

Der bessere Begleiter

Sylvia Kopp, Co-Gründerin und Leiterin der Berlin Beer Academy, vermag es, sogar die größten Skeptiker zum Biergenuss zu verführen.

Als Durstlöcher vorweg an der Bar ist es von jeher genehmigt, manchmal sogar als Aperitif zu Tisch – Bier gilt als unpräzises Nebenbeigetränk, die edle Küche dominiert der Wein. So bleibt ausgerechnet den Feinschmeckern verborgen, wie vorzüglich ein samtiges Milkstout zur Vanille-Selleriesuppe mundet, dass ein säurebetontes flämisches Braunbier die Blutwurstkonfitüre auf Toast sensationell ergänzt und zur Räuchermakrele auf warmem Mangoldsalat die fruchtig-bittere Hopfenweise eine bezugsreiche Spannung aufbaut.

Bier ist der bessere Begleiter, möchte ich behaupten. Wein verlässt sich auf seine Säure, die Fett und Salz mildert und so den Geschmack einer Speise brillant herauszuarbeiten vermag. Auch Biere haben ein mehr oder weniger starkes Säurespiel, darüber hinaus aber bieten sie vielfältige geschmackliche Komponenten, die zur Speise eine Brücke schlagen. Das Malz entwickelt Biskuitnoten, Getreidiges, Nuss- oder Toastartiges, Karamell, Kaffee, Kakao, Schokolade oder Rauch. Hopfen bringt, je nach verwendeter Sorte, ein Spektrum vom Zitrusartigen über exotische Fruchtigkeit und Blumiges bis hin zu kräuterigen, scharfen oder harzig-holzigen Nuancen. Die Hefearomen reichen von süßen Früchten über phenolische Gewürze bis hin zu erdigen Tönen. Dazu die Vielzahl der Texturen, die vor allem, aber nicht nur, der Kohlensäure zu verdanken ist: feinperlig, seidig, moussierend, saftig, ölig, trocken oder gar adstringierend. Gut 100 verschiedene Bierstile hat die Welt zu bieten: malzbetonte, hopfenbetonte, hefearomatische, saure und röstaromatische Charaktere kommen ins Glas – von erfrischend über intensiv-harmonisch bis vielschichtigerfordernd.

Das Wichtigste für eine gelungene Paarung ist dabei die Intensität des Geschmacks. Bier und Speise müssen sich auf Augenhöhe treffen. Es wäre doch schade, wenn Ihr India Pale Ale das Blanquette de Veau übertönt oder Ihr Pfeffersteak das Witbier erdrückt – erst bei den umgekehrten Kombinationen wird ein Genuss draus.

Doch wo können Sie so etwas ausprobieren und genießen? Selbst eingeschworene Bierenthusiasten geben kleinbei, wenn sie sich in guten Restaurants durch seitenweise Weinempfehlungen blättern, um hinten, zwischen stillem Wasser und Limonade, auf gerade mal ein Pils und manchmal noch ein Weizen großer Markenhersteller zu stoßen. Mal abgesehen davon, dass es die angebotenen Marken in jedem Supermarkt gibt, rinnen sie überraschungslös die Kehle runter. Solange Küchenchefs sich damit brüsten, sie tranken kein Bier, und ihre Sommeliers sich nicht um das umwerfende Bouquet und die fruchtig-aromatische Bittere eines India Pale Ale scheren, bleiben die deutschen Spitzenrestaurants Bier-Entwicklungsgebiet.



OBERN Sylvia Kopp ist
Diplom-Bier-Sommelière
in Berlin

Andernorts ist man zum Glück schon weiter: beispielsweise in der gediegenen Gramercy Tavern oder im schicken Art déco Restaurant Eleven Madison Park in New York City. Im letzteren bieten Küchenchef Daniel Humm und Mitbesitzer Will Guidara eine internationale Auswahl aus Europa, den USA und Asien an: vom Fass ein Lager, ein Saison, ein India Pale Ale und ein Stout, zusätzlich aus der Flasche 12 Lagerbiere, 28 Sauerbiere sowie 18 Ales. Dazu saisonale Empfehlungen und eine stattliche Liste von Ciders. In England empfehlen Sommeliers in den Sternerestaurants Le Gavroche von Michel Roux in London und Le Manoir aux Quat'Saisons von Raymond Blanc in Oxford ihren Gästen aus einer reichhaltigen Bierliste. In Berlin nimmt die Weinbar Rutz regelmäßig ein Biermenü auf die Karte. Und bei Kolja Kleeberg im Vau führte der amerikanische Bier-Gourmet und Braumeister der Brooklyn Brewery Garrett Oliver einst durch einen Abend mit fünf Gängen und sieben Bieren. Nun hat Freigeist Tim Raue sich an den Gerstensaft gewagt und drei sehr unterschiedliche und fantastische Biere gewählt. Vorerst nur ein Experiment, das gut ein nachhaltiges Nachspiel vertragen könnte – ich fänd's toll, in einem seiner vier Berliner Restaurants demnächst aus einer stattlichen Bierkarte wählen zu dürfen. ■



Tim Raues Seezunge & Yuzu Miso



Berliner Weisse, 2,5 Vol.-%, Brewbaker, Berlin

Sonnengelb mit zartem Trübungsschimmer baut die Berliner Weisse mit Noten von Apfel, Ananas und Most eine aromatische Brücke zur citrusartigen Yuzu Miso. Die samtige Säure poliert den Gaumen und bringt den lieblich-nussigen Geschmack der Seezunge vortrefflich zur Geltung. So verbinden sich die fruchtigen Momente des Biers elegant mit der dezent bitteren Yuzu-Paste, während die Spritzigkeit die zarte Aromenvielfalt munter aufmischt und sanft in den Ausklang geleitet.

Mild, erfrischend, köstlich.



Tim Raues Reh & Massaman Curry



Dubbel, 7 Vol.-%, Trappistenbrauerei Westmalle, Belgien

Das kastanienbraune Dubbel von der Trappistenbrauerei Westmalle ist ein Klassiker der flämischen Braukunst. Es duftet nach Toast, dunklem Karamell und gebranntem Zucker mit einem Hauch von Pflaumen- und Waldbeerenaroma – wie geschaffen für das zart-würzige Rehfleisch. Die cremige Textur des Biers akzentuiert schmeichelhaft die nussigen, erdigen und bitteren Töne des thailändischen Currys.
Bier und Speise mögen sich auf Anhieb.



Tim Raues Calisson, Cavallion Melone & Mandeleis



*Coco D'Or, 8 Vol.-%, Schwarzwaldgold
Braumanufaktur, Vörsstetten*

Im Sudhaus eingebraut, im Weinkeller ausgebaut: Vergoren ist dieses Weizenbier mit Weinhefen, bevor es in der Flasche eine Nachgärung mit Champagnerhefe erfährt. So moussiert Coco D'Or charmant auf dem Gaumen und umspielt mit Noten von Quitte, Birne und Zitrone das fruchtig-nussige Dessert. Ein dezentes Säurespiel poliert die Melone- und Mandelgeschmäcker der Speise fein heraus.

Die sensationelle Textur des Biers schäumt die Eiscrème köstlich auf.

Eine verführerische Liaison.