

INHALT

Vorwort 7

WAS MACHT EIN GUTES BIER AUS? 8

Wo das Bier herkommt 10 • Das Getreide 12
Hopfen 14 • Geschmackszusätze 16
Wasser und Hefe 18 • Bierbrauen 20
Die Bierprobe 22

BIERZEIT 24

Welches Bier wann? 26

BIERE ZUR JAHRESZEIT

Frühling 28 • Sommer 32 • Herbst 36
Weihnachten 40 • Festbiere 43

GESELLIGE BIERE

Helles Lagerbier 44 • Dortmunder Export 46
Kölsch 48 • Altbier 52 • Belgisches Ale 56
Englisches Bitter 58 • Schottisches Ale 62
Nordamerikanisches Ale 66
Plain Porter und Dry Stout 70

PARTYBIERE

Frucht-Lambic 74 • Fruchtbier 76

DURSTLÖSCHER

Belgisches Weizenbier 78
Berliner Weiße 82
Süddeutsches Weizenbier 84
Deutsches Hefeweizen 86
Deutsches Dunkles Weizenbier 90 • Weizen-Ale 92
Flämisch „süß-sauer“ Rotes Ale 94

KRAFTTRUNK

Schwarzbier 96 • Holländisches „Altes Braunes“
Lagerbier 98 • Mild Ale 100 • Süßer Stout 102

WINTERWÄRMER

Bockbier 104 • Gewürztes Bier 108
Old Ale 110 • Whiskymalz-Bier und starkes
Schottisches Ale 114 • Baltisches Porter und
Stout 118

BIER ALS SCHLUMMERTRUNK

Barley Wine 120

BIER ALS APERITIF

Extra herbes Pils 124
Abteibier 128 • Starkes helles Ale 130
India Pale 132 • Extra hopfiges Ale 136

BIER UND ESSEN 138

Bier zu Vorspeisen & Suppen 140
Bier zu Schalentieren 142
Bier zu Salaten & Vorspeisen 144
Bier zu Eingelegtem & Pastete 146
Bier zu Wurst 148
Bier zu Geräuchertem 150
Bier zu Fisch 152 • Bier zu Geflügel 154
Bier zu Schweinefleisch 156 • Bier zu Lamm 158
Bier zu Rind 160 • Bier zu Pizza 162
Bier zu Käse 164
Bier zu Fruchtdesserts 166
Bier zu Cremedesserts 168
Bier zu Schokolade & Kaffee 170
Bier als Digestif 172

KOCHEN MIT BIER 174

Bier in Vinaigretten 176 • Bier in Marinaden 177
Bier in Suppen 178 • Bier im Eintopf 179
Bier zum Schmoren 180 • Bier zum Braten 181
Bier zum Backen & im Teig 182
Desserts und Bier 183

Bier einschenken 184
Glossar 185
Adressen 186
Index 187
Danksagungen 192