



Gutes Bier und gutes Essen –

eine besondere Verkostung mit dem New Yorker Braumeister Garrett Oliver

Passionierte Biertrinker wissen es längst: Bier harmoniert in seiner Vielfalt hervorragend mit nahezu jedem nationalen und internationalen Gericht. Dennoch ist es noch immer der Wein, der in der Gastronomie als klassisches Getränk zum Essen angeboten und empfohlen wird. Allenfalls regional hat sich das Bier als Begleiter von traditionellen Gerichten durchgesetzt: Weißbier und Weißwurst, Kölsch und Halve Hahn, Altbier und Rheinischer Sauerbraten. Nichtsdestotrotz ist man in Deutschland noch weit davon entfernt, eine Kunst daraus zu machen, besondere Bierarten mit besonderen Speisen zu kombinieren.

In den USA ist das anders. Das sogenannte „beer and food pairing“ hat in der amerikanischen „craft beer“-Bewegung eine – für amerikanische Verhältnisse – lange Tradition. Zur Perfektion geführt hat diese Kunst der Braumeister der New Yorker Brooklyn Brewery, Garrett Oliver. In seinem bislang nur auf Englisch erschienen Buch „The Brewmaster’s Table“ zeigt er nicht nur in allen appetitanregenden Einzelheiten die geschmacklichen Parallelen zwischen Bier und internationalen Gerichten auf, er erklärt zudem auch überaus überzeugend, warum Wein dem Bier als Begleiter dieser Speisen unterlegen ist.



Fotos/Bildquelle: Andras Penkert

Dr. Marc Rauschmann und Garrett Oliver bei einem guten Glas Bier

Seit zwei Jahren bringt die Internationale Brau-Manufactures GmbH mit ihrer Braufactum-Kollektion zehn eigene Sorten und über 20 weitere verschiedene Biere aus Partnerbrauereien wie der Brooklyn Brewery in deutsche Getränkemärkte und Restaurants. Nun hat der Geschäftsführer der Brau-Manufactures GmbH, Dr. Marc Rauschmann, auch Garrett Oliver persönlich nach Deutschland geholt, um in Berlin, Hamburg und Frankfurt einige der ersten „beer and food pairings“ nach amerikanischem Vorbild abzuhalten. Den Auftakt bildete ein Sechs-Gänge-Menü in Harry’s New York Bar im Berliner Fünf-Sterne-Hotel Esplanade. In der glitzernden Bar mit dem langen Tresen servierten die Kellner an den Sesseln, Stehtischen oder direkt an der Bar kleine Gerichte mitsamt dazu passendem Bier.

Den Prolog bildeten Berliner Mini-Buletten mit Schmorzwiebeln zu einem Brooklyn Lager, einem American Amber Lager mit 5,2 Prozent und 33 Bittereinheiten. Während Oliver über seine Anfänge als Brauer plauderte und über die lange Vorherrschaft der auf geschmackliche Einheitlichkeit ausgerichteten

amerikanischen Nahrungsmittelinindustrie, konnten die Gäste erschmecken, wie das saftige Malzaroma des Biers mit der saftigen Fleischlichkeit der Buletten und das kräftige Cascade-Aroma mit dem kräftigen Geschmack der Schmorzwiebeln harmonierten.

„Lange Zeit ist die amerikanische Nahrungsmittelindustrie nach dem Motto verfahren: Nimm das eigentliche Essen und ersetze es mit etwas, das ein wenig an Essen erinnert, ein wenig danach schmeckt und sich für immer hält“, kritisierte Oliver. So sei der im Fast Food verwendete Käse überhaupt kein Käse mehr. Und das Brot, das in den USA verkauft werde, bestehe aus 40 Inhaltsstoffen. „Das Gleiche gilt für Bier“, so der amerikanische Braumeister. „Nach der Prohibition dachten die Brauer: Die Leute werden alles trinken, was wir ihnen vorsezen.“ Und so habe das amerikanische Bier lange Zeit nur an Bier erinnert: hoch technisiert hergestellt, aber schwach im Geschmack.

Als zweiter Gang folgte Seeteufel-Carpaccio mit Limettenvinaigrette und Feldsalat zusammen mit dem Brooklyn Sorachi Ace, einem mit Champagnerhefe in der Flasche



Volles Haus: Harry's New York Bar in Berlin

nachgereiften Saison mit 7,6 Prozent und 34 Bittereinheiten, das ausschließlich mit der ursprünglich japanischen Hopfensorte Sorachi Ace gehopft wurde (s. Verkostung). Die trockene, moussierende Konsistenz des Saison ebenso wie sein ausgefeiltes Fruchtaroma verbanden sich dabei mit der feinen, fruchtigen Säure des Carpaccios. Weiter ging es mit dem Braufactum Progusta, einem in Deutschland gebrauten India Pale Ale mit 6,8 Prozent und 50 Bittereinheiten, zu dem

Tatar vom Uckermärker Rind serviert wurde. Hier verwoben sich zwei prägnante Geschmacksrichtungen miteinander, die gleichermaßen von kräftig würzigen wie süßlichen Noten bestimmt wurden. „Während der Reagan-Ära sanken in den USA die Preise für Flugtickets“, erzählte Oliver weiter, während die Gäste noch am Progusta nippten. Viele Amerikaner seien deshalb nach Europa geflogen und hätten erlebt, wie die Menschen dort aßen und tranken. Zurück in Amerika hät-



Gute Freunde: Tatar vom Uckermärker Rind und Braufactum Progusta

ten sie sich dann gefragt, weshalb ihre Nahrungsmittel so schlecht seien. „Mir ging es genauso“, so der gebürtige New Yorker. „Als ich nach einem Jahr in London in die USA zurückkam, hatte ich herausgefunden, wie richtiges Bier schmeckt. Doch in den USA gab es kein richtiges Bier. Wenn ich welches trinken wollte, musste ich es also selbst brauen. Wenn ich jetzt zurückblicke, ist es unglaublich, wie viel sich seitdem auf dem amerikanischen Biermarkt verändert hat.“



Der vierte Gang bestand aus Brooklyn Local 1 und einer gebratenen Lachsforelle auf Süßkartoffelpüree und Shisokresse. Das 9 Prozent starke Local 1, von Oliver als Belgian-style Strong Golden Ale beschrieben, wird durch die Süße des Lachses weicher, während die Süßkartoffeln die Frucht- und Honignoten des Biers unterstützen. Eine Kombination, bei der sich die Aromen zu einem neuen Ganzen verbinden.

Zum Braufactum-Clan, einem süßen, kräftig malzigen Scotch Ale mit 6,4 Prozent und einer großartigen Textur (s. Verkostung) wurden im Anschluss Wildbret-Rillettes serviert. Intensive Geschmacksaromen trafen hier aufeinander. Das Rillettes harmonierte gut mit den leichten Rauch- und Schwarzbrotnoten des Ales.

Auch Rauschmann lobte zwischen den Gängen die amerikanische „craft beer“-Bewegung: „Es ist faszinierend, zu sehen, wie die amerikanischen Brauer zusammen und nicht gegeneinander arbeiten. Zu

einer Bierkonferenz kommen dort 4.000 Brauer – in Deutschland sind es höchstens 700.“ Deutschland sei ein großartiges Bierland, vor allem, weil die Deutschen Bier liebten. Aber das Schubladendenken sei immer noch zu weit verbreitet. „Wir brauen tolle Biere in unseren Stilrichtungen. Trotzdem sollten wir uns auch von anderen Ländern inspirieren lassen“, forderte Rauschmann. Das erfolgreichste „craft beer“ aus den USA, das India Pale Ale, sei in Deutschland zum Beispiel kaum bekannt.

Zum Finale des Sechs-Gänge-Menüs brachte Oliver etwas ganz Besonderes aus den Kellern seiner Brauerei mit: ein Brooklyn Cuvée Elijah. Das 8,5 Prozent starke, dunkle Abteibier ist in Holzfässern gereift, in denen zuvor der Bourbon Elijah Craig gelagert wurde und seine geschmacklichen Spuren hinterließ. Zu den Lakritz-, Kaffee- und Bourbonaromen des Cuvée Elijah wurde halbflüssiges Schokosoufflé an Vanille-Cuvée-Elijah-

Eis serviert. Bier und Dessert – auch das kann hervorragend funktionieren.

„Zwei plus zwei gleich sieben“, sagte Oliver, während die Gäste nach dem Menü angeregt über die erlebte Geschmacksvielfalt zu diskutieren begannen. „Das Zusammenwirken von echtem Bier und echtem Essen führt zu mehr als der Summe seiner Teile.“ Bei „food and beer pairings“ sei die eigene Kreativität die einzige Grenze. Oliver rief die deutschen Brauer dazu auf, den Mut zu haben, etwas Neues auszuprobieren und neue Geschmackskompositionen zu kreieren. „Die Menschen“, so Oliver, „wissen geschmackliche Vielfalt zu schätzen – sowohl beim Bier selbst als auch bei ‚food and beer pairings.‘“

In die Braufactum-Kollektion sind manche neuen Geschmacksinnovationen schon eingeführt worden. Zum Appetitanregen hier fünf der besten Braufactum-Biere in näherer Beschreibung.



Brooklyn Cuvée Elijah zum Schokosoufflé





Colonia (5,5%), nach Herstellerangaben ein rheinisches Bitterbier, wandelt auf den Spuren eines IPA. Es ist obergärig, mit einer großzügigen Hopfengabe, die ausschließlich von der kaum verwendeten Sorte Saphir stammt. Das Bukett ist süß und von Zitrusaromen geprägt, der Geschmack getragen von den Hopfenaromen Gras, Zitrone und Kräuter, an die sich charmant eine zarte Kandissüße schmiegt. Der Nachklang ist feinbitter. Das Colonia ist weniger kräftig als ein IPA, doch so sauber austariert und aus einem Guss, dass es an nichts fehlt. **Bewertung: 12 Punkte**

Das **Clan (6,4%)** ist ein schottisches Ale, wie es sein sollte. Das Bukett quillt über von Malzaromen, Süßholz, Vollmilchschokolade, Schwarzbrot, schokolierter Pflaume und Kaffee, es ist zugleich lieblich und kräftig. Die Textur ist sämig und dicht, am Gaumen entfalten sich Lakritze, Malzbonbon, Brownie und Lebkuchen, dazu Kaffee, Erde und etwas Raucharomen. Das Clan ist angenehm süß und saftig, mit leicht trockenen Anklängen als Kontrast. Im Nachgeschmack überwiegen Röstmalzaromen. Insgesamt hat es viele tiefe Malznoten, die sich dem Liebhaber widerstandslos öffnen.

Bewertung: 12 Punkte

Das **Sorachi Ace (7,6%)** der Brooklyn Brewery ist ein Saison mit einem besonderen Clou: Zur Hopfung wurde allein die namengebende Hopfensorte Sorachi Ace aus Japan verwendet. Sie verleiht dem Bier eine charakteristische Note, die sich ebenso aus Limonen- wie aus Kräuter- und Knoblaucharomen zusammensetzt. Wie viele andere Biere der Brooklyn Brewery auch, ist das Sorachi Ace trocken und mousierend wie ein Prosecco. Die feine,

bonbonartige Süße bleibt im Hintergrund, der Körper ist vergleichsweise schlank, die gesamte Ausrichtung schlicht, aber überzeugend.

Bewertung: 11 Punkte

Die Birrificio Italiano (zu Deutsch: „Italienisches Brauhaus“) existiert seit 1996 und hat den Ruf Italiens als „Craft Beer“-Geheimtipp mitbegründet. Bei dem **Vudu (6%)**, einem dunklen Weizen, schmeckt man, weshalb. In die Nase steigen neben dem Duft nach dunklem, geröstetem Brot und gerösteten Sonnenblumenkernen auch Rauch- und Schinkenaromen, dazu eine Mangonote. Auch im Geschmack überwiegen geröstetes Brot, geröstete Nüsse und Kandiszucker, hinzu kommen süße Malznoten aus Malzbonbon, Brownie und weichem Lakritz. Das Vudu ist sämig und gehaltvoll, nicht zu rezent, nicht zu trocken, im Nachgeschmack klingen die Malznoten unaufgeregt aus.

Bewertung: 13 Punkte

Parabola (12,5%) ist ein in Fässern gereiftes Imperial Stout der kalifornischen Edelbrauerei Firestone Walker, neben Marston's aus England die einzige Brauerei, die das Burton-Union-Gärverfahren an-

wendet. Sie hat sich insbesondere durch ihre fassgereiften Biere einen Namen gemacht und wird auf Bierfestivals regelmäßig mit Preisen überhäuft. Auch das Parabola ist ein Bier, das man nicht wieder vergisst. Das Bukett wartet mit einem Überangebot kräftiger Aromen auf, von Pflaume über Toffee, Brioche, geröstetem Oatmeal bis hin zu dunkler Schokolade und Kaffee. Der Geschmack ist so intensiv, dass es einem die Sprache verschlägt. Konzentrierte Malztöne zwischen Malzbonbons, schokolierem Dörrobst und Lakritz, zwischen dunklem Schwarzbrot, Kaffee und Erde sind gepaart mit vielen Fruchtnoten, Aromen von trockenem Holz sowie Salz und Tabak, dazu Alkohol und eine intensive Bittere. Der Körper ist ausgesprochen sämig, schwer und dicht, der Geschmack so konzentriert, überwältigend viel von allem, dass man ihn kaum fassen kann. Und dennoch möchte man kein Aroma, kein Alkoholprozent missen. Eine Offenbarung!

Bewertung: 13 Punkte

Bewertungssystem



Das Bewertungssystem ist einfach: 15 ist super, 1 ist furchtbar.



Autor Falk Osterloh