



Brandstätter 

REZEPTE
Stevan Paul

TEXTE
Torsten Goffin

FOTOS
Daniela Haug

CRAFT BEER KOCHBUCH

Einleitung, S. 5
Der Topf am Feuer, S. 7
Das „grüne Gold“ der Brauer, S. 11
Am Anfang stand ein IPA, S. 12
Bitter Sweet Symphony, S. 15
Bierkultur und Glaskultur, S. 18
Einladung zum Tasting, S. 21

FEINE VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Spargelsalat mit Katen-
schinken auf gerösteter Butter-
Brioche, S. 24
Frittierte Fischchen auf
Frischkäsebrot, S. 27
Coppa-Knusperstreifen mit
Birnschnitzen und Olivenöl,
S. 29

BIERSTIL

India Pale Ale, S. 31

Handkäs mit Blasmusik, S. 32
Soleier, S. 35

REPORTAGE

Feral Brewing Company, S. 37

Sprotten auf Blinis
mit Rote-Beete-Salat und
Forellenkaviar, S. 42

Bier-Pizza mit Sauerkraut,
Romadur und Majoran-
Sahne, S. 44

REPORTAGE

*Private Landbrauerei
Schönram*, S. 47

Bacon Jam, S. 53
Senf-Nierchen mit
Blattspinat auf Toast, S. 55

BIERSTIL

Imperial Stout, S. 57

Liptauer-Aufstrich
„Chefstyler Art“, S. 58
Kepta Duona, S. 61
Kürbis-Rösti mit
gebratener Entenleber und
Mandarinen, S. 62

REPORTAGE

The Kernel Brewery, S. 65

Rote Beete mit Pancetta
und karamellisierten
Walnüssen, S. 70
Salat von dreierlei ge-
röstetem Kohl mit Räucher-
forelle und Zitrone,
S. 73

BIERSTIL

Alt, S. 75

Apfel-Käse-Salat mit
geräuchertem Scamorza in
Senf-Dill-Vinaigrette, S. 76
In Butter gegarter Lauch
mit Bündnerfleisch und
gerösteten Nüssen, S. 79

REPORTAGE

Landbrauhaus Hofstetten, S. 81

Gebratener Baby-Lauch
mit Ofenkäse und Pell-
kartoffeln, S. 87

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Aal „Unagi“, S. 88
Moules à la bière mit
Dillbratkartoffeln und Sauce
andalouse, S. 91

REPORTAGE

Bogk-Bier Privatbrauerei, S. 93

In Nussbutter gebratene
Jakobsmuscheln mit
Nektarinen-Frisée-Salat,
S. 98
Fish & Mushy Peas, S. 100

BIERSTIL

Weizen, S. 103

Dorade aus dem Salzmantel mit
Zitronen-Sabayon, S. 105

Räucherbückling aus dem Ofen, S. 106

REPORTAGE

BRLO, S. 109

Gebratener Lachs auf Paprikagemüse mit Estragon-mayonnaise, S. 115

FLEISCH & ROTISSERIE

In Bier geschmorter Schweinebauch mit Blaubeeren und Rotkohlsalat, S. 116

REPORTAGE

Brasserie Cantillon, S. 119

Doppel-Kalbskotelett auf Ofen-Möhren mit Vanillebutter, S. 124

Hähnchenragout in Dunkelbiersauce mit krosser Hühnerhaut, S. 127

BIERSTIL

Pilsener, S. 129

Hirsch-Schnitzel mit Kartoffel-Gremolata und Biersauce, S. 131

Cremige Malzbierpolenta mit Bratwurst und Fenchelsalat, S. 132

REPORTAGE

Schneider Weiße, S. 135

Salted Meat Bagle „Brick Lane“, S. 141

Gebratene Blutwurststulle mit Spiegelei und Petersiliensalat, S. 142

Cheeseburger mit Bierzwiebeln und Mustard-Ketchup, S. 144

REPORTAGE

Ale-Mania, S. 147

Kaninchen „The Whole Beast“ mit Lauch, Birnen und Bier, S. 152

Kalbsfrikadellen mit Rahmpilzen, S. 155

BIERSTIL

Bock, S. 157

Bratwürste aus dem Zwiebelsud, S. 158

Risotto mit Birnen, Bier, Speck und Radicchio, S. 161

REPORTAGE

Kehrwieder Kreativbrauerei, S. 163

Kalbsherz mit Bratkartoffeln, S. 169

Entrecôte mit Balsamicobuttersauce und Brombeeren, S. 170

Bierbraten „Pulled Pork“ mit Kartoffelstampf und Mais, S. 173

REPORTAGE

Vormann, S. 175

Bier-Jus, S. 181

Rillette, S. 182

BIERSTIL

Gose, S. 185

Schwarzkohl mit süßen Kartoffeln und Tiroler Speck, S. 186

Geschmorte Bierrippchen mit Apfelsauerkraut, S. 189

REPORTAGE

Uerige, S. 191

KLASSISCHE BIERKÜCHE & BIERSNACKS

Bierzwiebeln, S. 197
Zweierlei Käseknusper, S. 198
Bierbrot, S. 201

BIERSTIL

Lambik, Geuze, S. 203

Stilton mit Blutorange, S. 204
Käseterrine im Lauchmantel, S. 207

REPORTAGE

Brouwerij de Molen, S. 209

Backhendl mit Barbecuesauce, S. 215

SÜSSES & DESSERTS

Limetten-Tropfquark mit gebratener Ingwer-Ananas und Cashewkernen, S. 216
Apfelmuffins mit Karamellsauce, S. 218

REPORTAGE

Sierra Nevada, S. 221

Schoko-Brownie-Kuchen mit Orange und geschmolzenen Feigen, S. 225
Berliner-Weiße-„Wackelpeter“, S. 226

BIERSTIL

Kriek, S. 229

Süße Bierwaffeln mit Sauerkirschen und Vanillejoghurt, S. 231
Joghurt-Mousse mit Karamell und Baiser, S. 232

BIERSTIL

Witbier, S. 235

Mango mit Marzipanbröseln und Vanillejoghurt-Limetten-Sauce, S. 237
Berliner-Soufflee mit Himbeersauce, S. 238

Eine Entschuldigung ...
... und einige Bücher, S. 241
Register, S. 243
Dank, S. 246
Team, S. 247
Impressum und Abbildungsnachweis, S. 248

„WER BIER TRINKT, LEBT HUNDERT JAHRE“

ITALIENISCHES SPRICHWORT

Keine Frage – so viel Bier wie zur Zeit war selten! Kaum ein Wochenende, an dem sich nicht irgendwo in Europa tausende von Menschen trafen, um auf Festivals gemeinsam Biere zu probieren, kein Monat, in dem nicht irgendwo eine Brauerei mit der Produktion von individuellen, handwerklich hergestellten Bieren weit abseits der Uniformität der großen, bekannten „Fernsehbier“ startete.

Craft-Bier – vom angelsächsischen Begriff für Handwerk – lautet der Name des Phänomens, dessen Ursprünge jenseits des Atlantiks liegen. Begonnen hat dort alles vor etwas mehr als drei Jahrzehnten als trotzig Reaktion auf die extrem monoton gewordene amerikanische Bierlandschaft. Brauen zur Selbsthilfe, sozusagen. Inzwischen ist daraus eine weltweite Bewegung erwachsen, die in ihrem Ursprungsland zum alltäglichen Bestandteil der allgemeinen Bierkultur geworden ist – kaum ein Supermarkt in den USA heutzutage, der nicht über ein reichhaltig gefülltes Regal mit Craft-Bieren verfügen würde.

Davon sind wir hierzulande zwar noch weit entfernt. Doch auch in Europa finden sich immer öfter IPA, Porter, Gose, Lambik, Stout und Ale: mit großer Hingabe und Leidenschaft produzierte Biere – gebraut von Menschen, die Bier in erster Linie als wert-

volles Kulturgut begreifen und nicht als zur Profitmaximierung hergestellte Ware.

Einige der Protagonisten dieser Bewegung wollen wir in diesem Band vorstellen – ein bunter Mix aus Platzhirschen und Newcomern, ergänzt von alteingesessenen, traditionellen Brauereien.

Dazu werfen wir natürlich auch einen Blick auf deren Erzeugnisse: die Biere. Dies vor allem unter Berücksichtigung eines Aspekts, der bislang oft zu kurz kam, wenn von Craft-Bier die Rede war: dem dazu passenden Essen.

So finden sich in diesem Buch – neben einigem Wissenswerten zu Bieren und Braustilen – auch 57 von Stevan Paul eigens für das Kochen mit und zum Bier entwickelte Rezepte mit konkreten Vorschlägen, welche Biere man mit den Speisen kombinieren kann. Eines ist uns dabei besonders wichtig: So konkret die einzelnen Vorschläge auch sein mögen – nichts

liegt uns ferner als Dogmatik. Wir wollen keine festen, unumstößlichen Regeln aufstellen, sondern Anregungen geben. Vor allem aber wollen wir Lust darauf machen, in eigenen kulinarischen Streifzügen die hochspannende Welt und bunte Vielfalt der neu erwachten Braukultur zu entdecken.

BRAUEREIEN

- Cantillon – Brüssel, Belgien
- de Molen – Bodegraven, Niederlande
- BRLO – Berlin
- Uerige – Düsseldorf
- Hofstetter – St. Martin, Österreich
- Vormann – Hagen
- Kehrwieder Kreativbrauerei – Hamburg
- Ale-Mania – Bonn
- Schönramer – Petting
- Schneider – Kehlheim
- Kernel – London, UK
- Bogk Bier – Berlin
- Feral Brewing – Baskerville, Australien



HANDKÄS MIT BLASMUSIK

ZUTATEN

für 4 Personen

- 4 EL Rotbier
- 1 EL Honig
- 1 EL Bieressig (wahlweise Kräuternessig)
- 3 EL Öl
- 1 TL Leinöl
- einige Blättchen Rauke
- 400 g Handkäse mit Kümmel
- 1 Bund Radieschen
- 1 kleine rote Zwiebel
- Salz

HANDKÄS MIT MUSIK nennt sich der Klassiker aus der hessischen Winzerküche, bei dem Handkäse mit Weißwein, Zwiebeln und Essig mariniert wird. Die Brauhaus-Version mit Bier ist deutlich Fränkisch-Bayerischer Prägung, hat aber ebenfalls das Zeug zum Klassiker.

ZEIT

20 Minuten

ZUBEREITUNG

Aus Bier, Honig, Bieressig, Öl und Leinöl eine Vinaigrette anrühren. Rauke waschen und trocken schleudern.

Handkäse in dünne Scheiben schneiden. Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Rote Zwiebel pellen und in Streifen schneiden.

Alle Zutaten mit der Vinaigrette mischen, Salat leicht salzen. Handkäs, Rauke, Radieschen und Zwiebeln auf Vollkornbrot anrichten.

BIERSTILE: Rotbier, Red Ale, Weizen- oder normaler Bock

DIE BESONDERE EMPFEHLUNG: Schanzenbräu Rotbier aus Nürnberg. Kräftiger als ein Helles hält das Bier der Aromatik von Käse, Marinade und Schwarzbrot stand und ergänzt sie mit seiner feinen Balance zwischen Malzigkeit und Hopfen-Bitterkeit, ohne die Schwere eines Dunklen mitzubringen.





BIER-PIZZA MIT SAUERKRAUT, ROMADUR UND MAJORAN-SAHNE

ZUTATEN

für 4–6 Personen

Für den Teig:

500 g Mehl (Typ 405)
125 g dunkles Weizenbier
Salz
5 g frische Hefe
Mehl (Typ 405) zum
Verarbeiten des Teiges

Für den Belag:

1 kleine Dose Sauerkraut
(285 g EW)
Olivenöl
1 TL Zucker
Salz
50 g Frischkäse
100 g saure Sahne
½ TL Kümmelsaat
2 Zweige Majoran
300 g Romadur*
Pfeffer
2 Frühlingszwiebeln

*

Romadur

ist ein würziger Rotschmier-Weichkäse, der ursprünglich aus Belgien stammt, mittlerweile aber u. a. auch im Allgäu hergestellt wird. Ebenfalls geeignete und über zwei bis drei Ecken verwandte Käse sind Limburger, Münster-Käse, Taleggio und Reblochon.

Schon der gereifte Teig selbst wird mit Bier zubereitet. Die würzige Pizza mit Frühlingszwiebeln, Sauerkraut und Käse schmeckt auch am allerbesten: zu Bier!

ZEIT

45 Minuten (+ 24 Stunden Ruhezeit für den Teig)

ZUBEREITUNG

Für den Teig: 300 g Mehl mit 200 g kaltem Wasser und Bier, 20 g Salz und der fein zerbröselten Hefe zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Diesen Vorteig 20 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Mit dem Knethaken in der Küchenmaschine 3 Minuten rühren. Nach und nach die restlichen 200 g Mehl unterkneten. Weitere 2 Minuten kneten. Den weichen Teig zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Auf ein bemehltes Brett fließen lassen, mit Mehl bestäuben und mit bemehlten Händen zu einem Ball verkneten. Halbieren, in 2 verschließbaren Frischebehältern im Kühlschrank 24 Stunden reifen lassen.

Für den Belag: Sauerkraut trocken ausdrücken und mit 1 EL Olivenöl, Zucker und etwas Salz verkneten. Frischkäse mit saurer Sahne glatt rühren, salzen. Kümmel leicht andrücken oder grob hacken. Majoran-Blättchen abzupfen und mit dem Kümmel unter die Frischkäsecreme ziehen. Romadur in möglichst dünne Scheiben schneiden.

Herd so heiß wie möglich vorheizen. Gereiften Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Fingern von innen nach außen zu 4–6 Fladen mit höherem Rand formen. Über die bemehlten Fäuste in Pizza-Größe ziehen, auf bemehlte Bleche legen.

Mit Frischkäsecreme bestreichen, Sauerkraut und Romadur darauf verteilen. Mit Pfeffer würzen, mit etwas Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen bei 220–250 Grad auf der ersten Stufe von unten 12–15 (220 Grad) bzw. 8–12 (250 Grad) Minuten kross backen. Frühlingszwiebeln schräg in feine Scheiben schneiden und die Pizzen vor dem Servieren damit bestreuen.

BIERSTILE: hopfenbetonte helle Biere wie Pils oder Kölsch

DIE BESONDERE EMPFEHLUNG: Hellers „Wieß“, eine ungefilterte, naturtrübe Variante des Kölsch, die durch die im Bier verbliebene Hefe am Gaumen fülliger und vollmundiger bleibt und so besonders gut mit der rustikal-kräftigen Pizza harmoniert.



Bier-Pizza mit Sauerkraut, Romadur und Majoran-Sahne



KÜRBIS-RÖSTI MIT GEBRATENER ENTENLEBER UND MANDARINEN

ZUTATEN

für 4 Personen

Für die Kürbis-Rösti:

600 g Hokkaido-Kürbis

2 Schalotten

1 EL Mehl (Type 405)

1 TL Speisestärke

Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

2 EL Butterschmalz

Für die Entenleber mit

Mandarinen:

2 Mandarinen

300 g Entenleber

3 EL Olivenöl

20 g Butter

2 Zweige Majoran

Salz

Pfeffer

Wohin nur mit dem vielen Kürbis im Herbst! Das knusprige Rösti aus Hokkaido-Kürbis ist eine fabelhafte Lösung und in Kombination mit der würzigen Entenleber und süßen Mandarinen eine echte Entdeckung.

ZEIT

30 Minuten

ZUBEREITUNG

Für die Kürbis-Rösti: Kürbis entkernen, in grobe Stücke zerteilen und ungeschält auf der feinen Reibe raspeln (besonders gut geht das mit einer Küchenmaschine). Schalotten pellen, fein würfeln und unter die Kürbisraspeln mengen. Mehl und Speisestärke mischen und untermengen, die Rösti-Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofen mit einer ofenfesten Platte auf 50 Grad vorheizen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, darin in 2 Durchgängen insgesamt 8 Rösti braten. Röstimasse dafür portionsweise ins heiße Fett geben und flach drücken. 2–3 Minuten goldbraun braten, dann mit Hilfe zweier Paletten vorsichtig drehen und auch von der anderen Seite 2–3 Minuten braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und auf der Platte im heißen Ofen warm stellen.

Für die Entenleber mit Mandarinen: Mandarinen schälen. Entenleber von Häutchen und Sehnen befreien, kalt abspülen und auf Küchenpapier abtrocknen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Lebern darin von jeder Seite 2 Minuten braten.

Mandarinenfilets mit der Butter in die Pfanne geben und alles zusammen weitere 2 Minuten braten. Majoran grob schneiden, in die Pfanne geben und durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Leber mit Mandarinen und Rösti auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

BIERSTILE: Pale oder India Pale Ale, Pumpkin Ale

DIE BESONDERE EMPFEHLUNG: „Post Road Pumpkin Ale“ von der Craftbier-Legende Brooklyn Brewery, eine nur zur Kürbiszeit gebraute saisonale Spezialität aus den USA. Die nicht günstige, aber höchst exquisite Gourmet-Alternative: „Iced IPA G’frozen’s“ von Hofstetter (s. S. 81), ein leicht süßer, kräftig gehopfter Eis-Bock mit fast 13%.



Kürbis-Rösti mit gebratener Entenleber und Mandarinen



**BERLINER WEISSE WAR
EIN VOM AUSSTERBEN
BEDROHTES BIER.**

BERLIN, DEUTSCHLAND

BOGK-BIER PRIVATBRAUEREI

DER ARCHÄOLOGE

Andreas Bogk ist Hacker – ein Menschenschlag, den zwei besondere Eigenschaften auszeichnen: der Wille und die Gewohnheit, Dingen auf den Grund zu gehen, sowie die Fähigkeit zur kreativen Improvisation – perfekte Voraussetzungen für eine Karriere als Craft-Bier-Brauer.

„Infiziert worden mit dem Brau-Virus bin ich im Jahr 2010 auf einer Konferenz in Belgien – einem der großen Bierländer dieses Planeten!“, erzählt Andreas Bogk. Eigentlich ging es bei der Konferenz um Computer-Sicherheit. Aber im Abendprogramm wurde unter anderem ein dreistündiger Brau-Workshop angeboten. Er nahm daran teil, fand sofort Gefallen an diesem „Nerd-Sport“ und betätigte sich seitdem intensiv als Hobbybrauer in der heimischen Küche.

Nach ersten Erfolgen mit unterschiedlichsten Bierstilen und der intensiven Beschäftigung mit deren Geschichte und Produktionsweisen – wie erwähnt, Hacker sind gewohnt, den Dingen auf den Grund zu gehen – begann er schließlich, sich mit dem Bierstil des Ortes zu beschäftigen, an dem er lebt: der Berliner Weiße. Und stieß auf eine eher traurige Geschichte. Denn vom Glanz ehemaliger Zeiten dieser regionalen Spezialität – um 1850 gab es in Berlin mehr als 150 Brauereien, die Weiße brauten, – war zum Zeitpunkt seiner Recherche

nur noch eine einzige übrig. Und die produzierte auch nicht mehr auf die traditionelle Art und Weise. Seit dem Jahr 2005 wurde die Weiße in Berlin nämlich mit einem modernen, industriellen Verfahren hergestellt, dem zum alten Original ein für das Geschmacksbild höchst wichtiger Bestandteil fehlte: die Brettanomyces, jene Hefeart, die auch bei belgischem Lambik und Geuze für die komplexe und tiefgründige Aromatik sorgt.

Was in der Weinwelt als eindeutiger Weinfehler gilt – und dort einen recht penetranten Ton von Pferdeschweiß oder nassem Hund produziert – ist bei Weiße und Lambik ein zur Abrundung des Aromenspektrums notwendiger Bestandteil. Ganz ähnlich wie in vielen guten Parfüms der isoliert unangenehm stinkende Moschus für Komplexität und Tiefe des Dufts sorgt. Die regionale Berliner Spezialität mit einer urkundlich nachweisbaren Geschichte von mehr als 300 Jahren war also akut vom Aussterben bedroht!

UM BIER ZU BRAUEN, BRAUCHT MAN IM PRINZIP NUR EINEN TOPF UND EINEN WEG, DARUNTER FEUER ZU MACHEN.

Bogks Ehrgeiz war geweckt. Sein Ziel: die Weiße zu retten. Und zwar – wie auch sonst – dadurch, dass man sie braut. Original selbstverständlich, nach dem traditionellen Verfahren, mit gemeinsamer Vergärung durch Milchsäurebakterien und Hefen. Und selbstverständlich mit den authentischen obergärigen Hefen, die für diesen Bierstil traditionell verwendet wurden. Doch woher diese spezifischen Hefen und insbesondere die *Brettanomyces* nehmen? Bei der einzig verbliebenen Brauerei waren diese Stämme seit Jahren nicht mehr im Einsatz. Ein Experte für Berliner Weiße – Professor für Brauwesen an der TU Berlin – gab den entscheidenden Tipp: Klassische Berliner Weiße wurden mit Hefetrub in Flaschen gefüllt. Möglich, wenn nicht gar wahrscheinlich, dass die *Brettanomyces* in geschlossenen Flaschen auch heute noch lebendig seien.

Bogk machte sich also auf die Suche nach alten Flaschen mit originaler Berliner Weiße – und wurde fündig: Bei eBay erstand er Weiße des VEB Getränk kombinats Berlin aus den 1980er Jahren, aus deren Bodensatz er mit Hilfe einer Freundin, die in einem entsprechend ausgestatteten Labor arbeitete, tatsächlich die originalen alten *Brettanomyces*-Stämme isolieren und vermehren konnte. Seitdem lebt bei ihm ein neues „Haustier“ und wird durch liebevolles „gelegentliches Umkopieren“ (O-Ton Bogk) vor dem Aussterben bewahrt.

Das notwendige Fundament zur Erhaltung bzw. Rekonstruktion des Kulturguts Berliner Weiße war also gelegt. Was aber noch fehlte, um die kulturelle Errungenschaft auch mit anderen teilen zu dürfen, war die Gründung einer regulären Brauerei, inklusive Erfüllung der lebensmittel- und auch steuerrechtlichen Voraussetzungen. Um den Aufbau der Brauerei auch ohne eigenes Kapital finanzieren zu können, setzte Bogk im Sommer 2012 eine Crowdfunding-Kampagne auf. 3000 Euro zum Kauf von Materialien wollte er so im Laufe eines Monats zusammenbekommen – und wurde vom Erfolg förmlich überrannt. Schon nach rund fünf Stunden war das ursprüngliche Ziel erreicht. Nach einem Tag war das Projekt zu 200% finanziert und nach Ablauf der Funding-Zeit betrug die Summe über 21.000 Euro – mehr als 700% der ursprünglich veranschlagten Summe! Das mehr eingenommene Geld wurde in größere und professionellere Gerätschaften investiert. Es folgten rund zwei Jahre Brautätigkeit in einem eigens angemieteten Kreuzberger Souterrain. Doch dann kam die überraschende Kündigung durch den Vermieter und eine Zwangspause.

Inzwischen ist einiges passiert. Weitere Brauer sind dazugekommen, die sich um die fruchtig saure, alkoholarme und traditionell eher schwach gehopfte Spezialität bemühen. Aufgenommen in die *Slow Food Arche des Geschmacks* wurde sie auch. Einen Berliner-Weiße-Gipfel gab es gar. Und auch mit der Privatbrauerei Bogk-Bier geht es im Frühjahr 2015 weiter. Und zugleich schließt sich ein Kreis, wie er sich schöner und runder wohl kaum schließen könnte: Denn die Räume, in denen die Privatbrauerei Bogk-Bier zukünftig brauen wird, befinden sich auf dem Gelände der ehemaligen Willner Brauerei in Berlin. Exakt jenem Ort, an dem die Weiße-Flasche gebraut wurde, aus der die geretteten Hefekulturen isoliert wurden. Die *Brettanomyces* kehren an ihren ursprünglichen Arbeitsplatz zurück!



CHICO, USA

SIERRA NEVADA

SIERRA NEVADA

In etwas mehr als 35 Jahren hat sich das Craft-Bier-Urgestein Sierra Nevada von der Garagen-Kleinstbrauerei zur siebtgrößten Brauerei der USA gemausert. Die jährliche Produktion beträgt mehr als 1,5 Millionen Hektoliter. Eine amerikanische Erfolgsgeschichte.

„Im Prinzip machen wir immer noch das Gleiche, das wir getan haben, als wir noch in 20-Liter-Eimern gebraut haben!“, sagt der Gründer von Sierra Nevada, Ken Grossman – und ist sich der Koketterie dieses Satzes durchaus bewusst. Denn die Zeit, als er noch in 20-Liter-Eimern braute, ist lange vorbei. Allein der Aufbau des zweiten Standorts an der Ostküste in den letzten drei Jahren hat rund 100 Millionen Dollar verschlungen – und die Absatzzahlen erreichen ein Niveau, mit dem in Deutschland auch Branchenriesen glücklich wären.

Zuweilen fällt es schwer, Sierra Nevada noch als Craft-Bier-Brauerei zu betrachten. Doch gebraut wird in Chico mit derselben Leidenschaft und demselben Willen zur außerordentlichen Qualität wie am ersten Tag. Man sieht sich hier nach wie vor als Teil der Craft-Bewegung und eine Vielzahl von Kooperationen mit kleineren, jungen Brauereien zeugen vom engen Kontakt, den man nach wie vor zur Szene hält.

Begonnen hat die Erfolgsgeschichte in Chico, Kalifornien, mit 100.000 im Kreis der Familie zusammengeliehenen Dollar – denn eine Bank von seinem Businessplan zu überzeu-

gen, war Grossman nicht gelungen. Nachdem er fast ein Jahrzehnt lang Erfahrung als Hobbybrauer gesammelt hatte, gründete er 1979 am Rande der Sierra Nevada die gleichnamige Brauerei. „Damals gab es nicht besonders viele Möglichkeiten, interessante Biere zu kaufen. Also habe ich mich entschieden, sie einfach selbst zu brauen“, sagt Grossman. Am 15. November 1980 kam – nach zehn Suden, die allesamt den Ansprüchen Grossmans nicht genügt hatten – das erste Sierra Nevada Pale Ale auf den Markt. Gehopft war es mit Cascade, heute der Hopfen der Craft-Bier-Szene schlechthin. Damals war es eine obskure Sorte, ursprünglich gezüchtet, um den krankheitsanfälligen Mittelfrüh zu ersetzen. Wegen ihrer enorm intensiven Fruchtaromen wurde sie von den amerikanischen Großbrauereien als untauglich angesehen. Für die Craft-Bier-Pioniere damals aber war es genau diese Aromatik, die die Neuzüchtung interessant machte.

Bis heute ist das Pale Ale Flaggschiff und signature brew von Sierra Nevada zugleich. Ein Jahr später folgte dann das erste IPA. Die beiden Bierstile sind „Brot & Butter“-Biere, verantwortlich für einen Großteil des jähr-

IM PRINZIP MACHEN WIR IMMER NOCH DAS GLEICHE, WAS WIR GETAN HABEN, ALS WIR NOCH IN 20-LITER-EIMERN GEBRAUT HABEN.

lichen Umsatzes. Doch natürlich ist es in den letzten drei Jahrzehnten nicht dabei geblieben. Eine Menge hat sich verändert: Das Stammhaus in Chico ist im Craft-Boom zur vielbesuchten Touristen-Attraktion geworden, das Angebot wurde enorm verbreitert: Neben den Ales hat sich „Nooner“, ein bemerkenswert süffig-fülliges Pilsener zum Angebot gesellt, unter dem Label „Ovila“ werden in Zusammenarbeit mit einem amerikanischen Zisterzienserorden Abteibiere nach belgischem Vorbild produziert, viele nur saisonal gebraute Spezialitäten runden das Programm ab. Unlängst verkündete man in Chico stolz die Zusammenarbeit mit der Augsburger Riegele-Brauerei zur Produktion eines authentischen Oktoberfestbiers. Selbst ein Kölsch findet sich im umfangreichen Brau-Portfolio.

Stetige Innovation ist für Sierra Nevada bis heute ein wichtiges Thema. *„Wir haben nicht vergessen, was unsere Wurzeln sind: Wir experimentieren nach wie vor, um möglichst großartige Biere zu brauen!“*, sagt Grossman. Bestes Beispiel für diese Haltung ist das neben dem Pale Ale wohl bekannteste Bier der Brauerei, das auch hierzulande recht gut verfügbare „Torpedo Extra IPA“. Es war das erste ganzjährig erhältliche IPA von Sierra Nevada und von seiner Einführung im Jahr 2009 an ein großer Erfolg. Die beeindruckende Hopfenwürzigkeit des Bieres beruht auf einer technischen Innovation, die dem Bier schließlich auch sei-

nem Namen gab: dem „Hopfen-Torpedo“. Anstatt die IPA-typische abschließende Hopfengabe in den Gär- oder Lagertank zu schütten, wird der Hopfen – in Chico werden nur ganze Dolden und keine Pellets verwendet – in einen Metallzylinder gefüllt, durch den dann das reifende Bier konstant gepumpt wird. Das Ergebnis: eine intensive Aromenausbeute bei gleichzeitig eher moderater Bitterkeit.

Ein anderes Beispiel ist das „Brux“, eine Kooperation mit der amerikanischen Craft-Bier-Legende Russian River: Um das auch mit „wilden“ Hefen flaschenvergorene Bier in konstanter Qualität herstellen zu können, wurde eigens eine modifizierte, aus der Pharmazie stammende Dosieranlage installiert, die unmittelbar vor dem Verschluss der Flasche eine definierte Menge der im Handling nicht einfachen Hefe hochpräzise in jede Flasche injiziert. Letztes Beispiel kalifornischer Innovationsfreude: das – ebenfalls hierzulande problemlos erhältliche – „Hop Hunter“, mit dem IPA-Freunde auch außerhalb der Hopfenernte in den Genuss eines Bieres mit „grünem“, also ungetrocknetem, Hopfen kommen. Es wird zusätzlich zur normalen Hopfung mit einem Öl gehopft, das unmittelbar nach der Hopfen-Ernte in einem besonders schonenden Dampf-Verfahren gewonnen wird. Das „Hop Hunter“ zeichnet sich deshalb durch genau die intensiven Zitrusfruchtaromen und floralen Noten aus, die sonst nur Biere aufweisen, die mit *wet hops* (frischem, grünem Hopfen) gestopft wurden.

Ken Grossman blickt nicht ohne Stolz auf das zurück, was er in den letzten 30 Jahren erreicht hat: *„Als ich die Firma gegründet habe, galt amerikanisches Bier als schlechter Witz. Heute besuchen uns Brauer aus Deutschland, um zu studieren, wie wir unser Bier brauen!“* Es scheint, als sei der heute 59-Jährige auch weiterhin fest entschlossen, seinen Beitrag zu einer Welt mit besseren Bieren zu leisten.



Schoko-Brownie-Kuchen mit Walnüssen, Feigen und Orangenmarmelade

SCHOKO-BROWNIE-KUCHEN MIT ORANGE UND GESCHMOLZENEN FEIGEN



Der klassische Brownie in der Festtagsversion mit süßer Schokolade, herbem Bockbier und Orangenmarmelade. Dazu gibt es in Honig und Bier geschwenkte Feigen und eine kühle Orangen-Schmand-Sauce.

ZEIT

15 Minuten (plus 30 Minuten Backzeit plus ca. 45 Minuten zum Auskühlen)

ZUBEREITUNG

Für den Kuchen: Ofen auf 180 Grad vorheizen. Kuvertüre fein hacken. Butter in einem Topf schmelzen, vom Herd nehmen, Kuvertüre unter Rühren darin auflösen. Eier und Zucker mit den Rührbesen des Handrührgerätes in 5 Minuten dick-schaumig aufschlagen.

Schmand und Bier glatt verrühren, dann unterrühren. Schokoladen-Butter-Masse unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao sieben, mit den Haselnüssen unterheben. Boden und Ränder einer Springform (22 cm Ø) mit zugeschnittenem Backpapier auskleiden. Teig in die Form geben und auf einem Gitter im heißen Ofen 30 Minuten backen. Herausnehmen, in der Form auskühlen lassen.

Für die Feigen und die Sauce: Für die Sauce Orangenschale fein abreiben, die Orange auspressen. Saft und Schale mit Schmand, Sahne und ½ EL Honig glatt rühren. Feigen waschen, halbieren und in einer Pfanne im heißen Öl mit restlichem Honig 1–2 Minuten schwenken. Mit Bier abschmecken.

Anrichten: Orangenmarmelade in einem Topf schmelzen. Kuchen aus der Form nehmen, Oberfläche dünn mit Marmelade bepinseln. Kuchen quer halbieren. Die untere Hälfte mit der übrigen Marmelade bestreichen, andere Hälfte wieder aufsetzen. Mit Feigen und Sauce servieren.

BIERSTILE: dunkles Bockbier, Porter, Stout und Imperial Stout

DIE BESONDERE EMPFEHLUNG: Maisel & Friends „Marc's Chocolate Bock“ oder, wenn es etwas Außergewöhnliches sein darf, das mächtige, bei Ratebeer.com mit maximalen 100 Punkten bewertete „Black Chocolate Stout“ der Brooklyn Brewery.

ZUTATEN

für ca. 12 Stück

Für den Kuchen:

200 g Zartbitter-Kuvertüre
200 g Butter
3 Eier (M)
100 g Zucker
50 ml Schmand
50 ml Bier
100 g Mehl (Type 405)
1 gestr. TL Backpulver
1 EL Kakao
50 g gemahlene Haselnüsse
150 g Orangenmarmelade

Für die Feigen und die Sauce:

½ Bio-Saftorange
100 g Schmand
50 ml Schlagsahne
ca. 2,5 EL Honig
8 Feigen
2 EL Öl
1 Spritzer Bier



Nach dem fulminanten Erfolg ihres Streetfood-Bestsellers „Auf die Hand“ begeben sich Koch & Kulinariker Stevan Paul und Fotografin Daniela Haug mit dem Gastro-Journalisten Torsten Goffin auf Entdeckungsreise zu Brauereien in Europa, Amerika und Australien. „Craft Beer“ heißt das Phänomen, dem sie dieses Buch widmen. Eine Liebeserklärung an die neue, geschmacksintensive Braukultur, die in letzten Jahren die Bierwelt revolutioniert hat, und die perfekte Antwort auf die bislang unbeantwortete Frage: Was und wie kann man mit und zu Bier kochen?

