

Mannheimer Herrschaften tranken Ibersheimer Schnaps

Jeder kennt Anisschnaps oder Anislikör, die wenigsten wissen jedoch, wie lange er hier schon bekannt ist und keiner weiß, woher die Hauptbestandteile kamen.



Haus "zum großen Hirsch" in Mannheim (Foto: Edmund Ritscher, Quelle: wikipedia)

Anisschnaps "Mannheimer Wasser" aus Ibersheimer Branntwein

Die halbe Welt trinkt gesüßte und ungesüßte Spirituosen, die mit dem beliebten Gewürz Anis versetzt werden. Angeblich sollen sie zu den ältesten und traditionsreichsten der Welt gehören. In jedem Land heißen sie anders, weil die Mischung nach anderen Rezepten erfolgt. Vor allem kennt man das Getränk aus den Mittelmeerländern als Arak, Ouzo, Raki oder Sambuca. Sie werden pur getrunken und wenn man sie mit Wasser verdünnt, entsteht eine Anisöl-Wasser-Emulsion und wird weißlich.

Im 19. Jahrhundert war es ein Lieblingsgetränk vor allem von Künstlern und Berühmtheiten, wie Vincent van Gogh oder Ernest Hemingway. Bekannte Marken sind heute noch: Pastis, Pernod oder Ricard.

Die Bestandteile und die Rezeptur

Seit mehr als 300 Jahren kennt man auch hier den Anisschnaps. Weil er auch am kurfürstlichen Hof in Mannheim gerne getrunken wurde, nannte man ihn einfach "Mannheimer Wasser". Es ist ein Branntwein, der mit Anis, Zucker und Wasser verfeinert wurde. Das genaue Rezept ist bekannt und beschrieben in dem Buch "Neues und Kostbares Koch-Buch, der Maria Magdalena Bayerin, Herzogliche Beständerin (Kleinbäuerin) in (Jettingen-)Sindlingen, 9. Jun. 1700".

Der Besitz dieses Buches ist übergegangen auf: "Maria Dorothea Justina Schmidin, Herzogliche Hortnerin (Kindergärtnerin), Nagold." Das Rezept lautet dort:

"Zu 18 Maß Brandwein nimm 2 Pfund Anis und ziehe ihn noch einmal ab. Es werden ungefähr 12 Maß Geist bleiben. Hierzu gehört 4 Pfund Zucker und 8 bis 9 Maß Wasser. Dies alles wird alsdann zusammen filtriert."

Der Begriff findet sich wieder in "Allgemeines Waren-Lexikon" von 1835. Dort heißt es: "Mannheimer Wasser - Über Anis abgezogener und mit Zucker versüßter Branntwein."

Das Kochbuch der beiden Herzoglich Württembergischen Köchinnen ist heute als Original in Mannheim erhalten. Die Rezeptur hatte sich anscheinend im Laufe der Zeit bewährt und wurde allgemein anerkannt.

Der Herstellungsort und der Ausschank

Die Mischung nach der bekannten Rezeptur und der Verkauf erfolgte damals in dem Mannheimer Quadrat S 1, Haus 15. Seit mehr als 100 Jahren wird dort das Haus von einem Hirsch geziert. Die Hausinschrift lautet "Zum großen Hirsch". Zerstörungen aus dem Zweiten Weltkrieg sind, wie ein Wunder, nicht an der Fassade erkennbar. In der langen Zeit war dort immer eine Gaststätte. Aus alten Unterlagen sind folgende Namen bekannt: 1832 "Zum weißen Hirsch", 1886 "Zum großen Hirsch" mit Hausinschrift, 1904 unbekannte Änderung, bis 1952 China-Restaurant "Mandarin", danach China-Restaurant "Dynastie" und ab 2007 "Café Vienna".

Im gleichen Quadrat S 1 befand sich noch über 100 Jahre lang die Gastwirtschaft "Goldener Hirsch". Der erste Gastwirt im "Weißen Hirsch" war Johann Nikolaus Meyer (1717 - 1771), der am 9. September 1739 Anna Susanna Schnebeli in Mannheim heiratete. Diese Familie könnte Hoflieferant für das stadtbekanntes Getränk gewesen sein. Die Ehefrau stammt aus einer bekannten mennonitischen Familie, die von dem Kurfürsten nach dem 30-jährigen Krieg, wie viele andere, hier angesiedelt wurden. Mennoniten wurden wegen ihres Glaubens nur geduldet und haben sich auf die Landwirtschaft spezialisiert. Ihre Erzeugnisse haben sie auch zu Schnaps gebrannt.

Die Branntwein-Lieferanten aus Ibersheim

Der Hauptbestandteil des Mannheimer Anisbranntweines war Kornbranntwein bzw. Getreidebranntwein, gewöhnlich aus Roggen, seltener aus Weizen oder Gerste. In guten Erntejahren destillierte man in unserer Gegend auch Zwetschen zu Zwetschenwasser. Der Kartoffelbranntwein hat einen etwas unangenehmen Geschmack, der aber mit den Zusätzen kaum bemerkbar ist. Die nachfolgende Herstellungsweise zum "Mannheimer Wasser" nennt man kalte Destillation.

Das Ausgangsprodukt wurde aus Ibersheim angeliefert und in Mannheim zu "Mannheimer Wasser" veredelt. In dem kleinen Ort Ibersheim war man spezialisiert auf das Brennen verschiedener landwirtschaftlicher Erzeugnisse zu Schnaps. Der ganze Produktionsweg war in Händen von wenigen Familien, die zum Teil miteinander verwandt waren. Sie müssten aufgrund der wirtschaftlichen Gegebenheiten eine marktbeherrschende Stellung gehabt haben. Vielleicht hatten sie sogar ein Angebotsmonopol.


Aus den verschiedenen Zähllisten der Obrigkeit über die Mennoniten ist eine genaue Einwohnerstatistik möglich. Wer die Familien von Mannheim mit Ibersheim vergleicht, stellt sofort Gemeinsamkeiten fest. In der Zeit von 1702 bis 1768 werden in Mannheim folgende Familiennamen genannt, die auch in Ibersheim bekannt sind: Schnebeli 6 x, Hackmann 5 x und Stauffer 4 x. Diese Familien wurden, wie viele andere, nach dem 30-jährigen Krieg von dem Kurfürsten hier angesiedelt. Innerhalb ihrer Glaubensgemeinschaft waren sie auch verwandtschaftlich und wirtschaftlich eng verbunden.

In der Zeit von 1820 bis 1850 war Ibersheim der größte Produktionsstandort von Branntwein im Großherzogtum Hessen mit einer Jahresproduktion von umgerechnet bis zu 240.000 Liter, damals in Ohm gerechnet. Es gab dort 27 große und kleinere Brennereien. Jeder Bauer hatte seine Erzeugnisse teilweise zu Schnaps gebrannt. Ein zusätzlicher Grund für die hohe Produktionsmenge rührte noch aus der Zeit der Kontinentalsperre, der Wirtschaftsblockade Napoleons, die verhinderte, dass man seine Waren über den Rhein verkaufen konnte.

Danke

Ein Beitrag von Edmund Ritscher (Mai 2012). Herzlichen Dank dafür!

Sie kennen auch eine Wormser Anekdote?

Dann schreiben Sie uns: Schicken Sie eine E-Mail mit dem Stichwort "Wussten Sie´s ?" an  info@worms.de (Internetredaktion Stadtverwaltung Worms).