Uhr und 23. 4., 12–20 Uhr

Der Eintritt ist frei

Verkostungstickets erhältlich ab 1.12.2022

Kraftpaule Bierwanderung presents ... Landesmuseum Württemberg

Bierwanderungen anlässlich der Sonderausstellung

Termine und Buchung ab Ende September im Ticketshop