





UMBEL ALE

LAPPRANTER

WOOD'S

LIBERATION

DARK

ASCOT ALES

PENG

SCANDINAVIAN

TITA

SUNDANCE

CH

John Kemp

OLD

YAKIMA GOLD

RESIDE

HOPHEAD

HIGHGATE

DARK MILD

STILESTONE

CHPORK

BLACK

HOPHEA



STEPHEN BEAUMONT



BIER



**KOCHEN
KOMBINIEREN
GENIESSEN**

PRESTEL

MÜNCHEN · LONDON · NEW YORK

*Gewidmet Michael Jackson, der mir so viele Wege aufgezeigt hat,
auch den zu diesem Buch.*

Copyright der deutschsprachigen Ausgabe:
© Prestel Verlag, München · London · New York, 2016
in der Verlagsgruppe Random House GmbH
Neumarkter Straße 28 · 81673 München

Text © Stephen Beaumont 2015
Design & Layout © Jacqui Small LLP 2015

This book has been produced by Jacqui Small LLP,
a partnership wholly owned by Aurum Press Ltd,
a subsidiary of Quarto Publishing Plc,
74–77 White Lion Street, London, N1 9PF

Projektmanagement: Julie Kiefer
Übersetzung aus dem Englischen: Gabi Krause & Werner Kügler
Coverdesign: April, London
Design & Layout: Namkwan Cho, gradedesign.com
Satz & Lektorat: VerlagsService Dietmar Schmitz GmbH, Heimstetten
Rezeptfotografie: Peter Cassidy
Foodrequisiten: Iris Bromet
Herstellung: Friederike Schirge

Gedruckt in China

ISBN 978-3-7913-8286-9

www.prestel.de

INHALT

VORWORT

6

EINFÜHRUNG

8

VOM WESEN DES BIERES

14

BIERSTILE

24

BIERKULINARISCHE TRADITIONEN

60

BIERKULINARIK HEUTE

78

GUT KOMBINIERT

102

BIER-KÖCHE & IHRE REZEPTE

120

WAS PASST WOZU?

196

DIE ULTIMATIVEN GASTRO-TIPPS

220

REGISTER, BILDNACHWEIS & DANK

222

VORWORT

VON STEPHEN BEAUMONT

AN DIESEM BUCH HABE ICH FAST 30 JAHRE LANG GEARBEITET. IN DEN 1960ER- UND 1970ER-JAHREN, DER ZEIT MEINER KINDHEIT UND JUGEND, WURDE ESSEN ALS EINE ART BRENNSTOFF ANGESEHEN – WIRKLICH LECKER MUSSTE ES NICHT SEIN. ALS KIND BEGEISTERTE ICH MICH AUSSERDEM WENIGER FÜR WIRKLICH SCHMACKHAFTE GERICHTE ALS FÜR FERTIGMAHLZEITEN, DIE ICH AUS DER WERBUNG KANNT. WICHTIG WAR NICHT DER GESCHMACK, SONDERN DER REKLAMERUMMEL UM NEUE GERICHTE.

Als ich anfang, mich näher mit dem Thema Bierverkostung zu beschäftigen, entdeckte ich immer wieder überraschende Geschmacksnuancen – auch in anderen Getränken und sogar beim Essen. In der Folge notierte ich mir, wie bestimmte Aromen zusammenpassten, und dies war der Beginn meines neuen, kulinarischen Lebens. Sosehr ich diese Geschmackserlebnisse auch genoss (die erstaunliche Süße eines frisch gepressten Zitronensafts, die reizvoll metallische Facette eines englisch gebratenen Steaks, das blumige Aroma eines mit Saazer Hopfen gebrauten Pilsners) – noch faszinierender fand ich es, wenn die Kombination zweier Geschmacksnuancen ein kulinarisches Erlebnis eröffnete, das mehr war als die Summe seiner Teile – für meinen jungen Gaumen ein alchemistisches Wunder der schönsten Art.

Als ich einige Jahre später in Vancouver mit den Arbeiten zu meinem ersten Buch begann (dem *Great Canadian Beer Guide*) organisierte ich meine erste Bier-

mit-Schokolade-Verkostung. Die dabei von mir präsentierten Biere waren von untadeliger Herkunft (wie beispielsweise ausgewählte Jahrgänge von *Thomas Hardy's Ale* oder *Samichlaus*), und auch die Schokoladen stammten von einem hervorragenden lokalen Hersteller. Zunächst erntete ich nach meinen einführenden Worten einige skeptische Blicke, trat aber unerschrocken den Marsch durch meine acht Kombinationen an. Spätestens nach der dritten Kostprobe konnte ich feststellen, dass die anfänglichen Zweifel meiner Gäste genussvoller Begeisterung gewichen waren. Und zu guter Letzt klopfte mir eine fröhliche Runde von Bierfans dafür auf die Schulter, dass ich sie zum Glauben an den Genuss von Bier mit Schokolade bekehrt hatte.

Im Laufe der beiden folgenden Jahre veranstaltete ich Bierverkostungen, sooft ich Gelegenheit dazu hatte. Ich servierte ausgesuchte Biere – mal in Kombination mit Schokolade, mal mit Käse, manchmal auch (damals noch ziemlich ungewöhnlich) in Form eines Bier-Dinners, und fasste die Erkenntnisse in meinem zweiten Buch (*A Taste for Beer*) zusammen.

Gute Biere mit bestimmten Gerichten zu kombinieren erfreut sich in jüngster Zeit immer größerer Beliebtheit und der Grund dafür liegt auf der Hand: Wenn man die Gelegenheit hat, zwei Geschmacksnoten so zu verbinden, dass sie etwas ergeben, das besser ist als die Einzelteile für sich, wäre es ja schade, diese Möglichkeit nicht zu nutzen. Es gibt sogar schon Restaurants, die sich darauf spezialisiert haben, und dieses Buch feiert die Optimierung der Verbindung von Bier und Kulinarik. Es soll aufzeigen, warum manche Kombinationen stimmig sind und andere nicht.







EINFÜHRUNG

EINFÜHRUNG

TRINKKULTUR IN KURZFORM

WENN MAN IN RESTAURANTS NACH DEM APERITIF (VIELLEICHT NACH EINEM GLAS MARTINI, CHABLIS ODER PILS) ZUM HAUPTGANG ÜBERGEHT, WIRD ALS ZUM ESSEN PASSENDES GETRÄNK MEISTENS WEIN BESTELLT – WARUM EIGENTLICH?

Viele Leute wissen vermutlich gar nicht, warum sie Wein im Restaurant den Vorzug geben, sind aber höchstwahrscheinlich überzeugt davon, das einzig Richtige zu tun.

Praktisch (für das Restaurant zumindest) ist, dass eine Flasche Wein gerade mal für sechs Gläser reicht. Rechnet man pro Person auch nur 125 Milliliter des edlen Tropfens, bedeutet das, dass kurz darauf eine zweite Flasche bestellt werden muss. Manchmal fällt die Wahl selbst dann auf Wein, wenn höchst unterschiedliche Speisen bestellt werden, wie Fleisch-, Gemüse- und Fischgerichte. Und der meist hohe Preis, den die Restaurants für den Rebensaft berechnen, ändert nichts daran. Warum ist das so?

Vor allem wohl aufgrund einer Laune der Geschichte: Im größten Teil der westlichen Welt, nicht zuletzt in der englischsprachigen, hatte sich die Esskultur lange Zeit an der gehobenen Küche des französischen Hofes orientiert. Die »Haute cuisine« legte spätestens im 19. Jahrhundert die Gänge eines stilvollen Essens in ganz Europa fest. Dabei wurde die Kunst, »à la française« zu speisen, nach sehr genauen Vorgaben definiert, wie es Margaret Visser in ihrem wegweisenden Buch *The Rituals of Dinner* beschreibt. Der französischen Küche verdanken wir zahlreiche gastronomische Begriffe, wie beispielsweise die Worte »Menü«, »Serviette«, »Sauce« oder »Dessert« – um nur einige zu nennen. Und nicht nur bestimmte Begriffe, sondern auch Tischsitten wurden von den nicht-französischen Staaten übernommen, wie etwa der Aperitif als Getränk vor dem Essen oder das Gedeck nach französischer Art, mit einer Vielzahl von Messern, Gabeln und Löffeln. Die Restaurants wetteiferten geradezu darin, es den Franzosen gleichzutun. Und servierten zum Essen natürlich Wein.

Man trank Wein, weil die Franzosen ihn tranken (und sie tun es immer noch, da sie in einem Wein produzierenden Land leben) – nicht weil Wein unbedingt besser

zu gutem Essen passt als Bier, sondern weil Wein in Frankreich seinen festen Platz als bevorzugtes Getränk hatte. Hätte man die gastronomischen Gepflogenheiten aus einem anderen Land importiert, könnte die Sache ganz anders aussehen. Und auch Visser bezeichnet das Nebeneinander von Wein und Bier in ihrem *The Rituals of Dinner* als die beiden Seiten ein- und derselben Medaille:

»WEIN UND BIER KÖNNEN STARKE SOZIALE ROLLEN ÜBERNEHMEN ... DA DIE LEUTE SIE DAZU BESTIMMT HABEN. MAN TRINKT SIE IN EUROPA ZUM ESSEN, WEIL SIE NICHT GEBRANNT, SONDERN VERGOREN WERDEN UND ALS NAHRHAFT UND GESUND GELTEN, WIE DAS ESSEN SELBST. SIE ERSCHEINEN HARMLOSER ALS ANDERE ALKOHOLISCHE GETRÄNKE, DA SIE BEI TISCH GENOSSEN WERDEN.«

Lägen die Wurzeln der westlichen Gastronomie nicht in Frankreich, sondern in England, Tschechien oder Bayern, würden wir zum Essen heute vermutlich seltener Bordeaux und Burgunder, dafür öfter Pale Ale, Pilsner und Weißbier bestellen.

GEGENÜBER OBEN: Das »Pub« ist einer der Orte, an denen Bier und Speisen seit Jahrhunderten in Kombination aufgetischt werden.

GEGENÜBER UNTEN: Die Auswahl an zu bestimmten Gerichten passenden Bieren war niemals größer als seit Beginn des 21. Jahrhunderts. Ob hell oder dunkel – für jede Art von Speisen gibt es heute das ideale Bier.

