



- C R A F T - BEER B A R - B - Q U E - S E N S A T I O N

Wer gerne kocht und grillt, mit Freude Gäste und Freunde bewirtet, „verköcht“ dabei auch gerne beste Zutaten! Nicht nur Kräuter aus dem eigenen Garten und Fleisch vom Produzenten ums Eck, sondern auch die vielen andere Dinge, die dazugehören. Es ist immer spannend, neue Zutaten und Produkte zu finden und die überzeugten Produzenten zu treffen. So bin ich auf „Craft Beer“ gekommen. Ich gebe zu, zuerst mit einer großen Abneigung. Da über den großen Teich aus dem Land zu uns gekommen, wo Soßen aus Knoblauchgranulat und Liquid Smoke hergestellt werden und wo sie alle Budweiser trinken, welches doch gar nicht wie DAS Budweiser schmeckt. Und was heißt eigentlich Craft Beer. Definition? Von „einem Brauer“ ist die Rede, „kleinen Mengen und unabhängig von Konzernen“ hört sich auch gut an, auf „traditionelle Weise gebraut“, wunderbar, finde ich gut! Wenn man aber weiß, was im Land der unbegrenzten Möglichkeiten klein, unabhängig und traditionell bedeuten kann, ist man mit seinem Idealismus schnell wieder am Ende!

Doch bei einem Besuch in der Markthalle Neun in Berlin bei „Wurst & Bier“ zeigen über 50 handwerklich arbeitende Betriebe was Geschmack ist und ich, der Nicht-Biertrinker ist infiziert. So viel geilen Stoff habe ich nicht erwartet. Da stehen die Brauer, die unabhängig kleine Mengen zaubern,

ganz traditionell. Jeder weiß, was jetzt kommt. Natürlich bin ich nur wegen der Wurst hingegangen und den weiten Weg nach Osnabrück musste dann meine Frau alleine fahren. Im nächsten Jahr gehe ich wieder hin. Wegen der Wurst.

So habe ich die Eindrücke mitgenommen. In meinen Garten, an den Grill. Da habe ich gelernt, nicht alles ist auf Bier übertragbar. Sensorische Geschmacksmerkmale, die sonst gut harmonisieren, funktionieren mit den Aromen von Hopfen und Malz oft nicht. Auch gleiche Geschmacksrichtungen miteinander zu kombinieren, funktioniert beim Bier eher nicht. Hier ist es immer besser, den Kontrast zu suchen. Einzige Ausnahme: süße Speisen und süßliche Biere. Bittere herbe Noten und säurebetonte Speisen lassen sich nur schwer mit Bieren mit gleichen Betonungen kombinieren. Da harmonisiert schon besser hopfenbetontes Bier mit süßlichen runden Röstaromen. Aufpassen muss man auch beim Reduzieren von Bier, zu schnell überwiegen die Bitternoten. Ein tolles Thema mit unendlich großer Vielfalt. Wir können nur ein paar wenige vorstellen und die Biere stehen nur stellvertretend für viele gute Braumeister mit ihren Bieren.



www.camba-bavaria.de
www.hofstetten.at
www.riedenburger.de
www.kreativbrauerei.de
www.braufactum.de
www.pax-braeu.de