

# Mehr als Bier

**Trinkkultur** Gourmet-Biere sind der neueste Trend in der Brauszene. Sie sind so elegant, gehaltvoll und aromatisch, dass man sie auch als Begleiter zu einer Mahlzeit genießt – wie Wein.

## Silvia Schaub

Stolz stehen Philipp Krickl und Martin Wartmann im kühlen, 400-jährigen Klosterkeller von Fischeningen mit seinen mächtigen, zweieinhalb Meter dicken Mauern und begutachten die Rum-, Bourbon- und Cognac-Fässer und die neuen Edelstahl-tanks. «Heute Nachmittag werden wir die ersten Fässer füllen», freut sich Braumeister Krickl. Darin reift das Bier, das via eine Pipeline unter dem Klosterhof von der Brauerei hinüber gepumpt wird. «Nach der Lagerung werden wir in den Edelstahltanks die Cuvée machen», erklärt Krickl. Im nächsten Frühling dann kommt die neue Grand-Cru-Serie in die Flaschen.

Der Braumeister aus Bayern hat in der kleinen, feinen Brauerei Pilgrim im thurgauischen Kloster Fischeningen schon so manches spezielle Bier gebraut. Martin Wartmann hat das Unternehmen 2015 als Start-up mit drei pensionierten Kollegen gegründet. «Wir wollten unsere neugewonnene Freizeit nicht einfach mit Golfspielen verbringen», meint er schmunzelnd. Als Kenner der Bierbranche – Wartmann entwickelte einst das Ittinger Bräu und lancierte die Back&Brau-Kette – lag es auf der Hand, sein Know-how hier einzubringen. Allerdings sollten in dieser Kleinbrauerei aussergewöhnliche Gourmet-Biere entstehen, die man so in der Schweiz noch nicht kennt. «Wir vergären den Extrakt aus speziellen Malzsorten mit seltenen Hefen und lassen die Biere so lange reifen, dass sie eben mehr sind als Bier.» Von einem ganz neuen Biergenuss spricht der 69-jährige Thurgauer.

## Zum Schoggiessert oder zur Zigarre

Die Pilgrim-Biere sind in der Tat kein Getränk, das man wie ein Lagerbier an einem Sommerabend als Durstlöcher genießt. Entsprechend werden einige Sorten auch in Champagnerflaschen abgefüllt und mit einem Korken verschlossen. «So können die Biere während der Lagerung weiteratmen», erklärt Martin Wartmann. Wie etwa die Bières d'Abbaye Triples, die an die Braukunst der Klöster der vergangenen Jahrhunderte anknüpfen. Sie werden mit exklusiven Gewürzen und verschiedenen Malzmischungen versetzt, dann dreifach vergoren. Und wie beim Schaumwein findet die letzte Gärung in der Flasche statt.



Viele Gourmet-Biere sind über Jahre haltbar und entwickeln sich weiter wie Wein.

Bild: Getty

Wir stehen inzwischen in der Brauerei, es riecht intensiv nach Bier und Alkohol. Philipp Krickl zeigt sein Malzlager, entnimmt einem Sack ein paar Körner und ermuntert, sie zu kauen. Das dunkle Malz hat tatsächlich Schokoladengeschmack. Aber auch Röstkaffeenoten riecht man heraus. Es wird mit diversen anderen für das Triple Noire verwendet. Fast schwarz funkelt das Abteibier hernach im Glas. «Dieses Bier trinkt man idealerweise zu einem Schokoladendessert», sagt Philipp Krickl. «Oder zur Zigarre und wie Whisky.» Und natürlich schenkt man solch edle Biere nicht in der Stange, sondern im Weinglas aus.

Eine ganz neue Bierkultur ist am Entstehen. Aktuell gibt es 734 registrierte Brauereien, 1990 waren es 32. Viele davon verschrei-

ben sich dem Craft-Beer-Prinzip, also handwerklich gebrautem Bier. Nun geht die Entwicklung in eine neue Runde: Gourmet-Biere. Sie unterscheiden sich von den normalen Durstlöschern dadurch, dass sie aromatischer, gehaltvoller und auch alkoholreicher sind – und meist werden sie in sogenannten Dinner-Bottles abgefüllt, oft mit Naturkorken verschlossen. Fast könnte man sagen: Das Bier wird immer mehr zum Wein. Tatsächlich sind viele der Gourmet-Biere auch über Jahre haltbar und entwickeln sich weiter – wie Wein eben. Zudem sind sie durch limitierte Ausgaben gefragt und unter Sammlern begehrt.

Plopp statt zisch heisst es auch bei der Wettinger Brauerei Lägerebräu. Vor vier Jahren be-

torsten Vullriede damit, eine Charge Bier in Rotweinfässer abzufüllen und es während 18 Monaten darin zu lagern. «Das war so gut, dass wir das Thema weiterverfolgten», sagt Marketing-Leiter Marco Müller. Danach experimentierte man mit Original-Whiskyfässern von Jack Daniels. Und aktuell sind gerade zwei Sorten in den Handel gekommen, die im Chardonnay- und Cognacfass lagerten: der Barrique Chardonnay Barleywine und das Barrique Cognac Imperial Stout.

## Weniger Kohlensäure, dafür Holzgeschmack

Bier aus dem Holzfass war früher gang und gäbe. Allerdings waren diese Fässer gepicht, mit Pech abgedichtet, damit die Kohlensäure nicht entweichen konnte. Heute lässt man das fertige Bier in un-

gepichten Fässern reifen. Sie verlieren dadurch zwar von der Kohlensäure, können aber den Holzgeschmack aufnehmen. «Diese Geschmacksnoten sind absolut erwünscht», sagt Marco Müller. Spannend sei dabei, dass die Biere je nach Fass nie genau gleich schmecken. Dazu inspirieren liess sich Braumeister Vullriede von der Meantime Brewery London, wo er eine Zeitlang arbeitete. Sein Nachfolger Björn Stobbe führt nun diese Linie weiter. Mit Erfolg, geniessen doch diese Biere eine grosse Nachfrage und sind jeweils schnell ausverkauft.

Gefragt ist auch das L'Abbaye de Saint Bon-Chien der Brasserie des Franches-Montagnes, kurz BFM, aus Saignelégier. Die Cuvée ist monatelang im Eichenfass gereift und leuchtet bernsteinfarben. Das Edelbier erhielt notabene die höchsten Weihen – aus Amerika: Die «New York Times» kürte das Bier 2009 zum «weltbesten Eichenfass-Bier».

## Selbst Weinfachleute kommen ins Schwärmen

Nicht alle setzen auf Holzfässer. Die Nano-Brauerei Chen-Van Loon verzichtet ganz bewusst darauf. «Ich weiss als Önologe, wie heikel das sein kann», hält Christopher Chen fest, der sein Unternehmen mit dem Geo-Chemiker und Freizeitwinzer Luc Van Loon führt. Die beiden sind keine Braumeister, bringen dafür aber umso mehr Wissen aus ihren Berufszweigen mit. «Unser Anspruch ist es, das bestmögliche Bier herzustellen», sagt Önologe Chen, der findet, dass die Craft-Biere oft zu hopfig und zu süss seien. «Wir wollten etwas Gehaltvolles, mit schönen Aromen und Harmonie; ein Bier, das man auch zu einem Gourmetessen trinken kann.» Also begann er mit Van Loon zu experimentieren – mit verschiedenen hochwertigen Hefen, die ganz eigene Aromakomponenten mitbringen, und unterschiedlichen Gärtemperaturen. Herausgekommen sind Biere, die selbst Weinfachleute ins Schwärmen bringen.

Zu einem Massenprodukt werden solche Biere trotz guter Nachfrage nicht so schnell werden. Allein schon des Preises wegen, kosten manche doch so viel wie eine gute Flasche Wein. «Sie sind für viele noch zu speziell», sagt Martin Wartmann. Das dürfte sich wohl in den nächsten Jahren ändern. «Das Thema Gourmet-Bier hat noch viel Potenzial. Wir liegen im Vergleich zu Amerika noch 20 Jahre zurück.»

## Am Herd Die Königin der Innereien

Anspruchsvoll ist sie schon, diese Kalbsmilke. Die Innerei – sie wird in Deutschland und Österreich Kalbsbries genannt – will nämlich zunächst gewässert werden, am besten für einige Stunden. Danach muss sie in knapp kochender Bouillon ziehen und bitte schön im Sud auskühlen. Damit der Zubereitung noch nicht genug: Das Thymus-Organ – es dient Kälbern bei der Ausbildung des Immunsystems – muss nach dem Garen noch von allerlei Häutchen und Sehnen befreit werden. Profis beschweren die Milke nach dem Garen zusätzlich und verhindern damit, dass sich das Stück zusammenzieht. Viel wichtiger ist es aber, die Milke nicht zu lange zu kochen – sie darf noch leicht rosa sein. Ist sie übergart, wird sie hart.

Wer die Milke aber anständig behandelt, der wird belohnt. Butterzart ist sie, nicht zu aufdringlich, sondern mild im Geschmack und sie enthält erst noch Vitamin C und Kalium – zu Recht gilt sie als Delikatesse. Sie gehört zwar zu den Innereien, schmeckt aber nicht danach.

Nach dem ersten Schritt sind die Zubereitungsarten vielfältig. Ob mit einer leichten Sauce aus Butter, Mehl und Weisswein in Pastetchen oder zusammen mit Morcheln in Crêpes serviert – die Milke enttäuscht den Esser nicht. Auch mit Mehl bestäubt und kurz angebraten ist sie zusammen mit einem Salat ein Genuss. Nicht umsonst, kommt bei uns die Milke immer an Weihnachten in Pastetchen auf den Tisch – sie hat es verdient.

## Christof Krapf



Zwar braucht die Zubereitung Zeit. Doch die Kalbsmilke belohnt den Koch dafür.

## Küchenlatein Englischer Sonntagsbraten

Die Engländer nennen es «Sunday Roast» oder «Sunday Dinner», dieses wunderbare, rosa gebratene Stück Fleisch. Meistens handelt es sich dabei um ein Roastbeef. Es ist zugleich ein Herzstück der englischen Küche, die vielfach zu Unrecht schlechtergredet wird.

Mindestens so gut wie das Roastbeef schmeckt, als «Englischer Braten» zubereitet, ein anderes Fleischstück: der Hohrücken. Den Braten bei 50 Grad Kerntemperatur – dem Thermometer vertrauen! – aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen und dann geniessen. Der Hohrücken ist fettiger als das Roastbeef, dafür aber eher noch aromatischer und saftiger.

Urs Bader

## Die edlen Starken, gereift in Fass und Flasche

### L'Abbaye de Saint Bon-Chien, Brasserie des Franches-Montagnes

Die Cuvée (11% Alkohol) mit ihrem bernsteinfarbenen Glanz reift monatelang in Eichenfässern. Im Gaumen erinnert das Bier an die Struktur eines fruchtigen Rotweins mit ausgeprägter Säure. Passt gut zu Ziegenkäse, Wild oder Schmorbraten.

75 cl, Fr. 22.–, erhältlich z. B. bei Drinks of the World, Zürich, Bern

### Barrique Chardonnay Barleywine, Lägerebräu

Ein dunkles Starkbier (10,5%), das mit drei Malzsorten gebraut wurde und dann 18 Monate im Chardonnay-Fass ruhte. Es hat aromatische Noten von Dörrobst und Gewürzen. Ideal zu Käseplatte, Wild oder rotem Fleisch.

75 cl, Fr. 29.– erhältlich bei Lägerebräu, Wettingen



### Imperial Belgian Blonde, Pilgrim Bière Grand Cru

Ein halbtrockenes, goldgelbes Bier mit deutlicher Malzsüsse und 15% Alkoholgehalt, feinem Hopfen- und Fruchtbouquet und angenehmem Abgang. Guter Essensbegleiter zu Lachs, süss-sauren Speisen, Frucht-desserts und Kuchen.

75 cl, Fr. 24.50, erhältlich bei Pilgrim, Kloster Fischeningen

### White Beer, CVL Brewery (Chen+Van Loon)

Das zweifach vergäerte Bier hat einen hellgelb bis leicht orangen Farbton, begeistert mit Aromen von Zitrus- und Steinfrüchten und würzigen Hopfennoten. Es ist sanft im Abgang mit fruchtiger Süsse. Ideal zu Fischgerichten (u.a. Lachs, Miesmuscheln) und diversen Salaten.

75 cl, Fr. 14.–, erhältlich bei www.chen-vanloon.ch oder Cortis Baden