



Koryphäen auf ihrem Gebiet:
Hans Wächtler (l.) und Botho Stein



FLEISCH UND BIER? RAT' ICH DIR!

Wie sich Fleisch und Bier in Perfektion
begegnen, erklären mit Biersommelier
Hans Wächtler und Koch Botho Stein
zwei Experten, die sich zum kulinarischen
Gipfel getroffen haben.

Text + Fotos: BENJAMIN BROUËR

Heinsberg, im äußersten Westen Deutschlands nahe der belgischen und niederländischen Grenze gelegen: Otto Gourmet, der Spezialitätenhändler für exklusives Fleisch, hat Anfang Mai zu einer Sonderausgabe seiner „Perfect Meat Academy“ in die Villa Glanzstoff geladen. Wie immer geht es um das perfekte Fleisch und dessen punktgenaue Zubereitung. Das Otto Gourmet Küchenteam um Botho Stein und Jasenko Handanovic hat an diesem Abend Besuch. Hans Wächtler und seine Tochter Dorothea (Bierbegeisterung.de) sind ange-reist, um den Genuss komplett zu machen und zu den Speisen das perfekte Bier aus dem Braufactum-Sortiment zu servieren. Keine bloßen Essensbegleiter, sondern kongeniale Partner, die einen ganz neuen Auftritt genießen.

Fleisch und Bier – warum ist das eigentlich eine so untrennbare Verbindung?

Botho Stein: Die etwas klischeehafte Antwort lautet: Weil diese Kombination fast jeder Teenager beim Grillen von seinem

Vater beigebracht bekommt. Da macht der Papa nebenbei ein Bier auf und erklärt et-was dazu.

... und löscht zwischendurch die Glut mit dem Bier...

Hans Wächtler: ... oder kippt das Bier di-rekt aufs Fleisch. Nein, die Zeiten sind hof-fentlich langsam vorbei. Heute sollten wir über die Fleischqualität nachdenken und auch darüber, welches Bier am besten dazu passt.

Hochwertiges Fleisch bringt man aber doch meist mit einem Rotwein in Verbindung...

Hans Wächtler: Dabei ist Bier dem Wein als Speisenbegleiter eindeutig überlegen. Im Wein habe ich eigentlich nur eine Rebe, die verarbeitet wird, und vielleicht noch ein bisschen Hefe, die dem Wein einen un-terschiedlichen Charakter gibt. Den Cha-rakter eines Bieres hingegen legt der Brau-er durch die Art und Menge der Rohstof-fe fest. Er kann aus unzähligen Malzen wählen, viel oder weniger Malz nehmen, also einen sehr schlanken oder mastigen

BEER CAN CHICKEN MIT „SOLEYA“ (BELGISCHES SAISON)

DIE SPEISE

Brust und Keule vom Miéral-Schwarzfederhuhn aus der Bresse. Gerubbt mit Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, braunem Zucker und Salz und zubereitet nach der Bierdosen-Methode mit Braufactum „Soleya“. Dazu Rauch-Paprikacreme, Bratkartoffel, gegrillter Salat.

DAS BIER

Braufactum „Soleya“ (6,5 %vol.), ein trockenes, spritziges und fruchtiges Saison mit hohem Weizenanteil. Florale Hopfennoten treffen auf fruchtige und würzige Hefearomen.

DIE KOMBINATION

Die komplexe, aber leichte Speise findet ihre perfekte Ergänzung in einem ebenso vielschichtigen, trockenen Bier. Dessen prägende Aromen (weißer Pfeffer, vollreife Banane, Aprikose) finden sich auch in der Speise wieder bzw. ergänzen deren Aromatik gezielt. Ein fruchtig-würziger, belebender MenüEinstieg.





Als Faustregel gilt: Hoher Fettanteil harmoniert mit hohem Alkoholgehalt.

Körper erzeugen. Dazu kommt die Vielzahl an Hopfen- und Hefesorten und die Möglichkeit, ein Bier mehrfach zu vergären.

Es gibt über 120 unterschiedliche Bierstile, die tausendfach interpretiert werden – und dementsprechend finde ich tatsächlich für jedes Fleisch, für jeden Gang, ein passendes Bier. Das wollen wir mit der Veranstaltung beweisen.

Was ist dabei zu beachten?

Hans Wächtler: Einem intensiven, also sehr fetthaltigen Stück Fleisch kann ich natürlich nicht mit einem Light-Bier begegnen. Es gilt also, ein Bier zu finden, das kräftig genug ist, ohne das Fleisch aromatisch zu erschlagen.

Botho Stein: Ziel sollte immer sein, dass sich die beiden Komponenten ergänzen und gemeinsam nach oben tragen.

Hans Wächtler: Entscheidend ist dabei die Haptik und die Frage: Was passiert im Mund? Um das herauszufinden, ist es am besten, zunächst einen kleinen Schluck Bier zu nehmen, um den Mund vorzubereiten, dann ein Stück vom Fleisch zu essen und im Anschluss wieder mit Bier abzulöschen. Pure Harmonie ist dabei übrigens

nicht unbedingt erstrebenswert, denn das wird schnell langweilig. Es gibt allerdings auch Kombinationen, die gar nicht zueinander passen.

Ein Beispiel bitte...

Hans Wächtler: Das ist im Prinzip der Grillklassiker, nämlich ein bitterstoffgeprägtes Bier wie Pils in Kombination mit einem medium rare gebratenen Stück Fleisch. Hopfenbetonte Biere mögen kein Eisen, keine Salze und keine Oxidation, also kein Blut. Das ergibt einen adstringierenden und metallischen Geschmack.

Welche Rolle spielt die Kohlensäure beim Bier, gerade auch im Vergleich zum stillen Wein?

Hans Wächtler: Eine sehr große. Die Kohlensäure bringt eine Frische ins Getränk, die der Wein so nicht hat. Das Bier trägt also dazu bei, dass die Sinne nicht ermüden. Außerdem spült die Kohlensäure immer wieder die Papillen von den Gewürzen frei und bereitet den Mund für den nächsten Gang vor.

Den Job erledigt sonst das Mineralwasser als Begleitgetränk...

Hans Wächtler: Ja, auf das würde ich in diesem Fall allerdings verzichten, denn die

LIVAR SCHWEINEBAUCH MIT „PROGUSTA“ (IPA)

DIE SPEISE

Über 24 Stunden Sous-vide gegarter Bauch vom Klosterschwein LiVar aus der niederländischen Provinz Limburg, das für seine genetische Eigenschaft bekannt ist, Fett intramuskulär einzulagern. Ein Barbecue-Lack liefert Raucharomen, Mais bringt Süße mit und gegrillter Pak Choi die Röstnoten.

DAS BIER

Braufactum „Progusta“ (6,8 %vol.), ein im Antrunk spritziges, voluminöses, bitter-fruchtiges India Pale Ale. Im Abgang eine Mischung aus Süße, Bittere und angenehmer Trockenheit, die Bittere bleibt nachhaltig im Mund. Ein Bier, das auch gut zu allen scharfen Gerichten passt.

DIE KOMBINATION

Der ausgeprägte Fettanteil des Schweinebauchs bietet eine ideale Bühne, auf der sich die Aromen des Biers präsentieren können. Zugleich unterstützt der erhöhte Alkohol die intensiven Fleischaromen. Die Bittere des Biers kontrastiert die Süße im Essen, in Kombination ergibt sich eine spannende Mischung aus süßen, fruchtigen, rauchigen und bitteren Nuancen.



DAS PASST AUCH!

IRISH HEREFORD & „MARZUS“ (MÄRZEN)

Ursprünglicher, würzig-intensiver Fleischgeschmack von Rindern, die ausschließlich Gras füttern. Dazu passt ein malzbetontes Bier wie das „Marzus“, ein Märzen (5,5 %vol.) mit leichten Noten von Sherry, dezenter Säure und Anklängen von getrockneten Früchten.

WAGYU BEEF & „ARRIQUE“ (HOLZFASSGEREIFTER BARLEY WINE)

Extrem saftiges und zartes Fleisch

mit kernigem, nussigem Geschmack. Keine andere Rinderrasse der Welt neigt so stark dazu, intramuskulär zu verfetten wie das Wagyu. Mit diesem geschmacksverstärkenden Fettanteil kann es ein im Barrique-Fass gereifter Barley Wine wie das „Arrique“ mit 13,8 %vol. aufnehmen, der Noten von Sherry, Portwein, Vanille, Kokos und Dörrobst mitbringt. Alkohol und Fett pushen sich gegenseitig, die Fleisch- bzw. Bieraromen erreichen ein noch höheres Level.

MORGAN RANCH BEEF BRISKET

MIT ROOG (RAUCHWEIZEN) ODER CLAN (SCOTCH ALE)

DIE SPEISE

Brustspitze vom Black-Angus-Rind (von der Morgan Ranch in Nebraska), gepökelt und bei 80-100 Grad Celsius bis zu 12 Stunden auf Holzkohle gesmokt. Dazu Gurkensalat, Gin-Frischkäse und eine „Asche“ aus Röstzwiebeln, Cornflakes, Cayennepfeffer und Walnussöl.

DIE BIERE

Braufactum Roog, ein Rauchweizen (6,6 %vol.) mit harmonisch eingebundenem Raucharoma, ergänzt um Weißbier-typische fruchtige Noten und Spezialmalzaromen. Braufactum Clan, ein obergäriges, leicht süßliches, malziges und karamelliges Scotch Ale (6,4 Vol.% Alk.) mit dezenter Bitternote. Die obergärige Ale-Hefe liefert feine Waldbeer-Noten.

DIE KOMBINATIONEN

Geschmackssache – wer es deftig mag und gern gleich zu gleich kombiniert, der greift zum Rauchweizen, dessen Raucharomen komplett in das Fleisch „gehen“. Für eine eher filigrane Kombination sorgt das Scotch Ale, das die süßen Aromen des Fleisches aufnimmt. Die Beerenaromen des Ales harmonisieren ihrerseits mit den frischen Noten in der Speise (Salat, Frischkäse).

Mineralien verändern die Wahrnehmung der Aromen im Bier.

Welche Faktoren entscheiden maßgeblich darüber, zu welchem Bier ein Fleisch am besten passt?

Botho Stein: Zunächst ist es die Zubereitungsmethode. Geschmortes Fleisch samt entsprechender Sauce etwa ist – um ein Bild aus der Musik zu bemühen – so etwas wie der Bass. Kurz gebratenes Fleisch mit frischen Schärfearomen dann wiederum die Höhen. Des Weiteren ist die Genetik des Tieres entscheidend. Rassen wie das Wagyu-Rind etwa neigen dazu, intramuskulär stark zu verfetten, liefern also ein sehr fetthaltiges Steak mit Schmelz und entsprechender Textur.

Hans Wächtler: Dieses Fett ist Geschmacksverstärker und bietet somit eine große Bühne für das Bieraroma. Bei viel Fett ziehen wir als Biersommeliers dann den Joker Alkohol. Zu einem solchen Fleisch wählen wir gerne ein malzbetontes,

alkoholschweres Bier mit vielen Röstnoten. Einer leichteren Speise, etwa Hähnchen, stellen wir ein eher hochvergorenes, hopfenbetontes Bier an die Seite.

Zubereitungsmethode, Rasse des Tieres – was hat außerdem noch Einfluss?

Botho Stein: Wichtig ist noch die Reifemethode. Eine Trockenreifung, also das Dry Aging, liefert beispielsweise ein viel intensiveres, maskulinere Aroma. Als Pendant zur Reifemethode könnte man auf Bierseite den Ausbau etwa in einem Holzfass sehen. Zuletzt wirkt sich natürlich auch das Tierfutter auf die Charakteristik, den Geschmack des Fleisches aus, was sich wiederum mit dem Einfluss des Hopfens vergleichen lässt. Ein irisches Rind etwa frisst ausschließlich Gras. Ein US-amerikanisches Rind hingegen bekommt zusätzlich Mais und eiweißhaltige Alfalfa-Sprossen, was eine krasse Süße und eine intensive Würze ins Fleisch bringt. In Kombination mit dem sorgsam ausgewählten Bier ein wirklicher Genuss. —



... UND DAS PASST NICHT!

BEEF (MEDIUM RARE) & „PROGUSTA“

Je „blutiger“ ein Stück Fleisch, je mehr Eisen und Salze es enthält, desto weniger verträgt es sich mit hopfenbetonten Bieren wie Pils oder IPA. Die Kombination ergibt meist einen metallischen Beigeschmack.

Weitere Informationen zu Fleisch & Bier:

www.OTTO-GOURMET.de

www.BRAUFACTUM.de

www.BIERBEGEISTERUNG.de



Bei der Wahl des passenden Bieres können unterschiedliche Aspekte eine Rolle spielen: die Rasse des Tieres und seine Genetik genauso wie die Zubereitungsmethode des Fleisches

Anzeige



EINZIGARTIG - BEGEISTERND - HÖCHSTE QUALITÄT



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 weltweiten Netzwerk von mehr als 4.000 Diplom Biersommeliern profitieren möchten ...

... SOLLTEN DAS ORIGINAL WÄHLEN:

DIE DIPLOM BIER-SOMMELIER-AUSBILDUNG IN MÜNCHEN UND OBERTRUM DURCH DIE BEIDEN PARTNER DOEMENS UND KIESBYE AKADEMIE!

Anmeldung und Beratung: biersommelier@doemens.org

Kiesbye
AKADEMIE

Doemens