

# Wein in der Bibel

## – verstehen wir heute dasselbe darunter?<sup>1</sup>

Ist das alkoholische Getränk, das wir heute mit Wein bezeichnen, das gleiche, wie das in der Bibel mit Wein bezeichnete Getränk, oder ist darunter Unterschiedliches zu verstehen?

### 1. Die in der Bibel gebrauchten Wörter für „Wein“

a) im AT

*yayin* – das gewöhnliche Wort für Wein im AT

Es gibt im Hebräischen weitere Worte für Wein:

- *tirosh* = neuer Wein
- *chamar* = gegorenes Getränk

Im Zusammenhang mit Wein („*yayin*“) wird im AT verschiedentlich von „starkem Getränk“ („*shekar*“) gesprochen.

---

<sup>1</sup> Die nachfolgenden Aussagen sind einem Vortrag von John McArthur entnommen.

b) Im NT

„*oinos*“ ist das übliche Wort für Wein im NT und im Allgemeinen damaligen griechischen Sprachgebrauch.

## 2. Wortbedeutung

„*yayin*“ bezeichnet nach der *Jewish Encyclopedia* „Mischwein“, also ein Mischgetränk aus Wasser und gegorenem Traubensaft. Sie grenzt es ab von „*shekar*“, das wegen seines höheren Alkoholgehaltes zurecht mit „starkes Getränk“ übersetzt wird.

Der Bedeutung von „*yayin*“ im AT entspricht das neutestamentliche „*oinos*“.

## 3. Hinweise aus der Kulturgeschichte

- a) In biblischen Zeiten, alttestamentlichen wie neutestamentlichen, hatte das mit „*yayin*“ oder „*oinos*“ bezeichnete Getränk „Wein“ im biblischen Kulturraum einen niedrigen Alkoholgehalt von 2–4% im Gegensatz zu unserem heutigen Wein, dessen Alkoholgehalt meist zwischen 9% und 20% liegt.
- b) Die Destillation, durch die man einen höheren Alkoholgehalt bis zu 75% erreichen kann, kam erst mehr als 1000 Jahre nach neutestamentlicher Zeit auf. Mit „starkem Getränk“ können also nicht diese hochprozentigen alkoholischen Getränke gemeint sein, die wir heute als „Schnaps“ bezeichnen.

- c) Wein wurde im Altertum entweder bis zum Sieden erhitzt oder gemischt. Wenn man 2–4%igen Wein bis zum Sieden erhitzt, verflüchtigt sich der gesamte Alkohol. Zurück bleibt eine Paste oder eine Art Sirup, den man dann später bei Bedarf wieder mit Wasser mischen konnte. Es ist deutlich, dass dieses Mischgetränk, das man als „Wein“ bezeichnete, keinerlei Alkohol mehr enthält.
- d) Wenn man den gegorenen Traubensaft mit Wasser mischte, geschah dies mindestens im Verhältnis 3:1, also drei Teile Wasser mit einem Teil gegorenem Traubensaft. Dadurch wurde der Alkoholgehalt erheblich herabgesetzt. Bei einem maximalen Alkoholgehalt des gegorenen Traubensaftes von 4% hätte das Mischgetränk nur noch einen Alkoholgehalt von 1%. Um sich durch ein solches Getränk zu berauschen müssten schon erhebliche Mengen davon konsumiert werden, was praktisch unmöglich ist. Beide Formen des Mischgetränks, sowohl die Mischung aus Wasser und der durch Sieden gewonnenen alkoholfreien Paste, wie auch die Mischung aus niedrigprozentigem gegorenem Traubensaft und Wasser wurden als „Wein“ bezeichnet.
- e) Nach Professor Samuel Lee von der Cambridge University bezeichnet insbesondere das hebräische „yayin“, aber auch das griechische *oinos* nicht nur das Mischgetränk, sondern auch den durch Sieden gewonnenen dicken alkoholfreien Sirup, der auf diese Weise lagerfähig war. Er konnte bis zu einer Festigkeit einer Marmelade in biegsamen Schläuchen aufbewahrt werden und bei Bedarf herausgequetscht werden, um ihn als Brotaufstrich oder als Getränk durch Mischung mit Wasser zu verwenden. So wurde es durch Plinius,

einem Geschichtsschreiber des Altertums, beschrieben. Plinius spricht in diesem Zusammenhang von nicht-berauschendem Wein.

- f) Plutarch, griechischer Schriftsteller und Philosoph im 1. Jahrhundert n.Chr., sagt, dass man unter „Wein“ (*oinos*) als Getränk immer einen Mischtrank verstand, dessen größerer Bestandteil Wasser war. Nach seinen Worten tranken nur Barbaren den Wein ungemischt, und selbst eine Mischung, die zu gleichen Teilen aus gegorenem Taubensaft und Wasser bestand, wurde noch als „starkes Getränk“ bezeichnet und war verpönt.
- g) Homer verweist in seiner „Odyssee“ auf Mischungen bis zu einem Verhältnis von 20:1, zwanzig Teile Wasser und ein Teil gegorener Saft. Homer, Plato, Plinius und andere antike Schriftsteller berichten ausführlich über die Praxis der Verdünnung von Wein mit Wasser wie auch über die Herstellung der alkoholfreien Paste durch Erhitzung.
- h) Die jüdische Mischna, eine Sammlung jüdischer Gesetze, die den Juden auferlegt wurden, berichtet, dass beim Passahfest vier Kelche mit Wein ausgeschenkt wurden, bei dem es sich um eine Mischung im Verhältnis 2:1 oder 3:1 handelte. Daraus ergibt sich, dass dies auch für den Abendmahlswein galt.

## Fazit

Bei dem „Wein“ der Bibel handelt es sich nicht um das gleiche Getränk, das wir heute als „Wein“ bezeichnen. Der „Wein“ der Bibel war immer ein Mischgetränk, das bei einer Mischung aus Wasser und des durch Erhitzung gewonnenen

Sirups entweder alkoholfrei war, oder bei einer Mischung aus Wasser und gegorenem Saft einen sehr niedrigen Alkoholgehalt hatte. Ein solcher Wein konnte daher als normales Alltagsgetränk Verwendung finden.

## **4. Gründe für das Mischen**

### **a) Um einen größeren Vorrat anlegen zu können**

Flüssigkeiten wurden damals in Schläuchen aus Tierhäuten oder Gefäßen aus Ton aufbewahrt. Damit war aber keine große Vorratshaltung möglich. Die durch das Erhitzen gewonnene alkoholfreie Paste konnte man dagegen gut in Schläuchen aufbewahren und sie dann bei Bedarf mit Wasser mischen und erhielt so ein schmackhaftes Getränk. Die Paste war sehr ergiebig und man konnte das Mischgetränk je nach Mischungsverhältnis beliebig strecken. So konnte jeder Haushalt einen Weinvorrat für eine längere Zeit anlegen.

### **b) Um ein stärkeres Aroma zu erzielen**

Normalerweise würde man das Gegenteil vermuten, dass nämlich eine Mischung mit Wasser das Aroma schwächt. In einem Artikel der New York Times vom 28. Juli 2010 heißt es, dass bei zwei Getränken Wasser als Aromaverstärker wirkt: bei Kaffee und bei Wein. Im Labor wurden die Bestandteile von Wein und Kaffee untersucht, und welche molekulare Auswirkung die Zugabe von Wasser hat. Sie stellten bei ihren Studien fest, dass die Zugabe von Wasser bei Kaffee und Wein Aroma freisetzt und Bitterkeit herabsetzt. Weiter heißt es in dem Artikel, dass bei einem Wein oberhalb von

10% Alkoholgehalt der Wein stechend, hautreizend und säuerlich ist und das Aroma nicht ausreichend freigesetzt wird. Durch das Hinzufügen von Wasser wird zum einen der prozentuale Alkoholgehalt von den Aromamolekülen herabgesetzt, zum anderen werden auch die reizenden Eigenschaften reduziert oder verschwinden ganz und das Aroma wird verstärkt.

**c) Trunkenheit zu verhindern**

Im heißen Klima des Nahen Ostens ebenso wie im Mittelmeerraum muss man im Sommer sehr viel Flüssigkeit zu sich nehmen. Wollte man nicht nur Wasser, sondern auch ein geschmackvolles Getränk trinken, war man auf Wein angewiesen, was bei den entsprechenden Mengen unverdünnt sehr schnell zur Trunkenheit geführt hätte. Außerdem wäre der Vorrat schnell zur Neige gegangen. Deshalb nahm man Mischungen bis zu einem Verhältnis von 20:1 vor.

**d) Um Wasser keimfrei zu machen**

Ohne Wasser kann man nicht leben. Das aus Brunnen oder Zisternen geschöpfte Wasser ist aber oft nicht keimfrei, was dann schnell zu Erkrankungen führen kann, insbesondere in heißen Ländern. Die sanitäre Situation damals war mit der heutigen nicht zu vergleichen. Überall gab es Bakterien. Dass es so etwas wie Bakterien gibt, war erst im 19. Jahrhundert allgemein bekannt. Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts war eine genaue und eindeutige Krankheitsdiagnose nicht durchführbar. Man wusste nicht, wo die Krankheiten herkamen. Wer bloß Wasser trank und dem Wasser keinen Wein hinzufügte, konnte sich schnell

Krankheiten zuziehen. Das Mischgetränk fungierte als Antiseptikum und tötete Bakterien im Magen.

An der Oregon State University befassten sich zwei Mikrobiologen mit diesem Problem. Das Ergebnis ist seit Oktober 2002 bei der „American Society for Microbiology“ erhältlich. Diese beiden Mikrobiologen entdeckten, dass Wein als Pathogene bezeichnete bösartige Bazillen, die sie im Einzelnen benannten, inaktiviert oder abtötet. Sie haben entsprechende Versuche im Labor durchgeführt und den Nachweis dafür erbringen können. So werden Bakterien wie Staphylokokken, Salmonellen oder Escherichia Coli und andere innerhalb von 30 bis 60 Minuten durch Wein vollständig abgetötet. Das gelte auch für allerlei andere potenziell tödliche Pathogene.

Interessant dabei ist, dass die Studien der beiden Forscher zeigten, dass es nicht der Alkohol ist, der das bewirkt. Beim Prozess der Fermentierung werden Apfelsäure ( $C_4H_6O_5$ ) und Weinsäure ( $C_4H_6O_6$ ) produziert, und diese Säuren sind es, die die Bakterien töten. Selbst wenn der Alkohol bereits verflogen ist, enthält die Paste noch diese Säuren, sodass auch ihre Vermischung mit Wasser noch eine keimtötende Wirkung hat.

12.09.2014

Hans-Joachim Druse