

INHALT

VORWORT	S. 11
DIE URSPRÜNGE DES BIERS	S. 15
Das Bier vor unserer Zeitrechnung	S. 15
Das Bier seit unserer Zeitrechnung	S. 16
Industriell hergestelltes Bier	S. 20
Ein neuer Bierboom	S. 22
WAS IST BIER?	S. 24
DIE GRUNDZUTATEN	S. 26
Wasser	S. 26
Die Hefe (und die Gärung)	S. 26
Das Gerstenmalz und anderes Getreide	S. 29
Der Hopfen	S. 30
WIE WIRD BIER HERGESTELLT?	S. 32
Das Sieden	S. 32
Die Gärung	S. 35
Die Spontangärung	S. 38
Die Obergärung	S. 40
Die Untergärung	S. 42
RICHTIG SERVIEREN	S. 46
Mit dem Zapfhahn	S. 49
Mit der Handpumpe	S. 50
Mithilfe der Schwerkraft	S. 52
Bier aus Flaschen	S. 56
GROSSE LÄNDER, GROSSE SCHULEN DES BIERS	S. 70
BELGIEN	S. 72
SAISON	S. 74
BIÈRE BLANCHE ODER WITBIER	S. 76
BELGISCHES GOLDEN STRONG ALE	S. 78
FLÄMISCHES ROTBIER	S. 80
OUD BRUIN ODER FLÄMISCHES ROTBRAUN	S. 82

DUBBEL UND TRIPEL	S. 84
LAMBIC	S. 86
ENGLAND	S. 88
ENGLISH BARLEY WINE	S. 90
ENGLISH IPA	S. 92
ORDINARY BITTER	S. 94
BROWN PORTER	S. 96
MILD	S. 98
RUSSIAN IMPERIAL STOUT	S. 100
IRLAND	S. 102
IRISH RED ALE	S. 104
DRY STOUT	S. 106
SCHOTTLAND	S. 108
STRONG SCOTCH ALE	S. 110
DEUTSCHLAND	S. 112
MÜNCHNER HELL	S. 114
MÜNCHNER DUNKEL	S. 116
OKTOBERFEST MÄRZEN	S. 118
SCHWARZBIER	S. 120
TRADITIONSBOCK	S. 122
KÖLSCH	S. 124
BERLINER WEISSE	S. 126
WEIZENBIER (WEISSBIER)	S. 128
GOSE	S. 130
TSCHECHIEN	S. 132
PILSNER BIER	S. 134
ÖSTERREICH	S. 136
WIENER LAGER	S. 138
VEREINIGTE STAATEN	S. 140
AMERICAN PALE ALE (APA)	S. 142
STANDARD AMERICAN LAGER	S. 144
IMPERIAL IPA	S. 146

AMERICAN IPA	S. 148
CASCADIAN DARK ALE	S. 150
AMERICAN BARLEY WINE	S. 152

ITALIEN	S. 154
KASTANIENBIER	S. 156
ITALIENISCHES PILS	S. 158

DÄNEMARK UND NORWEGEN	S. 160
BALTIC PORTER	S. 162
RYE IPA	S. 164

RAUCHBIER UND REIFUNG IM HOLZFASS	S. 166
HAUSGEMACHTES BIER	S. 170

WELCHES BIER PASST ZU WELCHEM GERICHT?	S. 172
24 REZEPTE VON KÜCHENCHEF GIOVANNI RUGGIERI	

⇒ SASHIMI VOM PIEMONTESISCHEN FASSONA-RIND MIT RÜBENSROSEN AUF PORTER-BIER-CREME	S. 176
⇒ FRITTIERTER KABELJAU IM TEIGMANTEL AUF BUNTEM BLATTSALATEN MIT BITTER-ALE-VINAIGRETTE	S. 178
⇒ IN BAYERISCHEM WEISSBIER GEGARTER SCHWEINESCHINKEN ZU GERSTE UND KRAUTSALAT MIT KÜMMEL	S. 180
⇒ FILET DER BERNSTEIN-STACHELMAKRELE IN BELGISCHEM ALE AN GEDÄMPFTEM JUNGGEMÜSE	S. 182
⇒ „TONNO DI CONIGLIO“ – KANINCHEN MIT SAISONGEMÜSE IN PILSASPIK	S. 184
⇒ IN RAUCHBIER GEKOCHTER COTECHINO AUF SÜSS-SAUER SAISONGEMÜSE	S. 186
⇒ RISOTTO MIT TRIPPEL	S. 188

» IN STOUT GEGARTE SPAGHETTI MIT NORDSEEGARNELEN	S. 190
» GNOCCHETTI AUS ROTEN KARTOFFELN UND GERSTENMALZ MIT MUSCHEL-FISCH-FOND UND SPROSSEN	S. 192
» MIT AMERICAN PALE ALE ABGELÖSCHTES KANINCHENRAGOUT AN TAGLIATELLE UND SAUTIERTEM HOPFEN	S. 194
» GERSTENMALZ-MALTAGLIATI AN DUNKLEM BALTISCHEM PORTER, BUTTER UND KÄSE	S. 196
» RAVIOLI MIT FONDUTA-DUBBEL-FÜLLUNG IN BUTTER UND SALBEI	S. 198
» TINTENFISCH VOM BLECH MIT ZUCKERSCHOTEN IN BIER-VINAIGRETTE	S. 200
» MIT INDIA PALE ALE ABGELÖSCHTES BRATHÄHNCHEN ZU PIKANT GEFÜLLTER KARTOFFEL-LASAGNE	S. 202
» GLASIERTE SCHWEINSHAXE MIT EINER WALDBEERVARIACTION, FRAMBOISE UND KARTOFFELPÜREE	S. 204
» MEERBARBENFILETS AUF BLANCHE-KARTOFFELPÜREE MIT SPROSSEN UND JUNGEN SALATEN	S. 206
» LAMM IN KRÄUTERKRUSTE MIT LAGERBIER-REDUKTION UND MANGOLDCREME	S. 208
» IN KÖLSCH GEGARTER SCHWEINEBAUCH MIT GERSTENMALZREDUKTION AUF WIRSINGSALAT	S. 210
» WARME SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT IMPERIAL RUSSIAN STOUT UND EINER ZARTBITTERKOUVERTÜRE	S. 212
» WEICHES HASELNUSSGEBÄCK MIT BROWN-ALE-SCHAUM UND KRESSE	S. 214
» HIMBEER-ZUPPETTA MIT GOSE-GRANITA UND KARAMELLSAUCE	S. 216
» AMERICAN-LAGER-GELEE MIT MINZE UND INGWER-ERDBEERSAUCE	S. 218
» BARLEY-WINE- UND GERSTENMALZ-EIS MIT LIMETTE	S. 220
» FRITTIERTE RICOTTA-BOCKBIER-SCHAUMRÖLLCHEN MIT KANDIERTEN FRÜCHTEN	S. 222
GLOSSAR	S. 224
REGISTER	S. 228