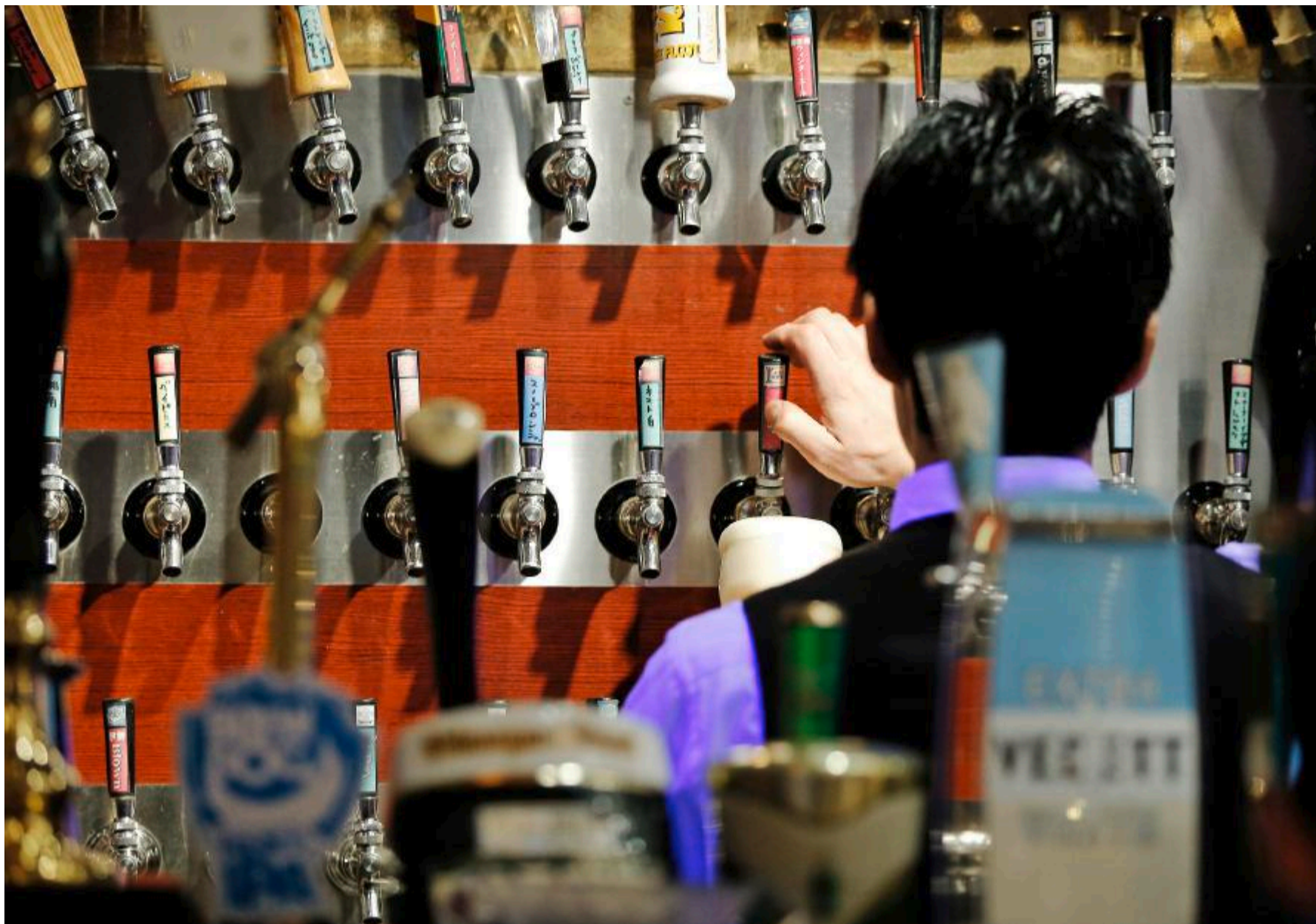


## Kulinarik



Früher bestellte man einfach eine Stange. Heute ist das Bierangebot gross - und für den Laien oft auch unübersichtlich. Foto: Kiyoshi Ota (Bloomberg, Getty Images)

# Das Bier zum Hipster-Bart

Die Statistik und der gute Geschmack sind sich einig: Die Zukunft auf dem Biermarkt gehört dem Craft-Beer, also den Produkten kleiner, unabhängiger und experimentierfreudiger Brauereien.

**Daniel Böniger**

Poli-Bar in Zürich am letzten Mittwoch. Der Gast bestellt beim Barkeeper «ein Bier». Der Restaurantmitarbeiter fragt sogleich nach, ob es denn lieber ein Fraicheur von Trois Dames sein solle, ein offenes Indian Pale Ale namens Orion oder vielleicht doch ein naturtrübes Berner Müntschli aus der Flasche. Noch keine zehn Jahre ist es her, da hätte die Bedienung dem durstigen Einkäufer einfach eine helle Stange hingestellt.

Anfang Woche präsentierte der Schweizer Brauerverband (SBV) seine aktuellen Zahlen. Der gesamtschweizerische Biermarkt ist stabil. Genauer gesagt ist er bei einem Gesamtausstoss von 4 649 027 Hektolitern von Oktober 2014 bis September 2015 sogar um 0,1 Prozent (also um 1 Promille) gestiegen - dies trotz des grundsätzlich sinkenden Alkoholkonsums der Schweizerinnen und Schweizer. Wohl gemerkt wurde auch der sehr heisse Sommer 2015 mitberücksichtigt. Unter Brauern weiss man nämlich, dass bei zu hohen Temperaturen, ab 28 Grad, der Bierdurst der Bevölkerung kleiner wird. Was viele Geniesser aber auch freuen dürfte: Der Trend geht deutlich in Richtung einheimischer Biere; der Import ausländischer Gerstensäfte habe in den letzten Monaten weiter abgenommen, schreibt der SBV.

### Die Schweiz ist ein Bierland

«Grundsätzlich bewegt sich der Biermarkt in die richtige Richtung», kommentiert Daniel Reuter, Präsident der Gesellschaft für Biervielfalt (GFB), die Zahlen. Der nicht ganz bierernst operierende Verein wurde 1992 offiziell gegründet, um dem damals typischen «Mir au»-Bier den Kampf anzusagen (angelehnt an die damals am Stammtisch übliche Bestellweise: «Eine Stange.» - «Mir au.»). Die Schweiz sollte kein einzig Land von Stange-hell-Trinkern mehr sein wie damals, als sich die grossen Brauereien wenig um die exotischen Bierstile kümmerten. Und sich - im Fall etwa der Übernahmen der zürcherischen Hürlimann und des Freiburger Cardinal durch Feldschlösschen - keinen Deut um regionale Marken respektive lokale Verankerung scherten. Doch sogar Feldschlösschen hat sich inzwischen von der Einbier-

politik verabschiedet. Tatsächlich fragten sich die GFB-Mitglieder inzwischen an den Sitzungen manchmal sogar, ob es den Verein überhaupt noch brauche, wie Daniel Reuter zugibt. Die Eidgenössische Zollverwaltung, die historisch für die Brauereien zuständig ist, zählt heute 574 Braustätten auf Schweizer Boden; vor 30 Jahren waren es gerade mal 35. Wir haben bei uns heute also die höchste Brauereidichte der Welt. Bei jedem zweiten, dritten Gerstensaft, so Reuter, komme man in der Regel dann aber halt doch zum Schluss, dass «die Arbeit noch nicht getan ist».

### Sepp Blatter verschlief Zeitgeist

Auch in der Gastronomie müsse man manchmal noch lautstark intervenieren: «Bis heute sind manche Restaurants vor allem auf Hektoliter fixiert.» Dies, weil sie früher Ende Jahr für die verkaufte Ausstossmenge eine Rückzahlung erhielten. Nicht zuletzt, sagt der Experte mit einem Augenzwinkern, müsse in solchen Fällen auch schon mal eine «Zwangsmitgliedschaft» ausgesprochen werden. Diese härteste Sanktion, welche die GFB kennt, ging zum Beispiel an Sepp Blatter, weil der massgeblich daran beteiligt war, dass 2006 die Fifa mit einer US-Brauerei einen Exklusivvertrag abgeschlossen hatte. Dieser unterband nicht nur den Ausschank, sondern auch die Werbung für andere Bieranbieter rund um die Fussballstadien der WM.

Mit diesem Beschluss hatte Blatter schon vor zehn Jahren den Zeitgeist verschlafen. Denn wer kulinarisch etwas auf sich hielt, interessierte sich in den Vereinigten Staaten schon damals für Craft-Biere. Ein Trend, der nun im wahrsten Sinne des Wortes über den Atlantik zu uns nach Europa herüberschwappet. Mit dem Begriff werden gemäss der amerikanischen Brewers Association jene Biere bezeichnet, die charakterstark sind und in kleinen Mengen auf traditionelle Weise von einer konzernunabhängigen Brauerei gebraut werden. Meist sind sie obergärig, also sogenannte Ales, da mit dieser Methode intensivere Aromen erreicht werden.

Gerade der Bierstil namens India Pale Ale, kurz IPA, scheint in der Schweiz seit wenigen Monaten kräftig zu boomen. Kaum ein Szenelokal, das nicht ein, zwei

Flaschen des stark hopfenbetonten, mit leichter Kohlensäure versehenen Biers im Angebot hätte. Entwickelt wurden IPAs während des 19. Jahrhunderts in England und Schottland für die Truppen in der indischen Kronkolonie; der eher hohe Alkohol- und Hopfengehalt machte es möglich, dass das Bier die Umrundung Afrikas schadlos überstand.

Viel diskutiert wird übrigens der englische Begriff Craft-Beer, den etwa der Bierautor Oliver Wesseloh vermeidet. Der Experte, der eben das lesenswerte Buch «Bier leben - die neue Braukultur» veröffentlicht hat, spricht von «kreativem Bier» oder von «Boutique-Bier», wemgleich die beiden Bezeichnungen auch nicht vollends überzeugen.

Komplett überzeugend ist jedoch das Buch: Nicht nur, dass es die Geschichte des Gerstensafts in groben Zügen darstellt. Ebenso gibt es eine Anleitung zur Verkostung des Biers und eine gültige Momentaufnahme der Craft-Beer-Szene. Also all der Spinner, die meist männlichen Geschlechts, tätowiert, vollbartig sind und ohne Rücksicht auf Verluste all die möglichen Bierstile durchexerzieren.

Dafür verwenden sie längst nicht mehr nur verschiedene Hopfen-, Malz- und Hefesorten, sondern teilweise auch zusätzliche Würzstoffe. Und legen sich damit, zumindest in Deutschland, mit den Verfechtern des Reinheitsgebots an. Das «Craft» sei «lediglich ein Marketingbegriff, der erstmals Anfang des 19. Jahrhunderts verwendet wurde, um deutsches Bier vor dem zunehmenden Import englischer Biere zu schützen», schreibt Wesseloh. Und wenn er sich für natürliche Zutaten wie Koriander und Orangenschalen einsetzt (wie etwa beim Witbier der Schweizer Brauerei Adler in Schwanden), ist das also durchaus einleuchtend.

### Auch Barack Obama braut

Nicht zuletzt braute auch US-Präsident Barack Obama vor vier Jahren in seiner Home-Brewing-Anlage im Weissen Haus als Erstes ein Honey-Ale - und zwar mit dem Honig der Bienen, die im Garten der Anlage wohnen. Very local! Wohl gemerkt, noch bis 1979 war das private Brauen in den USA verboten. Der Trend zum Craft-Bier - oder weiter gefasst: weg

von standardisierten Lagerbier - hält an. Ihren Anteil daran haben natürlich weltweit all die «Foodies», die nun statt passender Weinbegleitung auch nach passenden Bieren zu ihren von Hand produzierten Delikatessen vom regionalen Biobauern suchen. Dass in der Schweiz landauf, landab in den letzten Monaten gleich eine Handvoll von Craft-Beer-Festivals durchgeführt wurden, spricht Bände. Was man dort antreffe, sei spannend, berichtet einer der teilnehmenden Brauer, Ralf Paul («Bier Paul»). Stets gebe es viel Diskussionsstoff - man arbeite ja in der Szene miteinander statt gegeneinander. «Auch wenn man immer wieder mal sämtliche Braufehler antrifft, die man in der Ausbildung gelernt hat zu vermeiden.»

Aber bei den Indie-Bieren die Spreu vom Weizen zu unterscheiden, ist ein spannender Teil dieser Freizeitbeschäftigung. Oder wie es Oliver Wesseloh sagt: «So wie ich für jede Situation die passende Musik finde, gibt es auch für jede Situation das passende Bier.»

*Oliver Wesseloh: Bier leben. Die neue Braukultur. Rororo, Hamburg 2015, 240 S., ca. 21 Fr.*

### Rezepte

Kochen mit und zum Bier

Ein neues Buch widmet sich den kulinarischen Möglichkeiten, die mit der neuen Biervielfalt einhergehen. Thema ist die Verwendung von Bier als Kochzutat, aber auch das Nebeneinander von Bier und dazu passenden Gerichten. Das «Craft Beer Kochbuch» besticht etwa mit einem Rezept für «Bacon Jam», einer Speck-Gomfi mit Bier, die gleich hervorragend zu Spiegeleiern passt wie zu Stout-Bier. Nicht weniger gelungen war im Selbstversuch ein Apfel-Käse-Salat mit geräucherter Scamorza und Senf-Dill-Vinaigrette. Ergänzt werden die Rezepte von (knappen) Beschreibungen verschiedener Bierstile und (etwas willkürlich zusammengestellten) Porträts von Brauern aus zahlreichen Ländern. (boe)

*Stevan Paul (u.a.): Craft Beer Kochbuch. Christian-Brandstätter-Verlag, Wien 2015. 247 S., ca. 47 Fr.*

### Leser fragen

## Ist die Kabiswurst vegetarisch?

Ich weiss nicht, ob sich mein Freund über mich lustig gemacht hat, aber er behauptet, eine Saucisse aux Choux sei eine Wurst aus Kohl und ich könne das seelenruhig essen. Da ich Vegetarierin bin, kenne ich mich mit Würsten schlecht aus, und ich habe weder Lust noch Zeit, mich tiefer damit zu beschäftigen.

B. M.

Liebe Frau M.,

Ihr Misstrauen ist begründet, aber kaum berechtigt. Leider bleibt Ihnen der hohe Genuss verschlossen, den eine Saucisse aux Choux bereiten kann. Aber ein rein vegetarisch gestopftes Gebilde ist diese Waadtländer Spezialität tatsächlich nicht. Sie ist viel eher eine ausgewogene Komposition aus pflanzlichen und tierischen Zutaten.

Wenn Sie Vegetarierin geworden sind, weil Ihnen die industriellen Schlachtereien den Appetit verdorben haben, müssten Sie sich nicht einmal ein ganzes Jahrhundert zurückversetzen, um der Wurst die Wertschätzung zu erbringen, die sie verdient. Fleisch war bis zur Rationalisierung der Landwirtschaft ein wertvolleres Nahrungsmittel als heute. In ärmlichen Regionen wie den Tessiner Bergtälern verkaufte man Salami aus bestem Fleisch nach Italien und gab sich mit den Knochen in der Suppe zufrieden.

In andern Regionen streckte man das Fleisch durch günstigeres Gemüse, zum Beispiel mit Kartoffeln - beispielsweise in Graubünden. Früher war das Verhältnis von Kartoffel zu Fleisch ein Gradmesser des ökonomischen Standards, heute für ökologische und kulinarische Kriterien, denn die Kartoffel verfeinert das Würstbrät. Im Wallis, wo die Ursprünge dieser Wurst liegen, hat die Randenwurst das Saatal in Verruf gebracht. Sparsamkeit, die im Grunde zu einer raffinierten Wurst beitrug, galt als Zeichen von Geiz. Die Saaser wurden mit bösen Sprüchen eingedeckt. So hiess es über die Randenwurst: Wenn man sie in Erde steckt, schlägt sie aus. Oder: Wenn ein Saaser Metzger ein Stück Fleisch in die Würstpresse gibt, verweigert sie vor Schreck den Dienst. Oder: Ein Saaser Metzger arbeitet stets mit einem Rezept, das ihm 100 Würste bringt. Eines Tages kommt er auf 99. Warum? Er denkt nach, brüht, zählt und zählt und erkennt: Er hat das Fleisch vergessen.

**Paul Imhof**

Der TA-Experte beantwortet Fragen zum leiblichen Wohl, zu Völlerei und Fasten, zu Küchen und Kellern.



Senden Sie uns Ihre Fragen an [gesellschaft@tagesanzeiger.ch](mailto:gesellschaft@tagesanzeiger.ch)

Der Saucisse aux Choux ist es ähnlich ergangen, aber ihr billigt man eine hübsche Legende zu. Im Jahr 879 traf sich in Orbe Karl III. (der Dicke), König des Ostfränkischen Reiches, mit seinen beiden Neffen, um die Nachfolge des französischen Königs Ludwig II. zu regeln. Die Verhandlungen verschlangen Zeit und produzierten Hunger. Bald war offenkundig, dass die Fleischvorräte für die Speisung der vornehmen Delegation nicht reichen würden. Da kam man auf die Idee, das Fleisch mit Weisskohl zu strecken. Kaiser und Entourage waren dankbar. Es zeigte sich, dass gehacktes Fleisch und blanchierter Kabis ausgezeichnet harmonieren und sich, schön im Darm verpackt, zu einer Wurst veredeln lassen. Später, als die Cochonnaille im Waadtland zum herbstlichen Festschmaus für alle geworden war, gehörte die Kabiswurst zum Kern des Schweinefests - vor allem in der Vermählung mit einem Lauchgericht, dem Papet vaudois.

Wenn Sie also, Frau M., Ihren Widerstand gegen die Saucisse aux Choux nicht aufgeben möchten, bietet sich der Papet vaudois als valabler Ersatz an - auch ohne Wurst ein kerniger Genuss. Ein Rezept für vier Personen: 1,2 kg Lauch in kleine Stücke schneiden, mit zwei gehackten Zwiebeln in Butter anziehen, mit 3 dl Weisswein ablöschen. 600 g Kartoffeln schiebeln, begeben, mit Salz und Pfeffer würzen, dann nach Bedarf Bouillon (evtl. Weissweinessig) dazugeben. Rund eine Stunde auf schwachem Feuer kochen.