



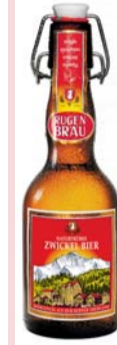
Emmentaler Wurst-Käsesalat einmal anders: Cervelat und Emmentaler werden in längliche Streifen geschnitten. Dazu passen Kartoffelrösti-Plätzchen bestens.



Fotos aus «Schwiizer Bierchuchi»/zvg

Rugenbräu Zwickel Bier

Ein unfiltriertes, leicht trübes, helles Lagerbier: Eingeschenkt präsentiert sich das Rugenbräu Zwickel Bier in heller bis strohgelber Farbe und opalisierend bis leicht trüb mit guter Schaumhaltbarkeit. Der betont malzige und volle Geschmack und die frische Note, ganz wenig an Zitrusaromen erinnernd, sind die Charakterzüge, die sich in Nase und Gaumen präsentieren. Dieser bleibt im Abgang schön präsent und wird perfekt von dezenter Hopfenbittere begleitet. **Urs Messerli**



Die besten Schweizer Biere

BUCH • In der Schweiz gibt es über 780 offizielle Braustätten. Mit dem «Swiss Beer Award» soll die Braulandschaft mit ihrer immensen Biervielfalt und Qualität der breiten Öffentlichkeit bekannt gemacht werden. Alle biersteuerpflichtigen Brauereien waren eingeladen, ihre Biere zahlreich zum Test einzuschicken. In Zusammenarbeit mit der Labor Veritas AG, Zürich, und der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften sowie fast 40 verdienten Sensorikern/Bier-Sommeliers hat die blinde und unabhängige Bewertung der eingereichten Biere (Laboranalyse und Sensorik) stattgefunden.



Das im Werd & Weber Verlag (Thun/Gwatt) erschienene Buch zeigt die detaillierten Testresultate der 175 Gold- und Silbermedaillengewinner des 1. Swiss Beer Awards respektive der nationalen Prämierung von Bieren verschiedenster Stile, die von Brauereien in der Schweiz oder in Liechtenstein gebraut werden. **sl/pd**

«Die besten Schweizer Biere» (2018), Werd Verlag, 340 Seiten, mit über 250 Abbildungen. ISBN 978-3-85932-910-2

Von «Weltmeistern» und der «Nationalwurst»

TYPISCH SCHWEIZERISCH • Wenn die Sonne vom Himmel brennt, ist etwas Kühles gefragt – seis auf dem Teller oder im Glas. Die einheimische Küche sorgt mit einem Klassiker für Abhilfe – und Getränkeproduzenten ebenso.

«Der August gehört zu den wärmsten Monaten des Jahres.» Urs Messerli hat noch anderes festgestellt: «Der Erntemonat kann mit längeren Schönwetterperioden glänzen und hat dem Wonnemonat in letzter Zeit den Rang abgelaufen. Immer mehr Hochzeitspaare heiraten im August und nicht im Mai.» Die heissen Temperaturen führen unweigerlich zu mehr oder weniger angenehmen Nebeneffekten: Durst zum Beispiel. Schon vor beinahe 70 Jahren ist ein Getränk zum «Weltmeister im Durstlöschen» erkoren worden – das Bier. Die Schweizer Bierbrauereien haben dem Gerstensaft diesen ehrenvollen Titel verliehen und mit ihm auf Plakaten und in Inseraten für ihre Produkte geworben. Ja, sogar in «Mein Name ist Eugen» hat Klaus Schädelin den Slogan zitiert. Dass Weltmeister und Bier in enger Verbindung stehen, haben die Fernsehbilder der Fussballweltmeisterschaft in Russland gezeigt – vor allem dann, wenn die Kamera in die Zuschauerränge schwenkte.

Rezepte mit Bier

Für Messerli ist Bier jedoch weit mehr als einfach ein Durstlöcher. In einem seiner neusten Kochbücher, «Schwiizer Bierchuchi», hat der Kochprofi verschiedenste Rezepte mit Bier veröffentlicht – oder das prickelnde Getränk als idealen Begleiter zu einem der Gerichte empfohlen. «Passend zum vor einer Woche gefeierten Nationalfeiertag ist der Emmentaler Wurst-Käse-Salat ein

Obergärig oder untergärig

Bier ist nicht gleich Bier. Es gibt nicht nur eine grosse Sortenvielfalt und Unterschiede beim Alkoholgehalt, die Brauart kann ebenso mitentscheidend sein, ob einem ein Bier schmeckt oder nicht. Dabei spielt die Hefe eine wichtige Rolle. Obergärige Hefe fermentiert bei 15 bis 25 Grad Celsius, sammelt sich bei der Gärung als zusammenhängende Kolonie oben auf dem Jungbier und lässt sich leicht abschöpfen. Obergärige Biere sind anfälliger auf Verunreinigungen und weniger lange haltbar, zeichnen sich jedoch durch ein fruchtiges Aroma aus.

Wird Bier mit einer untergärigen Hefe gebraut, braucht diese zur Gärung Temperaturen zwischen 4 und 9 Grad Celsius. Die Hefe verbindet sich nicht, sinkt beim Brauvorgang nach unten und sammelt sich am Boden des Kessels. Untergerärges Bier lässt sich länger lagern. Bevor Ende des 19. Jahrhunderts die Kühlmaschinen erfunden wurden, konnte dieses Bier nur in den Wintermonaten gebraut werden. **sl**

absoluter Klassiker der Schweizer Küche. Ich habe für die Zubereitung für einmal eine etwas andere Art gewählt als üblich. Die Wurst – natürlich eine echte Nationalwurst, ein Cervelat – und der Käse werden in längliche Streifen geschnitten.» Der Inhaber der mille

sens groupe AG lässt damit nicht nur die Herzen aller Patriotinnen und Patrioten höherschlagen. Das einfache Gericht sei ideal für alle, die an heissen Tagen auf Proteine nicht verzichten wollten.

Wer sich zum Wurst-Käse-Salat nicht nur mit einem knusprigen, dunklen Brot begnügen wolle, könne als Stärkebeilage zusätzlich Kartoffelröstiplätzchen servieren. Sie eignen sich bestens zur Ergänzung – auch zu anderen Speisen – oder könnten gar als eigenständiges Gericht auf die Teller kommen. «Es ist nichts anderes als Rösti aus geraffelten, rohen Kartoffeln, vermischt mit Frühzwiebeln und Magerquark», erklärt der Spitzenkoch. Naheliegender sei, dass zu beidem ein Schweizer Bier getrunken werde – alkoholfreie Flüssigkeiten würden jedoch ebenfalls bestens dazu passen.

Grosse Vielfalt an Bieren

In den letzten fünf Jahren habe sich die Bierwelt verändert und sich in der Schweiz beinahe explosionsartig entwickelt. «Es gibt auf der ganzen Welt eine grosse Vielfalt an Bieren, die je nach Brauart in zwei Gruppen unterteilt werden können: Es gibt obergärige und untergärige Biere, aus denen dann zahlreiche Biere mit verschiedenen Stil- und Geschmacksrichtungen abgeleitet werden.» Weinliebhaber Messerli erinnert daran, dass vor Jahren bereits eine grosse Vielfalt bestanden habe. Diese sei durch die Zusammenschlüsse der grossen Brau-

konzerne beinahe verloren gegangen. «Jetzt hat sich der Markt jedoch wieder weitgehend geöffnet. Es gibt praktisch keine Ortschaft, in der nicht Bier gebraut wird. Die Craft-Bierwelt hat sich enorm vervielfältigt.» Es würden Bierstile aus der ganzen Welt miteinander kombiniert oder Biere mit eigenen Rezepturen gebraut. «Das Interessante am Bier ist, dass es Aromen und Gewürze, sogar exotische wie Orangenschalen oder Ingwer, zulässt und dank diesen zu einem ganz speziellen Getränk wird», so der Sensoriker.

Als Weinhändler sei er immer wieder in Diskussionen mit Bierbauern verstrickt, wenn es darum gehe, welches Getränk – Wein oder Bier – jetzt besser zu einem Gericht passe, sagt Urs Messerli und zieht ein Fazit: «Bei beiden kommt Qualität vor Quantität. Bier wird wie Wein lieber in kleinen Mengen genossen.» Der weltmeisterliche Durstlöcher habe, nicht zuletzt wegen der grossen Sortenvielfalt, bei Gourmets sein bierseliges Image verloren. Sie seien gerne bereit, für ein handwerklich qualitativ gut gebrautes Bier etwas tiefer in die Tasche zu greifen. **Jürg Amsler**

Kartoffelröschi-Plätzchen

(Zutaten für 4 bis 6 Portionen, Zubereitungszeit: zirka 35 Minuten)

2 Frühlingzwiebeln
500 g Rahm und Magerquark nach belieben
2 EL Rugenbräu Zwickelbier
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Prise Zucker
250 g Blattspinat
750 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei (Grösse M)

1 EL Mehl
etwas Sonnenblumenöl zum Braten
40 g Butter
Petersilienblätter zum Garnieren

Zubereitung

1. Frühlingzwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Quark in eine Schüssel geben und mit Bier glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Frühlingzwiebeln unterheben.
2. Spinat putzen und waschen. In einen Topf geben und in kochendem Salzwasser zirka

20 Sekunden blanchieren. In ein Sieb geben, mit eiskaltem Wasser übergiessen und gut abtropfen lassen. Spinat ausdrücken und grob hacken.
3. Kartoffeln schälen und grob reiben. In eine Schüssel geben und mit Spinat, Ei und Mehl vermischen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffel-Spinat-Masse Röschi-Plätzchen formen und portionsweise braten. Gegen Ende der Bratzeit mit Butterlocken goldgelb fertig braten. Warm halten.
4. Röschi anrichten und mit Petersilie garnieren. Quarkdip dazu reichen. **um**

Emmentaler Wurstsalat

(Zutaten für 4 bis 6 Portionen, Zubereitungszeit: zirka 15 Minuten + 20 Minuten Ruhezeit)

600 g Cervelat
200 g reifer Emmentaler
2 rote Zwiebeln
5 cl Feldschlösschen Braufrisch
50 g grobkörniger Senf
2 cl Amber-Bieressig
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Zucker
1 dl kaltgepresstes Rapsöl
50 g Sauerrahm
½ Bund Petersilie
1 Tomate

Zubereitung

1. Cervelat in feine Streifen schneiden. Emmentaler in feine Streifen schneiden. Zwie-

beln schälen und in Ringe schneiden. Wurst und Zwiebeln in einer Schüssel vermischen.
2. Bier, Senf und Amber-Bieressig in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Rapsöl und Sauerrahm unterrühren. Dressing über den Wurstsalat giessen, alles gut durchmischen und zirka 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter fein hacken. Tomate waschen, vom Stielansatz befreien und vierteln. Wurstsalat auf Teller anrichten und mit Käsestreifen und Tomaten garnieren.

Tipp

Den Emmentaler Wurstsalat kann im Frühling nach Belieben mit 20 frischen blanchierten Hopfensprossen garniert werden. Zu diesem deftigen Salat schmecken dunkles Bauernbrot, Bier-Speckbrot oder Laugensalzstäbchen. **um**