

menüthek



# BIER

**Ein kreativer Themenabend  
rund um den Gerstensaft**

Herzhafte Rezepte, gewürzt mit Tipps zu origineller Deko,  
lässigem Outfit – und allem, was dazugehört

## ALL THE REST

Pure Blonde (AUS) 4.6%

Mac's Gold (NZ) 4%

Anchor Liberty Ale (USA) 5.9%

Pressure Drop Wugang Chops the trees (ENG) 3.8%

Brooklyn Brown Ale (USA) 5.6%

Flying Dog Under Dog (USA) 4.7%

Fordham Coppenthead (USA) 5.2%

## PALE & INTERESTING

Fordham Ramshead IPA (USA) 7.5%

Pressure drop Pale fire (ENG) 4.8%

Goose Island IPA (USA) 5.9%

Old Dominion Hop Mountain APA (USA) 6.3%

Palm pale ale (BEL) 5.4%

Pressure drop Bostko IPA (ENG) 4.8%

Flying Dog IPA Snake Dog (USA) 7.1%

# BIER

**Ein kreativer Themenabend  
rund um den Gerstensaft**

Herzhafte Rezepte, gewürzt mit Tipps zu origineller Deko,  
lässigem Outfit – und allem, was dazugehört

# WAS IST DIE MENÜTHEK?

Die *Menütheke* ist die praktische Antwort auf die uralte, aber ungelöste Frage der Philosophen: Wie soll ich leben? Wie ist ein glückliches Leben möglich? Sie geht dabei von den einfachen Dingen des Lebens aus. Zum Beispiel dem guten Bier am Feierabend, das den Tag »illuminiert«. Ja, manchmal ist das gute Bier am Feierabend schon selbst nah dran am guten Leben. Man könnte dieses Leben immer so weiterleben: jeden Abend wieder ein gutes Bier. Eigentlich wäre dagegen nichts zu sagen. Außer vielleicht: Das Leben kann auch wild und aufregend sein ... und auf das gute Bier am Abend muss man trotzdem nicht verzichten.

Im Gegenteil: Es gibt auf dieser Welt sogar noch bessere Biere, mit denen sich noch bessere Abende verbringen lassen. Und dann dazu ein nicht zu kompliziertes, aber sensationell gutes

Essen, gar ein Menü? Die Freunde sind eingeladen worden, wie schon oft, aber an diesem Abend werden sie etwas ganz Neues erleben.

Die *Menütheke* hat Ideen. Sie weiß einiges mehr als nur, dass zu einem Bier ein schöner Schaum gehört. Sie weiß, wie groß die Welt ist und dass es auf ihr mehr Biere gibt, als man je trinken kann. Sie hilft deshalb bei der Auswahl und weiß, dass ein guter Stammtisch allemal schon eine perfekte Skulptur ist. Sie weiß, welcher Knochen zu welchem Bier passt und auch, was die wenigsten Menschen wissen, dass nämlich nach Meinung der Forscher der Mensch erst durch das Bierbrauen zum Menschen wurde. Grund genug, endlich ein eigenes Bier zu brauen. Wie das geht, verrät die *Menütheke* natürlich auch. Und welche Musik dazu spielt sowieso.







Mikkel Borg Bjergsø von der Kopenhagener Craft-Bier-Brauerei Mikkeller

# KRAFT DURCH CRAFT

Und plötzlich waren sie Hipster. Das Bild des Bierbrauers hat sich gewandelt. War es früher der dicke Mönch mit dem steinernen Krug, so ist es heute der bärtige Großstadtbewohner im karierten Hemd oder schwarzen T-Shirt, der im Hinterhof eine Pop-up-Brewery mit wechselnden Bierkreationen betreibt und sich nicht an das überkommene Gebot der Obrigkeit hält, Bier nur aus wenigen Zutaten (Hopfen, Gerstenmalz, Wasser) zu brauen: Auftritt der Craft-Brauer.

Ausgerechnet im Bierland Deutschland hat es gedauert, bis die »Craft-Bier-Bewegung«, die überraschende Biere mit handwerklichem Einfallsreichtum braut, Fuß gefasst hat. Das hat einerseits mit dem Reinheitsgebot von 1516 zu tun, das nur die »schlechtesten« Zutaten des Landwirtes zum Brauen zuließ. Andererseits mit der Vormacht der weltweit agierenden Konzerne. Diese trieben dem Pils und dem Hellen so lange

Geschmack und Hopfen aus, bis das Einheitsbier nur noch bierähnlich schmeckte.

Wie Marx es vorausgesagt hat, folgt dem Monopol die Revolution auf dem Fuße: Die Craft-Brauer reagierten dialektisch korrekt. Sie hörten Punk beim Brauen und benannten ihr Bier danach (das *Punk IPA* von BrewDog), fingen an, Chili, Ingwer, Austern in den Brausud zu werfen und 500 verschiedene Biere statt immer das Gleiche zu brauen (wie die dänischen Gourmet-Brauer von Mikkeller) oder edle Hopfensorten beim sogenannten »Kaltstopfen« in den Sud ihrer Pale Ales zu geben (wie die Hobby-Brauer landauf, landab).

Das gemeinsame Biertrinken, die wahrscheinlich älteste kulturelle Handlung der Menschheit, kann nun endlich als eine schöne Kunst betrachtet werden. Möge es munden!

# INHALT

## **WILLKOMMEN AM STAMMTISCH**

- 10** Prost!

## **GERICHTE ZUM GERSTENSAFT**

- 14** Futter & Flüssigkeit

## **GESCHICHTEN FÜR DEN BIERTISCH**

- 34** Von den Sternen: Bier in der High-End-Küche
- 48** Besuch vom Biersommelier
- 56** Mensch durch Bier
- 60** Bier selbst brauen
- 64** Mörder, Monopole, Enthusiasten
- 66** Der Stammtisch als Skulptur





## **GEHEIMNISSE AUS DER HOPFENWELT**

- 70** Kommt alle! Die Einladung
- 72** Schaut her! Die Einrichtung
- 76** Zieht an! Das Outfit
- 78** Für dich! Kleine Geschenke
- 82** Chicago! Das Spiel
- 84** Echt wahr! Gesprächsstoff
- 86** Hört, hört! Musik
- 88** Bebiert! Mehr Bücher zum Bier
  
- 90** Die Menütheken
- 92** Bildnachweis
- 93** Dank
- 94** Bezugsquellen



Stammtisch

# PROST!

Hinsetzen. Reden. Essen. Spielen. Oder auch nicht. In jedem Fall aber: austrinken.





**PROST!**

*Na zdравě!*

**CHEERS!**

**SKÅL!**

*Osasuna!*

*Terviseks!*

*Gözuar!*

**KANPAI!**

**VASHI!**

**SANTÉ!**

*Fi sahitak!*

**KIPPIS!**

*Yechedmat!*





# **FUTTER & FLÜSSIGKEIT**

Gerichte zum Gerstensaft

---

**16 GESCHMACKSVIELFALT**

---

**18 ARMUT UND LUXUS:** Austern & Stout

---

**22 NICHT NACH OMAS ART:** Biersuppe & Emmerbier

---

**26 MEER BIER:** Miesmuscheln in Biersud mit Fritten & Strong Ale

---

**30 STRIPPED TO THE BONE:** Geröstete Markknochen mit Petersiliensalat & India Pale Ale

---

**38 LE CIEL ET LA TERRE:** Himmel un Äd & Kölsch oder Himmel un Äd de luxe & Cuvée

---

**42 STOOFVLEES FÜR LEKKERBEKKEN:** Carbonade flamande & Malzbier

---

**44 SAU, GUAD:** Schweinsbraten & Helles

---

**50 TRAUMSCHAUM:** Zabaglione & Pils

---

**52 ALOHA BAVARIA:** Apfelkücherl & Lager

---

**54 SCHWARZ-WEISS:** Weißbier & Imperial Stout

---

**80 HIGH NOON:** Currywurst & Chilstout

# GESCHMACKSVIELFALT



## **OYSTER STOUT**

Irland – mit Austern gebraut, cremig sanft und schwarz, ein Gaumenschmeichler aus der Hafengeburtstagzeit



## **EMMER BIER**

Deutschland – aus Urgetreide, naturtrüb wie die Anfänge der Menschheitsgeschichte



## **GRAND CRU**

Belgien – samt Hopfen mit Zitrusaromen



## **PUNK IPA**

England – die Rebellion des Punk in Form eines Erfrischungsgetränks: hopfig und nach vorne raus



## **FRÜH KÖLSCH**

Deutschland – »Et es wie et es«, eben Kölsch, also obergärig, aber trotzdem klar



## **INEDIT**

Spanien – die Molekularküche aufs Bier angewandt: ein Cuvée mit Koriandernote



### **BALADIN SUPER**

Italien – reines Malzbier von Italienern, so sorgfältig hergestellt, als ob es ein Barolo wäre



### **DAS HELLE**

Deutschland – die platonische Idee des Bieres neu interpretiert, mit erfrischendem Zusatzhopfen gestopft



### **SCHÖNRAMER PILS**

Deutschland – Wir sind Weltmeister: kämpferisch, elegant und trotz Pils mit viel bayerischem Anteil



### **LONGBOARD**

Hawaii – leicht und mild und zusätzlich mit exotischen Gesprächsstoffen versehen



### **SCHÖNRAMER IMPERIAL**

Deutschland – schwer und süß und stark und nichts für sanfte Gemüter, die Praline unter den Bieren



### **TEXAS RANGER**

Dänemark – spannend und düster wie ein Krimi Noir und scharf wie die Blondine auf dessen Cover

**ARMUT UND LUXUS**

# **AUSTERN & STOUT**







»Ein Optimist ist ein Mensch, der ein Dutzend Austern bestellt, in der Hoffnung, sie mit der Perle, die er darin findet, bezahlen zu können.«  
Theodor Fontane



# AUSTERN & STOUT

mit dem Oyster Stout von der Porterhouse Brewing Co., Irland

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 Dutzend Austern, 2 Zitronen,  
8 dünne Scheiben Roggenbrot und Butter

»Oysters and Stout« ist nicht nur eines der einfachsten Rezepte der Menschheit, sondern zugleich eines der köstlichsten. Der neuzeitlichen Verwendung von Austern in der Luxusgastronomie ist es zuzuschreiben, dass die ursprüngliche, als armes Matrosenessen in englischen Pubs geborene Idealkombination der frischen, salzigen Schalenweichtiere mit den Röstaromen eines dunklen, öligen Stouts in Vergessenheit geraten ist – völlig zu Unrecht.

Charles Dickens hingegen notierte 1836 noch in den *Pickwick Papers*: »Poverty and oysters always seem to go together« (»Austern und Armut scheinen immer Hand in Hand zu gehen«).

Dazu gab es üblicherweise das von Hafenarbeitern gern getrunkene »Schwarze Gold« unter den Bieren, ein Stout – zur Not auch ein *Guinness*.

## ZUBEREITUNG

Die Austern sollten gut gekühlt verarbeitet werden. Beim Öffnen (unbedingt ein Austernmesser benutzen, auch ein Kettenhandschuh ist nützlich) die flache obere von der konkaven unteren Hälfte des lebenden Tieres am Scharnier lösen. Das in der Auster verbliebene Meerwasser kann man weggießen. Nun den Schließmuskel auf der rechten Seite mit der Messerspitze von der unteren Schale abtrennen – danach bildet sich das etwas milchige »zweite Wasser«, der »Nektar« der Austern.

Die Austern auf zerstoßenem Eis mit den zerteilten Zitronen anrichten und sofort servieren – natürlich erst, nachdem alle Perlen entfernt und dem Koch geschenkt wurden!

Puristen essen die Austern, wie Gott sie schuf, allenfalls mit einem Spritzer Zitrone. Zusätzlich kann eine Schalottenvinaigrette (Rotweinessig mit Salz und Öl verrühren, klein gewürfelte Schalotten dazugeben und behutsam pfeffern) gereicht oder ein Fläschchen Tabasco serviert werden. Dazu Brot mit Butter reichen,

bei dem sich die Gäste selbst bedienen können.

Wegen der idealen geschmacklichen Paarung tragen viele Stouts im Namen den Zusatz »Oyster«. Eine Sonderform dieses Getränks ist das irische *Oyster Stout* von Porterhouse, das wirklich unter der Zugabe von Austern gebraut wird, die dem Bier eine cremig weiche Note verpassen. Das Stout nur auf 12–14 °C kühlen. Nichts für Vegetarier!



A close-up photograph of a yellow ceramic bowl filled with a light-colored soup, garnished with finely chopped green herbs. The bowl sits on a dark, textured wooden surface. In the background, a glass of dark beer with a thick white head of foam is visible, along with a metal spoon and some green herbs scattered on the table.

**NICHT NACH OMAS ART**

# **BIERSUPPE & EMMERBIER**

mit dem *Emmerbier* aus dem Riedenburger Brauhaus, Niederbayern



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Scheiben altes Brot

1 kleine Zwiebel

1 EL Butter zum Anschwitzen

600 ml Rinderbrühe

1 TL Majoran

200 ml Weißbier

Schnittlauch zum Servieren

## ZUBEREITUNG

Bis weit ins 19. Jahrhundert hinein war Biersuppe in Deutschland ein Hauptnahrungsmittel. Kleinkinder bekamen die alkoholhaltige Suppe zum Frühstück ... war doch Bier damals – im Gegensatz zu Wasser – stets keimfrei.

Im *Praktischen Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche* der Henriette Davidis (1845) finden sich sechs Biersuppenrezepte. Zum Beispiel: »Biersuppe mit Brot: Man schneidet 4–6 Scheiben altbackenes Brot in kleine Stücke, setzt es mit 2 Flaschen Braunbier und 1 Teelöffel Kochkümmel auf und läßt es verdeckt kochen, ohne viel zu rühren, bis das Brot weich ist. Nun rührt man die Suppe durch einen Durchschlag, tut ein Stück Butter und nach Geschmack Zucker und Salz daran und läßt die Suppe noch einmal aufkochen.«

Das Rezept entspricht nicht unbedingt dem heutigen Geschmack. Ein kleiner Trick: Das Bier


erst zum Schluss dazugeben (dann wird es nicht bitter) und den Zucker weglassen.

Brot und Zwiebel klein würfeln, in Butter anschwitzen, mit Rinderbrühe aufgießen, Majoran zugeben und aufkochen. Zum Schluss das Weißbier hinzufügen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Zum historischen Gericht passt ein historisches Bier: Das *Emmerbier* des experimentierfreudigen Riedenburger Brauhauses wird überwiegend mit Malzen aus dem Urgetreide Emmer gebraut. Ein obergäriges Bier mit 5,1 % Alkohol, das im Geschmack selbst etwas an Brot erinnert.







»Gemütlichkeit, das ist die Relation  
aus Zeit, Geld und Bier.«

Gerhard Polt

# IMPRESSUM

Originalausgabe

1. Auflage September 2015

© 2015 by ars vivendi verlag GmbH & Co. KG,

Bauhof 1, 90556 Cadolzburg

Alle Rechte vorbehalten

[www.arsvivendi.com](http://www.arsvivendi.com)

Texte: Andreas Ammer & Elke Link

Fotos: Quirin Leppert

Koch und Rezepte: Manuel Liebtrau

Foodstyling: Stefanie Liebtrau

Layout, typografische Gestaltung, Satz:

Vanessa Mund

[www.vanessamund.de](http://www.vanessamund.de)

Lektorat: Simone Goller

Umschlagfotografie: U1 © Vanessa Mund

Druck: aprinta druck GmbH, Wemding

Printed in Germany

ISBN 978-3-86913-591-5

ars vivendi 

## Ein kreativer Themenabend rund um den Gerstensaft

Elke Link und Andreas Ammer

### Jede Wette: Das ist jetzt Ihr Bier!

Von hell bis dunkel, von mild bis herb: Lassen Sie sich von der Vielseitigkeit des köstlichsten aller Getränke inspirieren und bereiten Sie Ihren Freunden, Verwandten und Lieblingskollegen einen erfrischend anderen und garantiert unvergesslichen Feier-Abend! In der **menütheke** finden Sie neben einer Anleitung zum Selberbrauen und einer Auswahl aus internationalen Biersorten auch köstliche Rezepte und außergewöhnliche Anregungen zu Einladungen und Dekoration, zu passender Begleitmusik und stilechtem Styling. Freuen Sie sich auf eine rundum gelungene Bier-Party für Sie und Ihre Gäste!



HEB AL	BELEGTE 551	40	35	TO WL "1" BA SNOW
AL KRELLER	OV-RAL	40	36	TO WL "7" BA SANS FROM
IT'S ALIVE BA "N ELLER CHASSISSE MANGO		45	37	TO WL BA MIND 15 BIG THAU TOLES MOSS



ars vivendi 

ISBN 978-3-86913-591-5