

MEININGERS

7,80 € 02-2021

MÄRZ-APR-MAI

CRAFT

MAIR BIERKULTUR



**START
NOW!**

Crowdfunding: Geht die
Rechnung immer auf?

**VOM HARZ
AN DIE SEE**

Regio-Special: Niedersachsen

SWEET
Foodpairing:
Kuchen & Bier

**An
Bord**

Kreativ & optimistisch:
Wie sich Störtebeker gegen
die Krise stemmt

ÖSTERREICH 8,80 € / SCHWEIZ SFR 12,50 / BENELUX 9,20 €



FOOD_KÜCHEN & BIER

Für eine nonchalante Auszeit am
Nachmittag: Alex und Sandra,
Initiatoren des Bierkränzchens



BITTE MIT NIVEAU!

Text: SANDRA HEYNE

Fotos: MARTIN KESS

Brille, Buchdruck und Bierkränzchen – es gibt durchaus ein paar
erhellende Erfindungen, die das dunkle Mittelalter hervorgebracht hat.
Grund genug für Sandra und Alexander Heyne, das Bierkränzchen aus
der Mottenkiste in die Gegenwart zu holen und als postmodernes
Foodpairing-Happening zu zelebrieren.

After-Work. Am Wochenende. Zu Feiertagen. Wann trinkt man eigentlich Bier? Als Biersommelière und Gründerin der Brauanstalt Bieragentur war mir längst bewusst: Bier braucht schöne Gelegenheiten, idealerweise in einem aktivierenden Umfeld und mit dem passenden Pendant aus der Küche. Die Grundidee: Day-Drinking. Aber bitte mit Niveau. Und mit Kuchen! Die Antwort lag für mich schnell auf der Hand.

Das Bierkränzchen ist keine neue Erfindung. Seine Historie, die ich während meiner Bier-Ausbildung kennenlernen durfte, reicht zurück bis ins frühe Mittelalter, als die Frauen des Hauses für das Brotbacken und Bierbrauen verantwortlich waren. War ein neuer Biersud fertig, lud die Hausbrauerin dazu ein, das frisch Gebraute bei Gebäck und mit geschmückten Blumenkränzchen in geselliger Runde zu verkosten.

Unsere Neuinterpretation des Bierkränzchens fand das erste Mal im Oktober 2019 statt. Seitdem laden mein Ehemann Alexander und ich regelmäßig in die Bistro-Bier-Bar Crane & Crane mitten in St. Pauli ein und holen unsere Gäste ab in ein sehr intimes Ambiente aus urbaner Geselligkeit und heimeliger Gemütlichkeit zwischen Samtsofas und Graffiti – und zwar Sams-tagnachmittag um 16 Uhr.

Der Bierkränzchen-Ablauf ähnelt einer englischen Five o’Clock Tea Time. „Bloß, dass man tatsächlich einen im Tee bekommt,“ flachwitzelte einmal ein Gast. Mit der Begrüßung werden die Biere, Brauereien und Kombinationen kurz vorgestellt. Die Besucher dürfen dann autark und in ihrem eigenen Tempo verkosten. Denn das Hamburger Bierkränzchen ist kein typisches Tasting-Event. Es ist ein Bier- und Kuchen-Happening!

Das Menü besteht pro Gang jeweils aus einem Kuchenhappen und dem dazu passenden Craftbier. Wir legen großen Wert darauf, dass wir die ausgewählten Biere selbst feiern und dass wir die Brauereien und Braumeister persönlich kennen. „Auch weil unsere Gäste die Geschichten dahinter lieben!“, ergänzt Alex meinen Text aus dem Off. Mein Partner in (beer) crime glänzt schließlich als Host und

INSPIRIEREN LASSEN WIR UNS AUF REISEN

Geschichtenerzähler. Die Bierkränzchen-Foodpairings sind derart aufgebaut, dass mal das Bier den Kuchen, mal – umgekehrt – der Kuchen das Bier bestimmt. Meist folgen die Kombinationen den Regeln der Gleichartigkeit oder Ergänzung, denn diese sind für die jungfräulichen Verkoster am leichtesten nachvollziehbar, denn der Großteil der zumeist Ü35-Gäste – mit leicht überwiegendem Frauenanteil – zählt nicht zu den Bier-Experten. Dafür aber zu den echten Genussmenschen, die eine nonchalante Auszeit am Nachmittag einer abendlichen Eskalation vorziehen.

Ziel ist es, ebendiesen einen simplen Zugang zur neuen Biervielfalt zu verschaffen. Mit einer verspielten Sprache, nicht allzu komplexen Brauspezialitäten und einem emphatischen Verständnis für die kulinarischen Vorlieben unseres Publikums führen wir an Bierstile heran, die positiv überraschen, aber nicht überfordern sollen: So begeistern britzelige Sour-Biere die Champagner-Liebhaber, schmelzige Frucht- und Witbiere die Weißwein-Fraktion und cremige Stouts sowie dunkle Bockbiere beflügeln die Schoko-Fans. Praktisch: Der Begriff „Bierkränzchen“ ist dabei ein dankbarer Türöffner, der Neugierde weckt und die Bereitschaft Neues auszuprobieren bereits im Vorfeld schürt. Inspiriert werden die Pairings unter anderem von gemeinsamen Bierreisen. In Norditalien machten wir

Bekanntschaft mit einem Zucchini-Kuchen, dessen Rezept ich kurzum in der heimischen Experimentierküche eingenordet habe. Nicht selten entstehen neue Kreationen nachts als Handy-Notizen. Wie der Käsekuchen-Lolli, der erst als New York Cheesecake gebacken, dann zerstört und als Cake-Pop wiedergeboren wird. Regionale und saisonale Akzente sind ebenso fundamental. Ehrensache, dass wir die Äpfel für den Mini-Gugelhupf im Garten meines Papas gepflückt haben. Beim Backen verzichte ich meist auf Industriezucker und verwende stattdessen lokalen Stadthonig.

Übrigens: Wusstet ihr, dass das Bierkränzchen rund 200 Jahre älter ist als das Kaffeekränzchen? Kaffee wurde nämlich erst ab dem 17. Jahrhundert ins heutige Deutschland importiert. Diese Tatsache begeistert insbesondere die echten Bierfans unter unseren Gästen, die dank der Steilvorlage allen „neumodischen“ Kaffeekränzchen-Einladungen abschwören und nur noch dem Bierkränzchen frönen wollen. Mit einem Augenzwinkern. Natürlich. Zugegeben, eigentlich haben Alexander und ich das Bierkränzchen auch nur aus einem Grund zurückgeholt: Weil das unser Lieblingsvorwand ist, um am Samstagnachmittag richtig gutes Bier zu trinken.

Mehr Infos und Termine unter
www.bierkraenzchen.de



PAIRING 1

Cheesecake-Lolli mit Maracuja Sauer

DER KUCHEN

Innen cremig, außen crunchy:
Der Kuchen-Lolli „Say Cheese Cake-Pop mit White Choc Tropic Crunch“ hat einen schmelzigen Frischkäse-Buttercreme-Kern und ist umhüllt von weißer Schokolade, Mango- und Kokossplittern sowie knusprigen Bio-Maiscornflakes.

DAS BIER

Mit 3,5 % ist das spritzig-tropenfruchtige Maracuja Sauer von der Frankfurter Brauerei Flügge ein alkoholisches Leichtgewicht. „Fränk“ setzt dem jedoch einen selbstbewussten, sauren Körper und eine moussierende Perlage entgegen. Saures regt bekanntlich den Speichelfluss an und somit den Appetit.

DIE KOMBI

Für einen Mundvoll gute Laune sorgt dieses Aperitif-Pairing, dessen Geschmacksnoten harmonisch korrespondieren und sich gegenseitig veredeln. „Fränks“ säuerliche Maracujanoten tänzeln in fruchtiger Leichtigkeit auf der tropischen Außenhülle des Cake-Pops und vereinen sich in der überraschend weichen Textur des Bieres – dank Haferflocken! – und der käsigen Cremigkeit des New-York-Cheesecake-Lollis. Sauer macht lustig? Say Cheese!

PAIRING 2 MINI-APFELKÜCHLEIN MIT PILSENER

DER KUCHEN

Das warme Apfelküchlein ist die perfekte Fusion aus einem himmlisch fluffigen Kaiserschmarrn-Teig mit schlotzigem Apfelstrudel-Kern aus selbstgepflückten Gartenäpfeln. Mehr Bio geht nicht! Honig statt Zucker, Mandeln und Rum-Rosinen sorgen für eine natürliche Süße. Zimt und eine Fingerspitze Kurkuma geben dem Ganzjahreskuchen den ultimativen Winter-Kick.

DAS BIER

Das typische, norddeutsche „Pilsner“ der Landgang Brauerei lebt durch seine ausbalancierte Bittere und einem schlanken, schluckfördernden Malzkörper. Florale Hopfennoten und eine lebendige Rezenz machen das naturbelassene Pils mit 4,9 % Alkohol zu einem vielseitigen Trinkbegleiter.

DIE KOMBI

Die herzhafte Fruchtigkeit und das filigrane Säurespiel der Äpfel sind der Star dieses Ensembles. Entscheidend ist eine Begleitung, die den bodenständigen Kuchen nicht unterbuttert: Die malzige Viskosität des naturbelassenen Landgang Pilseners greift dem Geschmackseindruck unterstützend unter die Arme. Besonders schön lässt die Kohlensäure das Frucht-Säure-Spiel des Apfelküchleins aufleben und bildet mit dem grasigen Hopfenbou-quet ein feines Finish.



PAIRING 3

Schoko-Cookie mit
Himbeer Weisse

DER KUCHEN

Der „Hm-beer Peanutbutter Chocolate Chip Cookie“ geizt nicht mit seinen Reizen. Der supersofte XXL-Keks mit krosser Schokoladenkruste besticht mit extra vielen dicken Stückchen von weißer und Zartbitter-Schokolade, einem halbfüssigen Erdnussbutterkern und einem grandiosen Himbeer-Topping..

DAS BIER

Ein absoluter Blickfang ist die rubinrote Farbe von Mikkellers „Hallo, ich bin... Raspberry Berliner“ im Glas. Die leichte Weisse (3,7 %) mit fruchtintensiven Himbeernoten bietet ein angenehm simples, sehr trinkbares Säurespiel und eine natürliche Süße im Kontrast.

DIE KOMBI

Peanutbutter mit Himbeermarmelade! Noch Fragen?! Nicht grundlos erfreut sich dieses Traumduo größter Beliebtheit auf zahlreichen Butterbrot weltweit. Die Berliner Weisse, die mit Himbeerpüree eingebraut wird, verschwestert sich in säuerlicher Fruchtigkeit mit der Himbeere des Chocolate Cookies und hebt die weiteren Ingredienzen ihres krümeligen Partners – Schokolade und Erdnussbutter – in den kulinarischen Olymp der Bier-Pairing-Götter!



IN ITALIEN HABEN WIR DEN ZUCCHINI-KUCHEN ENTDECKT

PAIRING 4 ZUCCHINI-TARTE MIT FARMHOUSE ALE

DER KUCHEN

Eine ungewöhnliche Füllung aus Zucchini, Spinat, Basilikum, Minze, Thymian, gerösteten Pinienkernen und einem Mü Chilliflocken bettet die aus Italien stammende Zucchini-Tarte. Honig, brauner Zucker, Zitrone und Orangenschale verbinden die deftigen Komponenten zu einer freshen Sweetness-Symphonie, die durch die Herbs und Spices eine geheimnisvolle Wildheit behält.

DAS BIER

Das Wild Farmhouse Ale „Invernomuto“ (6,8 %) von der italienischen Brauerei Ca' del Brado ist ein Blend aus einem Brett und Saison Ale, beides fassgereift. Eine herausfordernde Brauspezialität und ein Wechselbad der Gaumengefühle: erst mild, dann wild, weich und hart, sanft und sauer, fruchtig und ledrig – und das volles Brett. Die Hefe bringt ihr ganz eigenes Aroma mit. Kurzum: Das Glück dieser Erde schmeckt nach den Decken der Pferde.

DIE KOMBI

Für Münder, die mutig sind: Vergleichbar mit der intensiven Dramaturgie einer italienischen Oper, verzahnen sich im Duett – miteinander und gegeneinander – die deftig-süße Zucchini-Tarte und das phenolisch-essigsäure Farmhouse Ale, wobei letzteres stets die Oberhand behält. Dominant und im ruhigen Trinkfluss legt sich die Farmhouse-Pferdedecke über den grünen Kräutergarten der Tarte, bis schließlich die Noten von säuerlicher Frucht durch leichte Schärfe, das Heu durch nussige Pinienkerne unerwartet sanft im Finale eingefangen werden.



PAIRING 5 SCHOKOSALAMI MIT DOPPELBOCK

DER KUCHEN

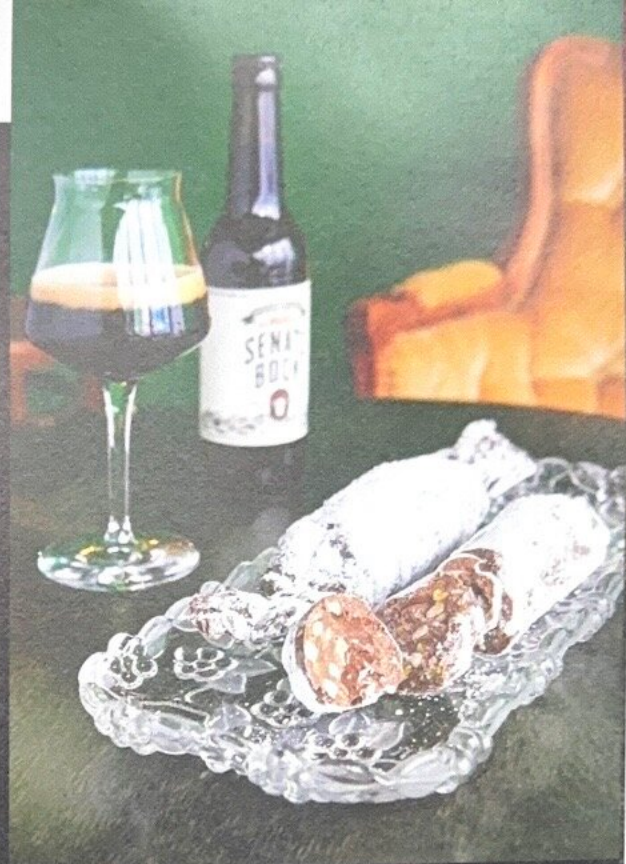
Die dunkle Schokolade im adretten Kleid einer Wurstware besteht aus schmelziger Vollmilchschokolade, einer knackigen Nussmischung aus Salzmandeln und Pistazie sowie Puderzucker zur Verzierung. Einfach auf den Punkt – mehr Show braucht die Schokoladensalami nicht.

DIE KOMBI

Wenn ein Dessert ein Dessert bestellen würde, dann wäre es mit Sicherheit genau dieses. Die verführerische Liaison aus doppelter Schokolade ist ein Erlebnis mit geschmacklichem Tiefgang, bei dem der tiefdunkle Doppelbock und die dunkle Schokoladensalami nahezu orgiastisch miteinander verschmelzen. Die salzigen Nüsse setzen Akzente. Am besten eine fingerbreit dicke Scheibe der Salami im Mund zerschmelzen, dann die dunklen Beeren im Bock mit der Vollmilchschokolade vereinigen lassen. Augen schließen und genießen.

DAS BIER

Der Senatsbock Cuvée 2021 (7,7 %) der Ratsherrn Brauerei, jedes Jahr aufs Neue verschnitten mit den fassgereiften Senatsböcken der Vorjahre, bringt beglückende Aromen von Schokolade, Espresso, Vanille und Dörripflaume zusammen. Im Mundgefühl untermalt von einer samtig, weichen Trinktextur und begleitet von einer alkoholischen Wärme, die ein seeliges Lächeln ins Gesicht zaubert.



Anzeige



Doemens

Diplom
Biersommelier

ALLE BIERBEGEISTERTEN,

- die nach einer umfassenden und professionellen Ausbildung suchen zu den Themen Biervielfalt – Sensorik – Biersprache – Präsentation von Bier – Schankanlage – Beer und Food Pairing ...
- die von einem großen Doemens-Experten-Team und von einem weltweiten Netzwerk von mehr als 4.000 Diplom Biersommeliers profitieren möchten ...

... SOLLTEN DIE BESTE WEITERBILDUNG WÄHLEN:

DIE DIPLOM BIERSSOMMELIER-AUSBILDUNG DER DOEMENS AKADEMIE

ECHT

UNVERWECHSELBAR

BEWÄHRT

Informationen: doemens.org/bildung/intensiv-diplom-biersommelier
Anmeldung und Beratung: biersommelier@doemens.org