

# INHALT

|   |       |
|---|-------|
| VORWORT   | S. 11 |
| <b>DIE URSPRÜNGE DES BIERES</b>                     | 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 |
| <b>WAS IST BIER?</b>                                | S. 24 |
| <b>DIE GRUNDZUTATEN</b>                             | S. 26 |
| Wasser  | S. 26 |
| Die Hefe (und die Gärung)                           | S. 26 |
| Das Gerstenmalz und anderes Getreide                | S. 29 |
| Der Hopfen  | S. 30 |
| <b>WIE WIRD BIER HERGESTELLT?</b>                   | S. 32 |
| Das Sieden  | S. 32 |
| Die Gärung  | S. 35 |
| Die Spontangärung                                   | S. 38 |
| Die Obergärung                                      | S. 40 |
| Die Untergärung                                     | S. 42 |
| <b>RICHTIG SERVIEREN</b>                            | S. 46 |
| Mit dem Zapfhahn                                    | S. 49 |
| Mit der Handpumpe                                   | S. 50 |
| Mithilfe der Schwerkraft                            | S. 52 |
| Bier aus Flaschen                                   | S. 56 |
| <b>GROSSE LÄNDER,<br/>GROSSE SCHULEN DES BIERES</b> | S. 70 |
| <b>BELGIEN</b>                                      | S. 72 |
| SAISON  | S. 74 |
| BIÈRE BLANCHE ODER WITBIER                          | S. 76 |
| BELGISCHES GOLDEN STRONG ALE                        | S. 78 |
| FLÄMISCHES ROTBIER                                  | S. 80 |
| OULD BRUIN ODER FLÄMISCHES ROTBRAUN                 | S. 82 |

|                           |    |     |
|---------------------------|----|-----|
| DUBBEL UND TRIPEL         | S. | 84  |
| LAMBIC                    | S. | 86  |
| <b>ENGLAND</b>            | 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 |
| <b>IRLAND</b>             | S. | 102 |
| IRISH RED ALE             | S. | 104 |
| DRY STOUT                 | S. | 106 |
| <b>SCHOTTLAND</b>         | S. | 108 |
| STRONG SCOTCH ALE         | S. | 110 |
| <b>DEUTSCHLAND</b>        | 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 |
| <b>TSCHECHIEN</b>         | S. | 132 |
| PILSNER BIER              | S. | 134 |
| <b>ÖSTERREICH</b>         | S. | 136 |
| WIENER LAGER              | S. | 138 |
| <b>VEREINIGTE STAATEN</b> | 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<br>PASST ZU WELCHEM GERICHT?   | S. 172 |
| 24 REZEPTE VON KÜCHENCHEF GIOVANNI RUGGIERI |        |

|   |        |
|---|--------|
| 🌀 SASHIMI VOM PIEMONTESEISCHEN FASSONA-RIND<br>MIT RÜBENSPROSSEN AUF PORTER-BIER-CREME      | S. 176 |
| 🌀 FRITTIERTER KABELJAU IM TEIGMANTEL AUF BUNTEN BLATTSALATEN<br>MIT BITTER-ALE-VINAIGRETTE  | S. 178 |
| 🌀 IN BAYERISCHEM WEISSBIER GEGARTER SCHWEINESCHINKEN<br>ZU GERSTE UND KRAUTSALAT MIT KÜMMEL | S. 180 |
| 🌀 FILET DER BERNSTEIN-STACHELMAKRELE IN BELGISCHEM ALE<br>AN GEDÄMPFTEM JUNGEMÜSE           | S. 182 |
| 🌀 „TONNO DI CONIGLIO“ – KANINCHEN MIT SAISONGEMÜSE IN PILSASPIK                             | S. 184 |
| 🌀 IN RAUCHBIER GEKOCHTER COTECHINO<br>AUF SÜSS-SAUER SAISONGEMÜSE                           | S. 186 |
| 🌀 RISOTTO MIT TRIPEL  | S. 188 |

|  |            |
|--|------------|
| ☞ IN STOUT GEGARTE SPAGHETTI MIT NORDSEEGARNELEN   | S. 190     |
| ☞ GNOCCHETTI AUS ROTEN KARTOFFELN UND GERSTENMALZ<br>MIT MUSCHEL-FISCH-FOND UND SPROSSEN     | S. 192     |
| ☞ MIT AMERICAN PALE ALE ABGELÖSCHTES KANINCHENRAGOUT<br>AN TAGLIATELLE UND SAUTIERTEM HOPFEN | S. 194     |
| ☞ GERSTENMALZ-MALTAGLIATI AN DUNKLEM BALTISCHEM PORTER,<br>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<br>ZU PIKANT GEFÜLLTER KARTOFFEL-LASAGNE      | S. 202     |
| ☞ GLASIERTE SCHWEINSHAXE MIT EINER WALDBEERVARIATION,<br>FRAMBOISE UND KARTOFFELPÜREE        | S. 204     |
| ☞ MEERBARBENFILETS AUF BLANCHE-KARTOFFELPÜREE<br>MIT SPROSSEN UND JUNGEN SALATEN             | S. 206     |
| ☞ LAMM IN KRÄUTERKRUSTE MIT LAGERBIER-REDUKTION<br>UND MANGOLDCREME                          | S. 208     |
| ☞ IN KÖLSCH GEGARTER SCHWEINEBAUCH MIT GERSTENMALZREDUKTION<br>AUF WIRSINGSALAT              | S. 210     |
| ☞ WARME SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT IMPERIAL RUSSIAN STOUT<br>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     |
| <br>GLOSSAR  | <br>S. 224 |
| REGISTER   | S. 228     |