

Nahrungsmittel Bier

Kochbuch Manche Menschen staunen, dass man mit **Bier** kochen kann. Ein neues Kochbuch macht das Staunen noch grösser.

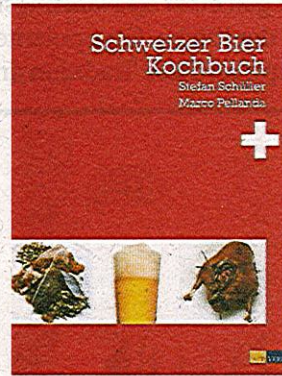
Beda Hanimann

Manch ein Schluckspecht hat schon behauptet, Bier sei flüssige Nahrung, mit einer Flasche habe er erst gegessen – also brauche er noch eine zweite zum Trinken. Hinter diesem Spruch steckt indes mehr als feucht-fröhliche Stammtisch-Philosophie. Tatsächlich galt Bier in früheren Epochen als «flüssiges Brot» und wurde eher als Nahrungsmittel an-

gesehen. Folgerichtig spielte es auch in der Küche eine Rolle, ob als klassische Biersuppe oder als Zutat beim Kochen, Backen und Braten. Das Bier verlieh den Speisen einen besonders delikaten Geschmack, ohne aufdringlich zu sein und ohne das Aroma der Gerichte zu verfälschen.

Bier ist in

Im 20. Jahrhundert geriet die Tradition der Bierküche jedoch allmählich in Vergessenheit. Es wurde chic, mit Wein zu kochen, mit Champagner, Cognac oder Sherry. Aber Bier? Noch vor gut zwanzig Jahren etwa schob der Fachverlag Schweizer Wirtverband in seinem «Schweizer Bierbuch» als Anhang schüchtern fünf Seiten Rezepte nach, mitsamt dem Hinweis auf die alte Tradition der Bierküche. Inzwischen hat das Bier wieder mächtig Oberwasser, und der Spitzenkoch Stefan



Schüller vom «Oscar» in Zürich präsentiert ein 200seitiges, opulentes Buch mit 77 Bierrezepten. Dass das uralte Kulturgetränk, das aber immer wieder in den Ruch des Proletenhaften geriet, in den letzten Jahren wieder Küchen und Kochtöpfe erobert, ist kein Zufall. Zum einen feiern alte Rezepte und Grossmutterns Küche eine Renaissance, zum andern ist auch das

Bier als Getränk – insbesondere als lokal verankertes – derzeit im Trend.

Tradition und Innovation

Schüllers Rezepte, hervorragend ins Bild gesetzt vom Food-Spezialisten Marco Pellanda, sind gleichermassen Anleihen an die Tradition wie Innovation, die auch den abgebrühtesten Gourmet zum Staunen bringen. Da arbeitet er mit aus der Mode gekommenen Produkten wie Gans, Kalbskopf oder Milken, verwendet Klassiker der Top-Küche wie Trüffel und Austern, kombiniert munter Fleisch und Fisch – und präsentiert gar ein knappes Dutzend Desserts wie Feigenkompott mit Bierschaum oder Quarksoufflé mit Biercrème. Gemeinsames Markenzeichen all dieser Leckereien: Ohne Bier geht's nicht. Mal ist's nur ein kleines Gläschen, mal braucht's eine ganze Flasche.

Mit Porträts von mehreren Dutzend Bieren und 26 kleineren und mittleren Brauereien ist das Buch aber auch eine Momentaufnahme der unabhängigen Schweizer Bierszene. Auch darin äussert sich ein Trend: Von den im Bierbuch von 1985 aufgeführten Betrieben existieren gar manche nicht mehr, dafür sind zahlreiche neue hinzugekommen. Sie alle sind Symbole eines neuen regionalen Bewusstseins. Schliesslich komme der unverwechselbare Geschmack des Hahnenwassers einer Region nicht nur im Wasserglas zum Zuge, sondern sehr subtil auch im lokalen Bier, schreibt Beat Glaus von der Aktienbrauerei Flims Survelva im Vorwort. Wenn das nicht ideale Bedingungen für authentische Genüsse sind!

Stefan Schüller/Marco Pellanda: Schweizer Bier Kochbuch. AT Verlag, Baden/München. Fr. 80.–