

Der Brückenpionier

Er hat den Brückenbau in der Schweiz geprägt. Nun ist Christian Menn 91-jährig gestorben. 14

Neue Intendantin

In Konstanz folgt Karin Becker auf Christoph Nix. 15

Sommerflirt mit dem Americano perfetto

Biercocktails Sie waren lange verpönt. Das ändert sich jetzt: Innovative Barmänner servieren Drinks mit Pils, Weizen und Pale Ale, spielen mit Schokoladen- und Fruchtaromen der Biersorten. Eine erfrischende Alternative zu Aperol Spritz.

Melissa Müller

Immer nur Hugo und Aperol Spritz zu trinken, ist langweilig. Wo bleibt der Sommerdrink 2018, der den Gaumen mit einem neuen Erlebnis überrascht? «Probieren Sie mal einen Biercocktail», schlägt Bartender Adriano Volpe vom Basler Luxushotel «Les Trois Rois» vor. Er meint damit nicht etwa die viel zu süßen Limo-Frauenbiere mit glitzernden Etiketten. Der preisgekrönte Barkeeper wandelt Klassiker mit Bier ab. Er serviert zum Beispiel Mojito mit Weizenbier – «das passt bestens zu den Zitrusnoten». Den Caipirinha giesst er mit Lagerbier auf. «Das ist nicht so kompliziert, aber doch ein bisschen innovativ.» Bier passe auch zu Whisky. Fast jeder Cocktail-Klassiker lasse sich mit dem Gerstensaft variieren.

Bier kommt bei Longdrinks als «Filler» hinzu, wo sonst Soda, Ginger Ale oder Fruchtsäfte verwendet werden, und gibt einem Cocktail eine leichte, spritzige Note. Wichtig dabei: Das Bier kommt nicht in den Shaker und erst zum Schluss, langsam und ganz vorsichtig, damit die Kohlensäure nicht aufschäumt und sich nicht verflüchtigt.

«Was hat ein schnödes Bier im edlen Cocktail verloren?»

Lange waren Biercocktails verpönt. Bierfans wollten ihr heiliges Reinheitsgebotsbierchen am liebsten pur. Und auch Cocktail-Liebhaberinnen rümpften die Nase: Was hat ein schnödes Bier in einem extravaganteren Drink verloren?

«Man sollte Bier nicht unterschätzen. Es ist geschmacklich sehr spannend, durstlöschend und isotonisch», sagt Mixologe Philipp Grob, der mit Gallus-Bier schon einen Biersirup als Grundlage für einen Drink hergestellt hat.

Bier ist im Zuge der Craft-Szene edler geworden. Die Zahl der kleinen Bierbrauereien steigt. Sie erschaffen mit Handwerk, Fantasie und Mut neue Geschmackserlebnisse. Es gibt inzwischen weit über 70 Bierstile; das eröffnet neue

Kombinationsmöglichkeiten. Innovative Mixologen experimentieren mit Zutaten und Aromen, servieren ein bitterfruchtiges Pale Ale mit der Schärfe von Ingwer. Oder fügen Whisky zu einem dunklen, komplexen Bier mit Röstaromen wie Kaffee, Caramel und Schokolade zusammen. Überraschende Kreationen kommen teils auch bei Nicht-Bier-Trinkern gut an.

Biersommeliers lernen alles über Biercocktails

«Biercocktails sind ein Zweig des Bierthemas, der am erblühen ist», sagt Christoph Lienert, Biersommelier und wissenschaftlicher Mitarbeiter beim Schweizer Brauerei-Verband. Darum gehöre die Zubereitung solcher Drinks auch zur Ausbildung des Biersommeliers. «Sie sind spritzig, leicht und erfrischend.» Die meisten Biertrinker sind aber nach wie vor skeptisch. «Auch Weincocktails können sich viele Weinliebhaber nicht vorstellen, dabei ist ein Sangria nichts Geringeres als ein Cocktail», relativiert Barkeeper Adriano Volpe. Spirituosen wie Wodka und Gin kämen am besten in einem Cocktail zur Geltung. Warum also nicht auch Bier?

Obschon der 36-jährige Cocktail-Virtuose hinter dem Tresen mit Infusionen aus Rosenblüten, Kurkuma und Gemüsesäften experimentiert, sagt er: «Die einfachsten Dinge sind die besten.» Zum Beispiel der Biercocktail «Americano perfetto»: 3 cl Campari, 3 cl Wermut, 15 cl Fassbier in ein Glas geben, mit einer Orangenzeeste garnieren und geniessen. «Ein toller, unkomplizierter Drink, perfekt für eine Grillparty mit Freunden.»

In Amerika sind Biercocktails schon lange ein Renner. Hierzulande sind die Bars, in denen man Biercocktails bestellen kann, jedoch rar. In Zürich sind dies etwa das «Old Crow» und das «Grain». «Dabei kann man mit ein bisschen Bier und Kreativität viel machen», sagt Bartender Adriano Volpe, der seine Stammgäste in Basel längst auf den Geschmack gebracht hat.



Man kann es auch einfach so trinken.

Bild: Getty

Ein Lob auf das Panaché!

Bier und Citro Bier im Cocktail? Ach, alle diese Trends, die sich in kürzester Zeit erschöpfen! Da lobe ich die Einfachheit. Es ist einer der Running Gags meiner Ehe: Da sitze ich mit meiner Partnerin in der Sommerbeiz, sie bestellt ein dunkles Bier, ich ein Panaché, also ein Panaché süß –, doch wenn der Kellner die beiden Biere kurz danach auf den Tisch stellt, zwinkern wir uns zu und müssen die Gläser tauschen. Jedes Mal! Denn der Kellner hat mir das Dunkle, meiner Partnerin das Panaché hingestellt. Ihm ist das immer peinlich, wir sind es unterdessen gewohnt. Bier trinken wir nämlich beide gerne, haben aber unterschiedliche Geschmäcker und tragen es mit gelassenem Humor. Gut so.

Denn die gedankliche Stereotypie des Servierpersonals könnte einem auch auf die Nerven gehen: Offenbar sitzen die Zuordnungen, welche Geschmacks-

vorlieben männlich und welche weiblich sein sollten, viel tiefer als es mein emanzipiertes Selbstverständnis wahrhaben will. Dass eine Frau ein herbes Bier mag, dass ein Mann ein erfrischendes und süßes Bier vorzieht, irritiert das hiesige Wertesystem. Nach dieser abgestandenen Logik müsste ich mich vielleicht gar als unmännlich betrachtet und somit beleidigt fühlen.

Wenn zu viele Radfahrer gleichzeitig Bier bestellen

Allerdings sagt die von patriarchalen Stereotypen freie Logik klar und nüchtern: Das Panaché süß ist der ideale Durstlöcher im Sommer! Kein langweiliges Getränk wie Natur-Mineralwasser, nicht so klebrig wie die meisten Süßgetränke, aber mit entscheidend weniger Alkohol als die «Stange» oder das «Chübeli». Diese Logik stützt sich gerne auch auf

eine zugegeben etwas unsichere Namenableitung. In Deutschland und Österreich heisst mein Lieblingsgetränk nämlich «Radler». Der Legende nach soll der bayrische Biergartenbesitzer Franz Xaver Kugler 1922 ins Schleudern gekommen sein, als eine grosse Gruppe Radfahrer nach Bier verlangte. Weil seine Vorräte nicht ausreichten, habe er das Bier kurzerhand mit Limo verdünnt. Der erfrischende «Radler» sei so gut angekommen, dass er zum Sommerhit aller Biergärten wurde, nicht nur für Sportler. Genusstrübend ist eine andere Legende. Das Panaché geht dieser zufolge auf ein bierhaltiges Limettengetränk zurück, das schon im 19. Jahrhundert für britische Truppen kreiert worden sei. Wie auch immer: Für Trendfaule bleibt das Panaché das ideale Sommergetränk.

Hansruedi Kugler

Drei Biercocktails

Brom-Beer

Zutaten:
Frische Brombeeren
2 cl blumiger Gin
3 cl frisch gepresster Zitronensaft
2 cl Rohrzuckersirup
India-Pale-Ale-Bier

Zubereitung:
2–3 frische Brombeeren direkt ins Glas geben und mit einem Stössel zerdrücken, Glas bis zur Hälfte mit Crushed Ice füllen. 4 Beeren mit Gin, Zitronensaft und Zuckersirup mit Würfeleis kräftig shaken. Mit einem Doppelsieb (Double Strain) ins Glas auf Crushed Ice abseihen, langsam mit India Pale Ale auffüllen und vorsichtig verrühren. Mit Brombeere und Minzblatt garnieren. (Quelle: Craft Heft)

Sloe Gin Sour

Der Favorit von Barkeeper Adriano Volpe aus Basel. Zutaten:

5 cl Sloe Gin (Gin-Likör mit Schlehenn) 3 cl Zitronensaft, frisch gepresst 2 cl Grenadinesirup 3 Tropfen Angostura Bitter. Man fülle den Drink mit 5 cl Lagerbier auf. In einem Longdrink-Glas servieren, mit Minze und Himbeeren garnieren.

Schoko-Bier-Cocktail

Aus dem Buch: «Schweizer Bierchuchi»
Zutaten:
Eiswürfel
4,5 cl Whisky
1,5 cl Crème de Cacao
1,7 dl Guinness Draught
Eiswürfel in einen Shaker füllen. Whisky und Crème de Cacao zugeben und schütteln. In ein vorgekühltes Martinglas abseihen und mit Bier aufgiessen. Glasrand mit Crème de Cacao garnieren.

