

Kennerbroschüre 5



Vielfalt  
für Feinschmecker...

*...die Bayerischen Biere auf Tisch und Tafel*



## Edle Würze - Bayerische Biere zum Menü

Nicht nur  
der Durst  
wird durch  
Bier erst  
schön ...

**H**ohe Braukunst für köstliche Vielfalt von A (alkoholfrei) bis Z (wickelbier): Bayerische Bierspezialitäten munden in zahllosen Variationen. Auf Tisch und Tafel vollenden sie den Genuss traditionell-deftiger wie leichter moderner Gerichte – und als Speisenzutaten bereichern sie die gute Küche.

Die Kochkunst mit Bier erlebt eine Renaissance. Spitzenköche zaubern mit der edlen Würze aus dem Sudhaus noch mehr Raffinesse in ihre Kreationen. Das delikate Aroma von Bier verfeinert Dressings, Saucen, Fischgerichte und Gemüse. Eine Biermarinade macht Bratenfleisch zart. Mit einem Schuss Bier angerührt, gelingen Mehlspeisen und Soufflés besonders locker. Und eine herzhaft Biersuppe lassen sich auch die Bayern seit Jahrhunderten schmecken!

Was mit Bier zubereitet wurde, schmeckt natürlich mit prickelnd-herbem oder feinwürzigem Bier als Begleitgetränk am besten. Die bayerischen Biere harmonisieren mit der deftigen Brotzeit, dem erlesenen Menü und Kreationen der modernen, leichten Küche – ob mit oder ohne Bier zubereitet.

Welche Biersorte passt zu welchem Gericht? – Die Bierverkostung hilft, den Charakter verschiedenster Spezialitäten zu erkunden und fundierte Kennerschaft zu erwerben. 80 Fachbegriffe nutzt der Feinschmecker, um die Fülle bayerischer Biervielfalt in Worte zu fassen. Ob ober- oder untergärig, hell oder dunkel, schlank oder vollmundig: Jede bayerische Bierspezialität ist eine Kostprobe wert!



**N**ach einem arbeitsreichen Tag entspannen. Sich mit einem kühlen Schluck erfrischen und auf einen beschwingten Abend einstimmen. Die Geschmacksknospen der Zunge behutsam anregen: Zu jedem köstlichen Menü gehört das schöne Ritual des Aperitifs. Wer den leichten und spritzigen Genuss liebt, sollte ein Bier als Appetitanreger wählen – pur oder zum raffinierten Cocktail gemixt.

Cocktail „Churchill“:  
3 cl Campari,  
0,3 l Bayerisch Pils –  
zum Wohlsein!

Im Grunde eignen sich alle bayerischen Biersorten als Aperitif. Pils ist das klassische Aperitifbier. Sein höherer Hopfenanteil verleiht ihm

nicht nur sein feinerherbes Aroma, sondern regt auch den Appetit an. Mit prickelnder Leichtigkeit und Frische weckt es die Lebensgeister, ohne zu sättigen. Auch champagnergleich perlendes Weißbier eröffnet ein Menü stilvoll. Hier ist der höhere Kohlensäuregehalt für die appetitanregende Wirkung verantwortlich. Wenn Sie im Laufe eines Essens mehrere Bierspezialitäten kosten möchten, sollten Sie immer mit den schlanken, leichteren Sorten beginnen und dann zu den vollmundigen übergehen. Wählen Sie stets kleinere Gläser (0,1 bis 0,2 Liter) – dann macht der Bier-Aperitif garantiert munter ... und lässt Platz für weitere Kostproben!

Oder aber Sie eröffnen den Abend mit einem Aperitif-Cocktail. Der Pilscocktail „Churchill“ schmeckt wunderbar herb-fruchtig und ist einfach zuzubereiten: Gießen Sie etwas Campari in eine Tulpe oder eine Sektlöte und füllen Sie mit Bayerisch Pils auf: Fertig ist ein köstlicher und vergleichsweise alkoholärmer Cocktail!



Entspannt, stimmt ein, regt an

Ihre leuchtenden, intensiven Farben machen Lust auf den ersten, erfrischenden Schluck: Bei den Bayerischen Bieren genießt auch das Auge mit!

# Bier- Harmonie

„Ob rot, ob weiß zu Fisch  
und Fleisch, so mancher  
das beim Wein nicht  
weiß.“

Doch wer bei Tisch sich  
Bier bestellt, sich immer  
an die Regeln hält.“

**H**orsd'œuvre, Suppe, Salat: Die ersten Gänge eines Menüs besänftigen den Heißhunger und stimmen die Sinne auf kommende Genüsse ein. Hauptgerichte erfüllen die Verheißungen der Vorspeisen. Das Dessert schmeichelt dem Gaumen mit zarter Süße und beschwingt nach dem Mahl mit frischer Energie. Kenner wählen zu jedem Gang die passende Spezialität aus dem reichen Angebot der bayerischen Biervielfalt. Für die Speisen- wie die Bierfolge gilt: Erst schlank und mild, dann würzig und kräftig.

Untergäriges Leichtbier, leichtes Weißbier oder Pils begleiten Salate und vegetarische Gerichte. Dank seines intensiven Hopfenaromas harmonisiert Pils auch mit Fleisch-

und Nudelgerichten oder Käse. Zur leichten Fleisch-, Fisch- und Gemüseküche passen Lager/Hell und Weißbier. Das vollmundige Export schmeckt zu den deftigeren Gerichten der traditionellen bayerischen Küche. Zu Braten- und Grillgerichten mit intensivem Aroma reicht man dunkle (Weiß-)Biere, Schwarzbier oder Rauchbier. Biere mit höherer Stammwürze runden das Mahl ab. Die dezente Malzsüße von Dunklem, Märzen und Bockbier passt wunderbar zu Süßspeisen.

Sie schließen Ihren Magen gern mit einem herzhaften Happen? Dann kosten Sie doch einmal, wie gut das kräftige, vollmundige Aroma stärker eingebrauter Biere mit einer feinen Käseauswahl mundet!

Die Fülle bayerischer Bier-  
sorten bietet zu jeder  
Speise das passende  
Getränk.



Vom Entree bis zum Dessert

# Köstliche Bierküche

**N**icht nur als Getränk, sondern auch als kräftiges Nahrungsmittel stand das Bier im Mittelalter auf den Speisezetteln. Vor allem Biersuppen hielten Leib und Seele des Volkes zusammen. Die Köche in den Klöstern und an den Höfen ersannen sie in unzähligen Varianten.

Auch an den Königshöfen schätzte man die gute Bierküche. Der Alte Fritz verriet, man habe ihn „mit mancherlei Biersuppen aufgezogen“ ...

Eine einfache, sättigende Biersuppe wurde mit Mehl, Milch und Brot aufgekocht, Korinthen verfeinerten den Geschmack. Den großen Hunger stillte die Biersuppe mit Grieß oder in Butter gerösteten Erbsen. Süße Suppen liebten die Leckermäuler vergangener Jahrhunderte



besonders. Die Biersuppe mit Klößen aus Schwarzbrot zum Beispiel, abgeschmeckt mit Zucker und Zimt.

Heute erlebt die gute Bierküche eine Renaissance. Längst werden nicht mehr nur feine Biersüppchen gekocht oder Schweinebraten mit Bier bestrichen. Kochen ist eine Kunst – und das Bier eines ihrer hocharomatischen Geheimnisse. Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen, wie Sie Fisch, Fleisch und frische Kräuter, Früchte oder Gemüse wunderbar zur Geltung bringen können – gekocht, gedämpft oder mariniert in bester Würze: in köstlichem bayerischem Bier!



Raffinesse mit Tradition

„Aus dem Bier wissen unsere Köche gute Süppchen, Müblein und Breylein zu bereiten ...“

*Professor Jacob Theodor, genannt Tabernarmannus (Arzt und Botaniker, 1522-1590)*





Viel Spaß genießen

### **A**lpenkräutersuppe mit Lager/Hell

Aromatischer Vitamin-Mix – und ein Muntermacher für die Geschmacksnerven!

- 1 Schalotte, 1 kleine Kartoffel,
- 1 Karotte, .....
- 2 EL Olivenöl .....

in Stücke schneiden.  
in einem Topf erhitzen  
und das Gemüse ca.  
5 Minuten sautieren.

- 0,75 l Hühnerbrühe  
und 0,25 l Lagerbier .....
- Je 30 g Sauerampfer, Basilikum,  
Brunnenkresse und 60 g Spinat ..

angießen und aufkochen.

- 30 g Butter .....

zugeben. Bei kleiner Hitze  
ca. 15 Minuten garen.  
untermischen. Die Suppe  
im Mixer pürieren und  
sofort in vorgewärmten  
Schalen servieren.

**Unser Tipp:** Lager/Hell gibt der Hühnerbrühe einen kräftigen Geschmack, der sich mit dem Aroma der Kräuter zu süffiger Würze vereint!

### **L**achsforellenfilet, in leichtem Weißbier gedämpft

- 400 g Chinakohl, .....
- 3 Knoblauchzehen, .....
- 1/2 Zitrone, .....
- 4 Lachsforellenfilets à 150 g, .....
- 1 TL Traubenkernöl, .....
- 1/2 l leichtes Weißbier und  
1 TL frischen Koriander, .....

putzen und in Streifen schneiden.  
fein hacken.  
auspressen.  
leicht salzen und pfeffern.  
auf einen Dämpfeinsatz streichen.

- 2 EL Sonnenblumenöl .....

im Bräter erhitzen.  
Die Filets bei großer Hitze 2–3 Min. dämpfen.  
in einer Pfanne rauchend heiß werden lassen.  
Chinakohl und Knoblauch bissfest braten; mit

- 1 EL Sherry, 1 EL Brühe  
und Zitronensaft .....
- Salz und Pfeffer, .....

ablöschen und mit  
abschmecken.  
Die Fischfilets auf dem Gemüse auf Tellern anrichten.



**Unser Tipp:** Wenn das Bier im Bräter verdunstet, legt sich ein zartes Hefearoma über die Lachsforelle, das die Geschmacksnerven stimuliert und zugleich die Schärfe des Korianders mildert.

## Lamm in dunkler Bockbiersauce mit Wurzelgemüse und Graupen

Je 100 g Karotten, Knollensellerie,  
Petersilienwurzel, Zwiebeln  
(grob gewürfelt), 1/4 l Bockbier,  
1/4 l Brühe, 1 EL Sherry, 5 Knob-  
lauchzehen, 4 rote Chilischoten,  
2 Anissterne, 2 EL Pimentkörner,  
1 EL weißer Pfeffer .....

8 Scheiben von der Lammhaxe ...  
120 g Graupen .....

1 rote Zwiebel, 2 Knoblauchzehen,  
je 1/2 rote und grüne Paprika .....

2 EL Öl .....

mischen und in einem Topf  
ca. 10 Min. köcheln lassen.  
einlegen. 90 Min. sanft ziehen lassen.  
in Salzwasser ca. 30 Minuten weich kochen.

fein würfeln.  
erhitzen. Das Gemüse andünsten. Die abgetropften  
Graupen zufügen und mit einem kräftigen Schuss Lamm-  
jus ablöschen. Ca. 1 Minute dünsten. Die Lammscheiben  
auf den Graupen anrichten und heiß servieren.

**Unser Tipp:** Bayerisches Bockbier passt wunderbar zur Lammhaxe. Achten Sie darauf,  
dass das Bier nicht zu stark verkocht – sonst wird es bitter!



## Pfirsiche, in Weißbier mariniert

4 weiße Pfirsiche .....

500 ml Weißbier, 1 cl Cassis,  
1 cl Grand Marnier, 2 Spritzern  
Zitronensaft, 1 EL Zucker .....

3 EL Joghurt .....

Brombeeren .....



entkernen, in lauwarmem Wasser  
pochieren, häuten. Marinade anrühren aus

mischen. Pfirsiche über Nacht in diese Marinade ein-  
legen (mit Folie abdecken). Am nächsten Tag  
Pfirsiche aus der Marinade nehmen; die Marinade  
kurz aufkochen und mit Zucker abschmecken.  
unter die Marinade rühren.  
Marinade als Spiegel auf vier Teller geben; Pfirsiche  
in Spalten schneiden und mit  
dekorieren.

**Unser Tipp:** Ungewöhnlich und köstlich – der leicht fruchtige Geschmack des Weißbiers  
passt hervorragend zum Frühlingsduft der Pfirsiche und zum feinen Brombeeraroma.  
Die Weißbierhefe harmonisiert Frucht und Beeren, die Kohlensäure intensiviert den  
Geschmack. Herrlich!



# Das 1x1 der Bierverkostung

**H**mmm, das ist ein gutes Bier! Aber: Wie schmeckt es denn eigentlich? Die Verkostung von Bieren ist eine Wissenschaft – und eine Kunst für wissbegierige Feinschmecker. Öffnen Sie also Ihre Sinne – und unternehmen Sie eine Entdeckungsreise in die Welt von Bierklassikern, Spezialitäten und geheimnisvollen Raritäten!

Betrachten Sie zunächst das Bier – und beurteilen Sie Schaum, Farbe, Glanz und Transparenz. Schnuppern Sie dann an der „Blume“: Prägt das Malz, der Hopfen oder eher die Hefe den Duft des Bieres? Im „Antrunk“ erkundet Ihre Zungenspitze die süßlichen Geschmacksnuancen, die aus dem Malz stammen. Im Haupttrunk verteilen Sie den Schluck im Mund, beurteilen die harmonische Komposition des Bieres und erspüren die Fülle seines „Körpers“. Zuletzt prüfen Ihre Geschmacksknospen am Zungenende, ob die Hopfenbittere zart oder intensiv zur Geltung kommt.

Ein gutes Bier hinterlässt einen ausgewogenen Gesamteindruck. Seine äußere Erscheinung ist appetitlich: die Blume rein, der Nachtrunk angenehm und anhaltend. Einfach ausgedrückt: Ein gutes bayerisches Bier ...  
... macht Lust auf mehr!



## Aussehen

## Geruch (= Blume)

## Geschmack und Körper

## Gesamteindruck

# Die Bierverkostung

Kriterien	Begriffe
<ul style="list-style-type: none"> <li>Schaumentwicklung und -haltbarkeit</li> <li>Farbe, Glanz und Transparenz des Bieres</li> </ul>	<p>Volumenreich, stabil, feinporig, sahnig usw.</p> <p>Hell, goldgelb, bernstein, braun, kupfern, rötlich, feurig dunkel; blank, glanzfein, glanzklar, opalisierend, trüb usw.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aroma und Bukett der Inhaltsstoffe</li> </ul>	<p>Stark/ausgeprägt/ leicht/ dezent malz-, hopfen- oder hefeblumig; fruchtig, feinwürzig, weinig, rauchig usw.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Antrunk</b> (Zungenspitze: erster Geschmackseindruck)</li> <li><b>Haupttrunk</b> (ganze Zunge; Geschmack, Fülle, Volumen, Rezenz)</li> <li><b>Nachtrunk</b> (Zungenende) (= Nachklang)</li> </ul>	<p>Rein, sortentypisch, intensives / dezentes Hopfenaroma, Malzsüße, angenehm hopfig / hefearomatisch usw.</p> <p>Feinwürzig, fruchtig, leicht aromatisch, röstaromatisch, malzbeig, fruchtig, leichte Karamellnote, weinig, rauchig, vollmundig, süffig, wuchtig, weich, schlank, mild, prickelnd, rezent (= spritzig), champagnerartig, körperreich usw.</p> <p>Intensiv, deutlich, zart, weich usw. Hopfenbittere muss harmonisch ausklingen</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Komplexität des Bieres</li> <li>„Lust auf mehr“</li> </ul>	<p>Harmonischer, sortentypischer Gesamteindruck</p>



# Die goldenen Regeln

- 1** Für das Menü gilt: Die Getränkefolge beginnt mit schlanken Bieren und mündet in stärker eingebraute, gehaltvollere Sorten.
- 2** Zu bunten Blattsalaten, nach Geschmack garniert mit leichtem Fleisch, Geflügel oder Fisch, passen alkoholfreies Bier, untergärige Leichtbiere und leichtes Weizen.
- 3** Milde Fisch-, Fleisch- und vegetarische Gerichte verlangen nach leichteren Biersorten – wählen Sie z. B. Lager/Hell, helles Weißbier oder Kristallweizen.
- 4** Deftige Bratengerichte, aber auch Ente, Truthahn und kräftig angerichteter Fisch vertragen z. B. dunkles Weißbier, Export und Märzen, Wild auch (dunkle) Bockbiere. Ein besonderes Erlebnis: Rauchbier zu einem würzigen Fleischgericht!



- 
- 5** Faustregel für Biergenießer: Das Bier, mit dem man ein Gericht zubereitet, ist auch das passende Getränk.
  - 6** Vielfalt maßvoll kosten: Wer zum Menü mehrere verschiedene Biersorten der einzigartigen bayerischen Biervielfalt genießen möchte, wählt am besten kleine Gläser (0,1 bis 0,3 Liter).
  - 7** Gourmets sind sich heute einig: Der individuelle Geschmack entscheidet. Ob Lager/Hell, Weißbier oder Pils: Das "richtige" Bier zu einem Gericht ist immer jenes, das Ihnen mundet und bekommt! Denn erlaubt ist, was schmeckt.
- 

