



Kleiner Bier-Guide

Hamburg, 27. Februar 2017. Bier gilt leider in deutschen Gourmettempeln nicht besonders viel. Weil es sich angeblich nicht rechnet. In der Spitzengastronomie liest sich die Wasserkarte im Vergleich oft umfassender. Dabei lassen sich absolut hochpreisige und lagerfähige Bierspezialitäten auf die Karte nehmen. In anderen Ländern funktioniert das auch.

Das Ur-Bier wurde wohl durch einen Zufall entdeckt. Irgendjemand vergaß vor 6.000 Jahren ein Stück nicht durchgebackenes Gerstenbrot in einem Pott Wasser und muss das Angegorene beim Verkosten für gut befunden haben. Jedenfalls begann das Volk der Sumerer zu dieser Zeit Bier herzustellen. Sie veredelten das Gebräu mit Gewürzen, Kräutern und Honig. Soll trüb gewesen sein das Ganze und klebrig-süß.

Für viele Konsumenten ist Bier lediglich der schnelle Durstlöscher vor der eigentlichen Mahlzeit, danach wird Wein genossen. Manch überzeugter Weintrinker rümpft die Nase: Bier gilt für ihn als Getränk des „kleinen Mannes“. Bölkstoff. Prolig. Stammtisch halt. Von wegen! Also gut, im alten Ägypten war Gerstensaft Teil der Zwangsverpflegung der Pyramidenbauersklaven, in Griechenland das Getränk der armen Leute. Aristoteles beobachtete, dass zu viel Bier nur nach hinten kippen lasse, zu viel Wein aber nach allen Seiten. Das nur am Rande.

Seit einigen Jahren versuchen Brauereien mit Edelsorten, Bier als Feinschmeckergetränk zu etablieren. Kleine – und auch große – Traditionsmarken haben plötzlich Kultstatus und bieten zum Teil richtig teure Biere an. Und zu welchem Gericht passen dann diese besonderen 0,375 Liter? Der Aromenmix aus Karamell, Vanille, rauchiger Eiche und Sherry will entsprechend kombiniert werden. Wohl dem, der dann auf die Empfehlung eines Bier-Sommeliers vertrauen kann.

Hier braut sich was zusammen

Die Craft-Beer-Welle hat vor einigen Jahren auch Deutschland erreicht. Gemeint sind gewisse Biersorten, die kunstvoll (wieder) hergestellt werden und sich im Geschmack wie vom Herstellungsverfahren von der breiten Masse abheben (India Pale Ale/IPA, Dry Hopping, Imperial Stouts ...). Der Grundgedanke ist einfach: Mehr von allem! Mehr Hopfen, mehr Malz, mehr Alkohol. Sie weisen facettenreiche Aromen und Bouquets auf und sind gute Begleiter zu Herzhaftem (Wild, Geräuchertem ...), zu Meeresfrüchten und sogar zu Desserts, weil sie mal fruchtig süß, mal minzig frisch schmecken. Nach und nach erobern einige dieser Biere auch die Gastronomie.

Natürlich ist die traditionelle deutsche Bierkultur bereits vielfältig. Gerade im süddeutschen Raum gibt es ausreichend kleine inhabergeführte Kleinbrauereien, die Biere mit Charakter brauen. Zahlreiche internationale Edelbiere werden vertrieben zu Preisen zwischen 2,99 und 29,99 Euro pro Flasche. Manche Sorten reifen neun Monate in Whiskyfässern und vergären mit Früchten nach.

Essen und Bier – welches Bier passt wozu?

- **Pils/ Pilsener**, ein weiches blondes Bier, hat etwas Unkompliziertes. Der gute Appetitanreger, passt auch zur Vorspeise, zu leichten Gerichten wie Fisch und neutralisiert etwas den scharfen Geschmack der arabischen Küche.
- **Helles** gilt als Allrounder, mag man zu fast jedem Essen.
- **Dunkles** kommt vollmundig daher, etwas süß mit Röstaromen und (Bitter-) Schokolade - angenehm zum dunklen Braten, Eintopf und mächtiger Torten-Süßspeise.
- **Weizenbier** ist sehr kohlenstoffhaltig, fruchtig, erfrischend. Weil seine Süße die Schärfe der Speisen etwas mildert, vertragen sich indische und asiatische Currys gut damit.
- **Bockbiere** haben einen Alkoholgehalt von 6 - 7 Prozent. Starkes Bier braucht eine starke Speise wie zum Beispiel Braten mit Knödeln oder Blauschimmelkäse.
- **Pale Ale** - siehe Pils.
- **Dark Ale** passt unter anderen zu frittierten Fleischgerichten.
- Ein **Lager** geht gut mit mediterranen Fischgerichten.
- Das **amerikanische Lager** wird empfohlen für die thailändische, mexikanische und peruanische Küche.
- **Ale de Bélgica** ist speziell. Perfekt zu Salat, Reis, Feta Käse.
- **Amber Lager** ist ein dunkles Bier mit trockenem Geschmack. Passt zu Pizza, tomatiger Pasta und ebensolchen Reisgerichten.
- **Brown Ale** hat was Karamelliges, auch Schokoladiges mit weiteren Röstaromen. Ideal zu gebratenem Schweine-/Hühnerfleisch.
- **Schwarzbier** – da fällt einem gleichen Guinness ein, nicht wahr? Seinen Ursprung hat es jedoch in Thüringen und Sachsen (1543) und wird dort bis heute gebraut. Wunderbar zu Schwarzbrot mit cremigem, starkem Käse, Rinderbrust, Sauerbraten, Nachtischen mit Schokolade und Kaffee. Austern werden sehr gerne in Verbindung mit Schwarzbier genannt. In diese Kategorie gehören auch **Porter, Cream Stout, Imperial Stout** und **Bockbier**.
- **Rauchige deutsche Biere** (z. B. **Brauerei Spezial** in Bamberg) vertragen sich gut mit – na ja – Schinkenpizza und Mettwurst.

Bier ist also nicht gleich Bier und eigentlich ist der Alkohol die einzige nachteilige Substanz darin. Der Rest ist richtig gesund!

Hier können Sie sich weiter informieren und etwas erleben: <http://www.bier-deluxe.de>;
<http://www.biermap24.de>

Zeichen: 4.920 Zeichen inklusive Leerzeichen

Redaktion: TAKT & STIL, Susanne Helbach-Grosser, Imme Vogelsang, iv-imagetraing



Etikette Trainer International

ETI: Etikette Trainer International

ETI ist ein Zusammenschluss von internationalen Etikette Trainern, die gesellschaftliche Entwicklungen diskutieren, mit traditionellen Formen vergleichen und gegebenenfalls neue Standards setzen. Diese Empfehlungen werden in Seminaren, Pressegesprächen und Veröffentlichungen transportiert. Alle Mitglieder haben eine qualifizierte Ausbildung im Bereich Umgangsformen, Hotellerie, Gastronomie oder Protokoll und bilden sich ständig weiter. Dieses Netzwerk von Spezialisten steht für Aktualität, Kompetenz und Qualität.