



Kreative Bierküche: Wildspiessli mit Weidenheucrème.

Bilder: zvg/Schweizer Brauerei-Verband

## Ein Schwarzbier zum Rindsfilet passt perfekt

Welches Bier passt zu welcher Speise, welches eignet sich zum Kochen? Ob Menü-Begleitung oder Kochzutat – Kochen mit Bier ist eine Herausforderung, auch wirtschaftlich.

FRANZISKA EGLI

Zum Dörrtomaten-Panna-Cotta mit in Maisbier pochierter Wachtelbrust an Honigvinaigrette gab's ein Glas «Weizengold» der Spezialitätenbrauerei Sonnenbräu im Sanktgallischen Rebstein. Zur mit Bier verfeinerten Weidenheucrème mit zweierlei Wildspiessli – ein Reh- und ein Wildsauspiessli – ein herbes «Galus Old Style Ale» der Brauerei Schützengarten in St. Gallen. Und zum argentinischen Rindsfilet-Medaillon mit Schokoladekruste und Entenleber mit Salicorne auf Trüffel-Polenta ein «Schwarzer Kristall» der Appenzeller Brauerei Locher, also ein Schwarzbier. Das ist nur die Hälfte des Biermenüs, das die Zürcher Köchin Meta Hil-

tebrand zusammen mit der Bier-Sommelière Diana Fry ausheckte und kürzlich einer Handvoll geladener Gäste aufsticht. Zu jedem Gang servierte Fry ein passendes Bier, und Hildebrand, Unbekanntem alles andere als abgeneigt, offenbarte sich eine neue Welt: «Welches Bier passt zu welcher Speise, welches eignet sich zum Kochen, was ist mit dem Restzucker, der Perlage, den Bitterstoffen – Bier ist deutlich anspruchsvoller als Wein», so ihre Erfahrung, und Hildebrand schwärmt vom kulinarischen Potenzial, das im Gerstensaft steckt. Wer ein Bier-Menü anbieten will, müsse als Erstes die Frage klären, ob er mit dem ausgewählten Bier lieber die Speisen ergän-

zen oder einen Kontrapunkt setzen wolle, erklärt Bier-Sommelière Fry. «Generell aber kann man sich an die Grundregel halten, wonach helles Bier zu hellen Speisen, dunkles zu dunklen und kräftiges zu kräftigen passt» (siehe auch Text links). Noch ist es aber nicht alltäglich, dass zu einem gediegenen Menü analog dem Wein ausgewählte Gerstensäfte serviert werden. «Bier wird zu oft noch mit Durst und weniger mit Genuss gleichgesetzt», so Fry. Und viele Gastronomen würden sich scheuen, auf Bier zu setzen. Dabei sei die Nachfrage da, beobachtet Walter Tobler. Der Bier-Sommelier, Bierbrauer und Wirt des «National» in St. Gallen setzt auf Spezialitätenbiere kleiner



Ein «Maisgold» zu Lachs mit Apfelchutney.

Brauereien und schwört auf Frucht- und Haferflocken-Stout. Das 7-Gang-Bier-Menü, das er im Restaurant «Linde» in Roggwil SG, bietet, ist regelmässig ausverkauft.

## Bier Die Sorten und ihre Genussmöglichkeit

Diana Fry, Bier-Sommelière und Gründerin von Cerevisia, dem Schweizer Bier-Netzwerk, gibt Tipps rund ums Geniessen mit Bier: Das **Pils** – das **Spezli**, wie es bei uns genannt wird – ist hopfenbetonter als ein Lagerbier und kann gut mit Sekt oder Campari zu einem Cocktail gemixt werden. Generell passt es zu Pasteten, Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch und säuerlichen Käsen. Das **Weizen hell** ist sehr fruchtaromatisch und eignet sich gut zu Gemüsegerichten (aktuell Spargeln), Bärlauchsuppe und kalten Platten. Es ist auch toll zu Geflügel mit süsslichen Saucen und fruchtigen Desserts.

Das **Zwickelbier**, also das noch ganz junge, unfiltrierte Bier, ist vollmundig und passt zur Kombination mit Canapés und Pasta, würzigem Braten oder würzigen vegetarischen Gerichten. Auch mit Weichkäsen und Nussdesserts harmoniert es gut. **Bockbiere** sind Starkbiere mit kräftigem, malzaromatischem Körper, der gut zu würzigem Hart- oder Schimmelkäse passt. Sie eignen sich zudem für die Herstellung von dunklen, kräftigen Saucen für deftige Gerichte, Steaks und Wild. **Indian Pale Ales** sind intensiv hopfenaromatisch und dadurch recht bitter. Das Kochen mit diesen Bieren ist anspruchsvoll. Sie

passen aber gut zu scharfen Suppen, asiatischen Gerichten und kräftigen Fleischspeisen, zu Stilton oder Roquefort. **Red Ale** ist eine typisch englische Bierspezialität mit Karamellaromen. Auch dieses Bier ist eher bitter und eignet sich zu Eintopfgerichten und Fleischkuchen, Rotkraut sowie überhaupt eher herbstlichen, winterlichen Gerichten. Das **Weizen dunkel** ist sehr fruchtaromatisch und eignet sich deswegen gut zum Kochen. Es passt zu Roastbeef oder Schmorbraten, geräuchertem Fleisch, pikantem Käse und Wild. Das **Rauchbier** ist in der Schweiz selten erhältlich, aber

ein Bier, das sich gut zum Kochen eignet, etwa für Saucen zu Fleisch, welche zu Grilliertem oder Geräuchertem gereicht werden. Zudem passt es in Kombination mit Trüffelöl. Das **Schwarzbier** ist ebenfalls ein Bier für deftige Speisen. Es ist eher trocken und hat eine deutliche Röstaromatik. Es passt gut zu Muscheln, zu Rindstatar sowie schokoladigen Desserts. Das körperreiche, englische Pendant zum Schwarzbier heisst **Stout**. Dieses harmoniert ebenfalls gut mit Muscheln, Schokoladespeisen und würzigen Käsespezialitäten. fee

www.cerevisia.ch



zvg

### Fakten 19. April ist «Tag des Schweizer Bieres»

Der Anlass wurde letztes Jahr vom Schweizer Brauerei-Verband ins Leben gerufen. Damit wollen die Brauereien das Jahrtausende alte Handwerk der Braukunst sowie die Bierkultur neu aufleben lassen. Die Brauereien warten am 19. April mit diversen Aktivitäten auf. Am Abend findet die Feier mit Passanstich und Ordensverleihung statt. fee

www.bier.ch

Meta Hildebrand hat ein Flair für Unkonventionelles.

ANZEIGE



**IHRE PAUSE VERÄNDERT DIE WELT VON FERNANDO**  
Machen Sie mit und begeistern Sie mit Ihrem Engagement!  
Anmeldung unter: [www.maxhavelaar.ch/gastro](http://www.maxhavelaar.ch/gastro)



### impresum

#### htr hotel revue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus  
L'hebdomadaire pour le tourisme  
Gegründet/Fondée 1892

#### Herausgeber/Editeur

hotellerieuisse  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

#### Redaktion

Chefredaktor: Gery Nievergelt/gn.  
Stv. Chefredaktorin: Sabrina Glanzmann/sag  
Assistentin Chefredaktion und Spezialprojekte: Sabrina Jörg Patoku

#### Ressortleiter/innen:

aktuell: Daniel Stampfli/dst  
cahier français: Alexandre Caldara/aca  
fokus: Alex Gertschen/axg  
dolce vita: Sabrina Glanzmann/sag

#### Redaktorinnen:

Laetitia Bongard/lb; Franziska Egli/fee; Theres Lagler Berger/tl; Gudrun Schlenczek/gsg  
Grafik und Produktion: Roland Gerber/rg; Andrea Husistein/ah; Daniel Steim/ste

#### Korrektorat:

Paul le Grand.  
Volontärin: vakant  
Online Redaktion: Natalie-Pascale Aliesch/npa.

Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung); Danijela Bosnjak.

#### Verlag

Leitung: Barbara König.  
Assistent: Alain Hännli.  
Stelleninserate: Angela di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss  
Geschäftsanzeigen: Emanuel Müller, Michael Müller.  
hoteljob.ch: Denise Karam  
Druck: NZZ Print, 8952 Schlieren.  
Auflage: WEMF-Beglaubigt 2012, verkaufte Auflage: 9031; Gratisauflage: 940.  
Leser: 85 000 (Studie DemoScope 2009)

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.50, Jahresabonnement Fr. 169.–, ISSN: 1424-0440

#### Kontakte

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.  
Redaktion: Tel. 031 370 42 16  
Fax 031 370 42 24, E-Mail: [redaktion@htr.ch](mailto:redaktion@htr.ch)  
Online Redaktion: [online@htr.ch](mailto:online@htr.ch)  
Abonnemente: Tel. 031 740 97 93  
Fax 031 740 97 76, E-Mail: [abo@htr.ch](mailto:abo@htr.ch)  
Inserate: Tel. 031 370 42 42  
Fax 031 370 42 23, E-Mail: [Inserate@htr.ch](mailto:Inserate@htr.ch)  
Internet: täglich aktuell: [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt. Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.