

MAAT

NACHRICHTEN AUS DEM STAATLICHEN MUSEUM
ÄGYPTISCHER KUNST MÜNCHEN



Ausgabe 07 | 2018

Tiefblick

All art has been contemporary

Museale Sprachen

Die musizierende Nubierin

Bier im alten Ägypten

It is hard to build something but easy to break down

Geheimnisvolle Konstruktionen

Der andere Laufsteg

Nachts im Museum

NAGA aktuell



INHALT

MAAT AUSGABE 07



04

TIEFBlick

SYLVIA SCHOSKE

07

ALL ART HAS BEEN CONTEMPORARY

DIETRICH WILDUNG

10

IM MITTELPUNKT

DIETRICH WILDUNG

12

MUSEALE SPRACHEN

SONIA FOCKE

15

DIE MUSIZIERENDE NUBIERIN

NADJA BÖCKLER

18

VOM DELTA ÜBER ROM NACH MÜNCHEN

DIETRICH WILDUNG

20

NACHTS IM MUSEUM

JAN DAHMS

22

BIER IM ALTEN ÄGYPTEN

ROXANE BICKER

29

IF DESIGN AWARD FÜR DAS ÄGYPTISCHE MUSEUM

JANINE HUGSAM

30

NAGA AKTUELL

ARNULF SCHLÜTER

36

NEUES ZUR BARRIEREFREIHEIT

SYLVIA SCHOSKE

38

DER ANDERE LAUFSTEG

KARSTEN TEMME

40

IT IS HARD TO BUILD SOMETHING BUT EASY TO BREAK IT DOWN

ANNE THOMÉ

42

GEHEIMNISVOLLE KONSTRUKTIONEN

DIETRICH WILDUNG

44

QUALITÄT SCHAFFT QUANTITÄT

DIETRICH WILDUNG

45

DIE BAUSTELLENTÜR

DIETRICH WILDUNG

46

AUTOREN | IMPRESSUM

EXPERIMENT

BIER IM ALTEN ÄGYPTEN EIN EXPERIMENT

ROXANE BICKER

2016 jährte sich das bayerische Reinheitsgebot des Bieres zum 500. Mal – da in Bayern das Bier ja quasi eines der Grundnahrungsmittel darstellt, war dies natürlich ein Grund zum landesweiten Feiern! Für uns im Ägyptischen Museum lag es nahe, uns diesem Jubiläum anzuschließen und dem Museumsbesucher zu zeigen, dass Bayern und Altägypter ganz ähnlich ticken – denn im alten Ägypten gehörte schon vor 5000 Jahren das Bier zu den Grundnahrungsmitteln, zum Lohn der Arbeiter und natürlich als Versorgung für die Verstorbenen im Jenseits! Das zeigt auch der einführende Text auf vielen Grabstelen aus dem alten Ägypten:

„Ein Opfer, das der König gibt durch Osiris, den Herrn von Busiris, den Ersten der Westlichen, den großen Gott, den Herrn von Abydos. Er möge geben ein Totenopfer, (bestehend aus) Brot, Bier, Rind, Geflügel, Leinen und Alabaster, (sowie) alle guten (und) reinen Dinge...“



Abb. 1

G1 120, Relief mit Bierbrauszenen
Altes Reich, 6. Dynastie, um 2200 v.Chr.



Abb. 2

Wir wollten uns nun der Herstellung des ägyptischen Bieres widmen. Zwar sind wir durch viele Abbildungen über den Herstellungsprozess informiert, genaue Rezepte aus pharaonischer Zeit sind nicht überliefert. Erst aus der Zeit um 400 hat man durch Zosimos eine Brauanleitung, wenn auch ohne genaue Mengenangaben.

„Nimm helle, reine, schöne Gerste (...) mahle die Körner und Bereite Brote, d.i. Malzbrote, indem du Sauerteig wie zu gewöhnlichem Brot hinzugibst; dann röste diese Brote, aber nur oberflächlich und wenn sie Farbe bekommen, so kläre ein süßes Wasser ab und seihe es durch einen Seiher oder ein feines Sieb (...)“

Bier war im alten Ägypten eng mit der Brotherstellung verbunden. Braubrote wurden geformt, leicht angebacken, so dass sie im Inneren noch klebrig waren, sich außen aber schon eine Kruste gebildet hatte. Diese Braubrote wurden mit Wasser vermengt, die Flüssigkeit durch ein Sieb abgegossen und zum Gären stengelassen.

Das war alles, was wir für unser Experiment an Vorgaben hatten. Ziel des Ganzen war es, daraus ein kleines mediales Ereignis zu machen – live brauen sozusagen – und auch im Museum Gruppenführungen zum Bier mit anschließender Verkostung anzubieten. Es musste also eine genießbare Flüssigkeit hergestellt werden.



Abb. 3

Das erste Experiment fand in meiner heimischen Küche statt. An Zutaten habe ich mich rein auf Gerste beschränkt. Diese wurde auch schon im alten Ägypten angebaut. Als Grundlage diente der Text des Zosimos.

Aus meinem eigenen vorhandenen Roggen-Sauerteig habe ich einen Gerstensauerteig umgezüchtet. Dieser Sauerteig wird mit Gerstenmehl und Gerstenmalz gemischt und mit Wasser aufgegossen, geknetet und dann gehen lassen.

Der Teig wird zu Fladen geformt, im heißen Ofen angebacken, anschließend dürfen die Fladen leicht abkühlen. (Abb. 3) Noch warm werden sie dann zerkleinert und mit Wasser aufgegossen und vermengt. (Abb. 4) Gerste enthält relativ wenig Kleber – das führt dazu, dass einem das Braubrot schon fast in den Händen zerbröselt, wenn man es aus dem Ofen holt. Für ein normales Brot zum Essen ist es nicht sehr gut geeignet – zum Brauen aber perfekt!

Ich habe das ganze nicht abgegossen, sondern es so stehen gelassen, mit der eingeweichten Brotmatsche drin, die relativ bald auf den Boden meines Braugefäßes gesunken ist. (Abb. 5)



Abb. 4



Abb. 5



Abb. 6



Abb. 7



Abb. 8

Am nächsten Tag war vom Brot selber gar nichts mehr zu sehen, nur noch eine dunkle, fast schwarze, brotig riechende Flüssigkeit schaute mir entgegen. Noch einen Tag später war die Farbe der Flüssigkeit umgeschlagen in ein goldgelb (Abb. 6) und die Hefe des Sauerteiges hatte ihre Arbeit aufgenommen. Die Flüssigkeit blubberte fröhlich und hörbar (!) vor sich hin!

Ich habe das Gebräu eine Woche stehen gelassen, dann wurde die Masse abgeseiht. Das erwies sich als ziemlich schwierig, die Brotmatsche unten drin war ziemlich matschig und hat jedes Sieb zugesetzt, auch durch das Leinentuch, was wir verwendet haben, ging es nur ziemlich langsam und hat die ganze Nacht gedauert. (Abb. 7)

Das Ergebnis konnte sich durchaus sehen lassen. (Abb. 8) Es hat einen leicht säuerlichen Geschmack, brotig, fast zitronig. Schmeckt ähnlich wie Apfelsig. Für uns nicht wirklich bierig, aber in der altägyptischen Hitze durchaus erfrischend. Experiment geglückt!?

Fast, denn zwei weitere Ansätze sind umgekippt und in kurzer Zeit schimmelig geworden. (Abb. 9)

Ich weiß bisher nicht, woran es lag. Oder was der alte Ägypter gemacht hat, wenn so etwas passiert ist, denn mit der Sauberkeit damals war es sicher auch noch nicht soweit her. Andererseits ist das natürlich auch das Spannende an der Experimentalarchäologie!

Nichtsdestotrotz, das Prinzip funktionierte, wir konnten unser Schaubrauen vorbereiten. Wir haben uns altägyptische Brautöpfe nachtöpfen lassen und uns entschlossen, das Experiment im historischen Ambiente nachzustellen – auf dem Bajuwarenhof Kirchheim, denn dort gibt es einen historischen Lehmbackofen. (Abb. 10) Dieser hat zwar keine direkten altägyptischen Entsprechungen, ist vom Backverhalten aber doch besser als ein moderner Elektrobackofen. Außerdem gibt es einfach schönere Bilder her, als wenn wir in der Museumswerkstatt im modernen Ambiente gebraut hätten! (Abb. 11)



Abb. 9



Abb. 10

Der Bayerische Rundfunk war mit einem Fernseh-team dabei (Abb. 12, 13) – der Beitrag ist auf YouTube unter dem Stichwort „Musealer Praxistest“ zu finden. Und sogar ein kleiner Artikel aus der BILD-Zeitung ist dabei herausgekommen.

Alles in allem hat das Experiment gut geklappt. (Abb. 14, 15) Auf einige Schwierigkeiten sind wir aber dennoch gestoßen. Zum Abseien der Masse hatten wir uns ein geflochtenes Sieb bestellt, aber es hat nicht funktioniert: Das Sieb war zu engmaschig. Wir konnten die eingeweichte Masse also nicht direkt nach dem Einweichen abseihen, wie wir es vorgehabt haben, sondern haben es dann doch im Brautopf stehengelassen. Zu transportieren war es nicht, weswegen es nach dem Ansetzen erst einmal eine Woche auf dem Bajuwarenhof stand – während dessen gab es einen Kälteeinbruch mit Schnee – der Hefe hat das nicht gefallen und sie hat nicht viel gearbeitet. Nach einer Woche war die angesetzte Flüssigkeit immer noch dunkel und roch sehr brotig. (Abb. 16)



Abb. 11



Abb. 12



Abb. 13



Abb. 14

Wir haben das ganze dann abgeschöpft, den Bodensatz entsorgt und Töpfe und Flüssigkeit ins Museum geschafft. Dort habe ich die Flüssigkeit nochmal in den Tontopf gegossen und ein paar Tage stehen gelassen. Die Hefe ist sofort aktiv geworden – die Farbe ist umgeschlagen und es hat geblubbert. (Abb.

17) Die Verzögerung hat dem Brauprozess nicht geschadet, auch dieses Bier war trinkbar! Die nächsten Flaschen wurden abgefüllt und zur wissenschaftlichen Untermauerung unseres Experimentes zwei Proben zur Untersuchung an eine Brauerei geschickt.



Abb. 15



Abb. 16



Abb. 17

So sah das Ergebnis der Brauerei-Untersuchung aus:

1. Beide Proben sind in etwa identisch
2. Stammwürze ist bei 9 %
zum Vergleich ein Münchner Hell hat 11 – 12 %
3. Alkoholgehalt 1,6 Vol-%
zum Vergleich ein Münchner Hell hat 4,7 – 5,2 %
4. Der Vergärungsgrad VGW ist mit ca. 28 % noch recht niedrig; dürfte nach ca. 3-4 Tagen noch auf ca. 35 % gehen, Alkohol dann ca. 2,2 – 2,4 % (= Leichtbier)
5. Der pH-Wert (Säuregrad) ist mit 3,2 sehr niedrig (Normalbier hat etwas 4,4) è wahrscheinlich durch Milchsäure so niedrig
6. Verkostung: Geruch durchaus typisch (brotartig, Stärke) jedoch im Geschmack stark säuerlich, dürfte Milchsäure sein (nicht gesundheitsschädlich), Biertyp „Berliner Weisse“
7. Würde das „Bier“ noch etwa 3-4 Tage stehen lassen, dann abgießen (möglichst vom Bodensatz trennen und ühl stellen.
8. Zum purem Genuss eher nicht geeignet, jedoch durchaus mit zuckerhaltigen Säften ausprobieren

Im Jubiläumsjahr haben wir rund 30 Führungen mit Bierverkostung im Museum gehabt – wenn Sie Interesse an einer solch ungewöhnlichen Veranstaltung haben, melden Sie sich bei uns!

Auf Anfrage ist das Programm noch immer buchbar!

Oder wollen Sie sich selbst einmal als Braumeister in der heimischen Küche versuchen?

Hier ist unser Rezept:

- 100 Gramm Gerstensauerteig
- 150 Gramm Gerstenmehl
- 250 Gramm Gerstenmalz
- 300 Milliliter Wasser

Alles vermischen und gründlich kneten.
Zu Fladen formen und etwa 3 Stunden gehen lassen. Danach bei 250° etwa 15 Minuten backen.
Nachdem das Braubrot etwas abgekühlt, aber noch warm ist, wird es zerbröseln und mit 3 Liter Wasser aufgegossen.
Anschließend etwa 1 Woche bei Zimmertemperatur stehen lassen, abseien und genießen ■

„Zu Risiken und Nebenwirkungen fragen Sie ...“

Abb. 18: ÄS 1250, Bierkrug, Altes Reich, um 2500 v. Chr.

Abb. 19: ÄS 1033, Relief mit Brauszene, Altes Reich, 5. Dynastie, um 2400 v. Chr.

Beide Objekte sind ab Juni 2018 im neuen Raum „Fünf Jahrtausende“ zu sehen.



Abb. 18



Abb. 19

IMPRESSUM

AUTOREN

Roxane Bicker, M.A., Ägyptologin
Museumspädagogik Staatliches Museum Ägyptischer Kunst

Nadja Böckler, M.A., Ägyptologin
Staatliches Museum Ägyptischer Kunst

Jan Dahms, M. A., Ägyptologe
Staatliches Museum Ägyptischer Kunst

Sonia Focke, M.A., Ägyptologin
Staatliches Museum Ägyptischer Kunst

Janine Hugsam, M. A. Ausstellungsdesign
Büro „Die Werft“

Dr. Arnulf Schlüter, Ägyptologe
Stv. Direktor, Staatliches Museum Ägyptischer Kunst

Dr. Sylvia Schoske, Ägyptologin
Leitende Direktorin, Staatliches Museum Ägyptischer Kunst

Dr. Karsten Temme, Kunsthistoriker

Anne Thomé, Leiterin Redaktion DOK.fest

Prof. Dr. Dietrich Wildung, Ägyptologe
Direktor emer., Ägyptisches Museum und Papyrussammlung Berlin

BILDNACHWEIS

Die Werft: S. 4, 9, 27, 34

M. Franke, SMÄK: S. 5, 6, 14, 17, 19, 22, 35, 47

D. Wildung: S. 7, 9, 10, 11, 43

M. Nannucci: S. 9

I. Frepoli: S. 11

SMÄK: S. 13, 18

N. Böckler: S. 17, 20

R. Bicker: S. 18, 19, 23-25, 34, 35, 44, 45

B. Link: S. 25

Naga Projekt: S. 28–31

N. Meyer, S. 37

8. Dokfest: S. 39, 41

Kunstsammlung Basel: S. 42

Kunstmuseum Bern: S. 42

IMPRESSUM

MAAT – Nachrichten aus dem Staatlichen Museum Ägyptischer Kunst München erscheint im Eigenverlag.
ISSN 2510-3652

HERAUSGEBER

Dr. Sylvia Schoske (VisdP)
Staatliches Museum Ägyptischer Kunst
Arcisstraße 16, 80333 München
E-Mail: info@smaek.de

REDAKTION

Prof. Dr. Dietrich Wildung (Chefredaktion)
Dr. Arnulf Schlüter
Roxane Bicker, M.A.

GESTALTUNG

Die Werft, München

DRUCK

cewe-print.de

VERTRIEB

Imhotep Shop im
Ägyptischen Museum München.
Einzelausgaben können je nach
Verfügbarkeit schriftlich in der
Redaktion bestellt werden.

ABONNEMENT

Mitglieder des Freundeskreises des
Ägyptischen Museums e.V. erhalten
die Zeitschrift im Abonnement.
Infos zum Freundeskreis auf
www.smaek.de

© Staatliches Museum Ägyptischer Kunst
Alle Rechte, insbesondere das der
Übersetzung, vorbehalten. Nachdruck
nur mit schriftlicher Genehmigung des
Herausgebers.

FREUNDESKREIS
DES ÄGYPTISCHEN
MUSEUMS
MÜNCHEN E.V.



Neben ägyptologischen und museologischen Themen beschäftigen sich fünf Beiträge in der neuen Ausgabe von MAAT mit Künstlern der Moderne und der Gegenwart. In einem weiteren Beitrag geht es um die aktuelle Lage in Ägypten und im Südsudan. Wie verträgt sich das mit dem Programm eines Journals, das sich „Nachrichten aus dem Staatlichen Museum Ägyptischer Kunst“ nennt?

Das Museum versteht sich als Brücke zwischen Antike und Gegenwart. Die Begegnung mit den Werken der alten Niltalkulturen lädt zu einem differenzierten Verständnis dieser Region ein. Die Auseinandersetzung moderner Künstler mit Altägypten öffnet neue Perspektiven bei der Betrachtung der altägyptischen Kunst. Inmitten des Kunstareals München wird das Ägyptische Museum auch als Kommunikator wahrgenommen.

MAAT 7 will Ihnen dabei helfen, an diesen Grenzüberschreitungen teilzunehmen.

Preis: € 5,-

ISSN 2510-3652