



Apfel-Orange-Bier-Cocktail. Kühlt die Kehle und belebt die Sinne.

ALAMY

SPIEL MIT FARBEN

Weisse, grüne, am liebsten aber doch rote Erdbeeren



Blickfang: Ananas-Erdbeeren sind weiss mit roten Nüsschen.

SHUTTERSTOCK

VON CHRISTIAN MEYER

Die Verwendung von Erdbeeren in der Küche wird immer vielfältiger, und es drängen neue, ungewöhnliche Sorten auf den Markt. Mehr und mehr verlässt die Erdbeere ihren Platz am Ende der Menüfolge. Nicht mehr ungewöhnlich sind heute Erdbeeren als Zutat zu Mischsalat oder Appetithäppchen, etwa zusammen mit rohem, mariniertem Grünspargel. Hoch im Kurs in Luxusrestaurants sind ferner Burrata (die vollfette Mozzarella-Variante), zusammen mit Erdbeeren und dekorativem Wildblütensalat an fruchtiger Vinaigrette. Oder Balsamico-Erbeeren, mit Pfeffer gewürzt.

Rot bedeutet Reife und voller Geschmack - darauf sind wir bei Erdbeeren programmiert. Doch es gibt auch grüne, die schon vollreif sind. Seit einiger Zeit werden sie in Holland, vereinzelt auch in Deutschland, vertrieben. Wären sie geschmacklich eine Sensation, erhielte man sie wohl auch schon in der Schweiz. Dem ist nicht so. Christoph Keller vom Zürcher Lieferanten von Gemüse und Früchten Reust Gastro AG hat sie, zumindest vorläufig, nicht im Sortiment. Doch ab und zu kaufen Spitzenköche bei ihm grüne, unreife Erdbeeren ein, um sie zu fermentieren. Das heisst, sie werden mit Hefe versetzt und eingemacht.

Spitzenköche experimentieren oft mit ausgefallenen Sorten, auch mit der weisslichen Ananas-Erdbeere, deren Aroma an Ananas erinnert. «Optisch ein Highlight, aus meiner Sicht geschmacklich aber nichts Besonderes», sagt Früchtespezialist Keller. Bekannt sind weisse Erdbeeren seit dem 18. Jahrhundert, sie wurden aber nie in grossen Mengen angebaut. Rot sind bei dieser Sorte nur die Nüsschen.

So bleiben also die roten die besten. Keller kennt unter der Vielzahl der roten Erdbeersorten einige von herausragender Qualität: namentlich die in Frankreich verbreiteten Sorten Gariguette, Clery und auch die in der Schweiz häufig angepflanzte Lambada. Ferner kann er der Mara des bois viel abgewinnen. «Süss, kräftig, mit dem charakteristischen Abgang der Wald-erdbeere», so sein Urteil.

Von der Pflanze in den Mund. Was gibt es Besseres?

Top-Gastronom Andreas Caminada im Schloss Schauenstein in Fürstenuau zieht seine bevorzugte Sorte gleich selbst im Schlossgarten: «Meine Nachbarin hat die Wädenswil Nr. 6 bereits vor 20 Jahren in unserem Garten angepflanzt. Die Sorte ist geblieben, denn ich finde sie aromatisch grossartig.» Bei Reife sei die Textur eher weich, sodass man sie nach dem Pflücken sofort verwenden sollte. «Am liebsten esse ich sie direkt ab der Pflanze», so Caminada, «im Schloss brauchen wir die Beeren hauptsächlich für Desserts, Törtchen oder Kuchen.»

Über 7000 Tonnen Erdbeeren produzieren Schweizer Bauern während der Saison. Das ist ein Drittel der verzehrten Mengen, der Rest wird aus dem Ausland importiert. Doch die Schweizer Produzenten holen auf, denn der vollreife Geschmack und kurze Transportwege sind den Konsumenten immer wichtiger.

Mit einem Schuss Hopfen

Bier-Cocktails sind eine willkommene Abwechslung zu Panaché, Hugo oder Aperol Spritz. Vermehrt stehen die erfrischenden Kreationen auf den Karten der angesagten Bars

VON SILVIA SCHAUB

Wie ein Zauberer hantiert Dirk Hany hinter dem Tresen mit den Spirituosen-Flaschen und dem doppelseitigen Jigger, sodass einem fast stumm wird beim Zuschauen. Im nächsten Moment steht der Cocktail vor einem - mit dem passenden Namen: «Dunkel & stürmig». Was im Highball-Glas ist, überrascht. Denn als Hauptbestandteil hat er zu Rum, Kaffeelikör und Limettensaft Dunkel-Bier gegeben. «Dunkel & stürmig» ist der hauseigene Bier-Cocktail in Hany's «Bar am Wasser» am Zürcher Bürkliplatz mit Sicht auf Limmat und Zürichsee.

Zugegeben, die Kombination von Bier und Cocktails erscheint ungewöhnlich. Doch einmal probiert, bekennt selbst die Nicht-Biertrinkerin: Das hat was! Spritzig, erfrischend, leicht bitter und äusserst bekömmlich ist der Drink. «Wie ein Platzregen an Geschmäckern - nach einem abendlichen Sommergewitter über dem Zürichsee», beschreibt der gebürtige Südafrikaner seine Kreation. Am besten wird er kühl genossen. Erst seit ein paar Wochen steht er auf der Karte und hat schon viele Liebhaber und Liebhaberinnen gefunden. «Es ist derzeit einer der bestlaufenden Cocktails», freut sich der preisgekrönte Bar-Inhaber.

Wie ein Aperitif oder Longdrink

Lange rümpfte man ob Bier-Cocktails die Nase. Ein Bier-Liebhaber möchte sein Getränk pur geniessen - oder gar nicht. Schon ein Panaché kommt für ihn einem Frevel gleich. Und auch Cocktail-Liebhaber konnten der Kombination von Spirituosen und Bier nichts abgewinnen.

Im Zug der Craftbeer-Bewegung stehen vermehrt genau solche Bier-Cocktails auf den Karten der gefragten Bars und laufen so manchem Klassiker den Rang ab - als Aperitif oder als Longdrink für die Nacht.

Auch im «Old Crow» in Zürich, wo Markus Blattner Cocktails wie «Limmatwasser» (Bier, Apfellokör, Zitronensaft) oder «Corrido Prohibidos» (Bier, Tequila, Grapefruitsaft, Ginger Beer) anbietet. «Ich habe sie als interessante Alternative für das klassische Panaché entwickelt», erklärt Blattner. Auch David Court vom

Dunkel & stürmig

4 cl Gosling's Rum
1 cl Kahlúa (Kaffeelikör)
1 cl Limettensaft
2 Spritzer Angostura Bitter
5 cl dunkles Bier (z. B. Paul 02)
5 cl Ginger Beer

Alle Zutaten mit Eis in ein Highball-Glas geben und leicht umrühren. Am Schluss das Bier dazugeben und mit einer Orangenzeste abspritzen und servieren.



Zürcher Craftbeer-Restaurant «Grain» hat Bier-Cocktails auf der Bar-Karte, «um nicht nur klassische Biertrinker anzusprechen». So etwa den «Sourcherry-Mojito» (Rum, belgisches Sauerkirschbier) oder den «Great White Stoutski» (Dunkelbier, Kaffeelikör, Wodka, Rahm).

Seit fünf Jahren bietet die Abflugbar in Bern Bier-Cocktails an. «Dabei verwenden wir Bier entweder als Filler oder brauchen es, um Sirup herzustellen», erklärt Adrian Tännler. Seine Kreationen heissen «Beer Collins» (Wild Turkey, Zitronensaft, Lagerbier) oder «End of Days» (Espolon Blanco, Campari, Zitronensaft, India Pale Ale). «Wenn ein Bier-Cocktail in das gewünschte Geschmacksprofil eines Gastes passt, empfehlen wir dies.» Die Reaktionen seien gut, «die Gäste bestellen vielfach noch einen und sind begeistert vom spannenden Zusammenspiel von Hopfen- und Malzaromen mit gereiften Spirituosen».

Dirk Hany in der «Bar am Wasser» ist nicht erst seit kurzem auf den Trend aufgesprungen, sondern hatte schon längstens regelmässige Bier-Cocktails auf der Karte - zuerst im «Hirschi» damals, in Baden, und danach in der Bar des Hotels Widder in Zürich. «Mir gefällt Bier als Zutat in einem Drink. Wegen der Bitterkeit, dem Hopfen und dem Malz kann man einen Cocktail je nach Biersorte variieren.» Es sei eine neue Art, Bier zu erleben. «Das hat nichts mit einer Stange zu tun, sondern ist eine ganz andere Sensation.» Vor allem passe Bier zu fast allen Spirituosen.

Ein Bier, das heraussticht

Von einem grossen Trend mag zwar Christoph Lienert vom Schweizer Brauerei-Verband nicht sprechen. «Aber Bier-Cocktails verfügen sicherlich über einiges an Potenzial», sagt er, «bei der heutigen Diversifizierung, welche in Bars und Restaurants stattfindet, sind Alleinstellungsmerkmale immer wichtiger. So können schön inszenierte Bier-Cocktails einen Mehrwert für die Lokale geben.» Deshalb seien sie auch in der Ausbildung zum Bier-Sommelier ein Thema.

Es gehe dabei mehr um einen kreativen Denkanstoss für die angehenden Bier-Sommeliers, damit sie sehen, was

mit Bier noch Weiteres gemacht werden könne. Die Herbe des Bieres hilft oft, die Süsse von Drinks etwas zu brechen, und mache damit den Drink weniger mastig und schwer. «Biere - gerade komplexe und geschmackvolle Biere - geben einen sehr interessanten und neuen Geschmack in den Cocktail», erklärt Lienert, der am liebsten einen Bier-Cocktail aus Pale Ale und Stout mag, die je hälftig zusammengemischt werden. «Dies ergibt einen Cocktail, bei dem unten das helle und bittere Pale-Ale-Bier ist und oben das dunkle Stout. Ein Geschmackserlebnis!»

Zu Ehren von Prinz Albert

Total neu ist der Trend übrigens nicht. Vielmehr hat er sogar Tradition, denn der älteste bekannte Bier-Cocktail geht auf das Jahr 1861 zurück und trägt den Namen «Black Velvet». Anlässlich des Todes von Prinz Albert, dem Mann der britischen Königin Victoria, wurde erstmals ein dunkles Stout-Bier mit Champagner gemischt. Keine einfache Sache, weil sich die beiden Getränke nicht mischen dürfen, damit der Drink perfekt ist. Man gibt deshalb erst das Bier ins Glas und giesst anschliessend den Champagner über einen Löffel langsam den Glasrand entlang hinein.

Auch sonst gibt es ein paar Punkte zu beachten, wenn man sich selbst an einem Bier-Cocktail versuchen will. «Welches Bier man wählt, ist Geschmacksache», sagt Dirk Hany. Je nachdem, welchen Geschmack man mit dem Cocktail betonen möchte - herb, fruchtig, bitter oder säuerlich - wählt man ein Pils, ein Pale Ale oder ein Sauerbier. Für einen leichten Aperitif empfiehlt sich ein feineres Pils, für einen anregenden Digestif eher ein dunkles Lagerbier.

Wichtig beim Mixen ist immer: Das Bier dient als Filler statt der Säfte oder Soda. Und: Das Bier darf erst am Schluss aufgegossen werden. Vor allem soll es nie in den Shaker gegeben werden. «Das würde sonst in einer Explosion enden», meint Dirk Hany. Schliesslich enthält Bier Kohlensäure. Wer den Biergeschmack unbedingt shaken will, nimmt stattdessen Bierlikör. Dann bleibt die Geschmacksexplosion im Glas.