

BITTER ALE

No 2



WARTMANN'S NO. 2 - BITTER ALE

Das zweite Bier aus meiner Serie "Bier für Freunde" stammt - der Name verrät es - aus England. Es ist ein helles, aromatisches Bitterbier, ein Ale, eingemaischt mit sehr viel hellem Pilsnermalz und 24 % Stammwürze, warm vergoren mit meiner "Privat-Hefe" (...sie hat wegen ihrer Gärkraft den Übernamen "Haifisch" erhalten...), danach einige Wochen bei 0 Grad ausgereift und von Hand sorgfältig abgefüllt. In der Champagnerflasche machte es eine kurze, warme und kalte Nachgärung - und dann, dann kann man es verkosten...

Ich habe meinen Gästen den Tipp gegeben, sich vor dem ersten Schluck die Schuhe zu binden und sich mit einer Hand an der Tischkante festzuhalten! Einerseits wegen dem ganz besonderen und ungewohnten Genuss. Und andererseits wegen der hohen Bittere! Wir haben in mehreren Gaben die x-fache Hopfenmenge zugegeben als üblich. 60 bis 80 Bittereinheiten dürften es sein (ein Lagerbier hat ca. 20 Bittereinheiten). Als Hopfen haben wir Saazer und Hallertauer Aroma verwendet und den Bitterstoff danach während 90 Minuten intensiv herausgekocht. Ob soviel Hopfen war der Whirlpool überfordert, der Plattenkühler verstopfte!

Das Krönlein setzt eine Prise des exklusivsten und berühmtesten und teuersten Hopfens, Cascade mit Namen, auf. Es ist mein Lieblingshopfen. Er stammt aus Kalifornien und ist bei Kennern wegen seinem

typischen Aroma sehr beliebt. Und vielleicht darum fast unbezahlbar teuer. Sofern man überhaupt welchen erhält.

WARUM EIN BITTERBIER?

Man sagt, dass der "süße Zahn" unsere Speisen und Getränke dominiert (allzu viele Menschen haben sich nie vom süßen Gläsi-Baby-Food gelöst!). Süsstoffe und Zucker gibt's jedenfalls wo man hinschaut. Die Hopfenbittere in unseren Bieren sinkt Jahr für Jahr um ein paar Einheiten. Sogar deutsches Pils, klassischer Vertreter der stark gehopften Biere, wird immer milder. Höchste Zeit also, einen Kontrapunkt zu setzen und wieder einmal zu zeigen, wie phantastisch eine feine Bittere, gut eingebunden im vollen Körper, schmecken kann! Und den Kennern zeigen wie gut bekömmliche Bitterstoffe unserem Innenleben tun können. Im klaren Wissen, dass dieses Bier nicht jedermanns Geschmack sein wird, habe ich mich trotzdem daran gemacht, in Rezepten gestöbert und diese aus eigenen Erfahrungen verändert. Das Ergebnis haben Sie jetzt im Glas!

Auf die Welt der Bitterbiere gestossen bin ich allerdings nicht in England, sondern am Great American Beerfestival in Denver. Da hat man mir vor Jahren eines dieser sogenannten "IPA's" in die Hand gedrückt. Und mir erklärt, dass diese Biere für Männer in meinem Alter seien: über 50, graue Haare, Harley Davidson unter dem Hintern und eine Goldkette um den Hals (beides habe ich nicht!). Ich hab's post-

wendend ausprobiert und im "Red Fish" zu Denver, übrigens ein wunderschönes Brew-Pub, mutig "an IPA, please" bestellt. Und bin mit meiner vereintlichen Kennerschaft flach rausgekommen, als der Barman fragte "Wich IPA, please? We have 5...". Seither hat mich das Thema nicht mehr losgelassen.

GESCHICHTLICHER HINTERGRUND

Hopfen enthält nebst Aromastoff vor allem sogenannte Alpha-Säure. Das ist ein Bitterstoff, auch als Magenbitter bekannt, der vielfältige Wirkung hat. Er hilft zum Beispiel zum schönen Schaum, er bringt das Bier zum Glänzen, trägt bei zum besonderen Aroma - und er macht Bier haltbarer, weil er viele Keime tötet. Wahrscheinlich war das der Grund, warum die Patres vor 1000 Jahren begannen, ihre Biere, anstatt mit Kräutern, mit Hopfen zu würzen. Einerseits war bessere Haltbarkeit des Bieres in den zweifelhaft gereinigten Holzfässern wichtig. Vor allem aber wurde Bier ein sicherer Durstlöcher. Nicht umsonst durften Klosterbrüder täglich mehrere Liter Bier trinken. Das Risiko, dass sie krank wurden, war beim gehopften Bier kleiner als beim Wasser aus zweifelhaften Quellen.

Das wusste auch die englische Marine: jeder Seemann erhielt pro Tag 4 Liter stark gehopftes Bier. Es war sein Anspruch an eine sichere Tranksame. Sowieso, als die Fahrten immer länger wurden, war stark gehopftes Bier die einzige Möglichkeit, Flüssigkeit über lange Zeit

aufzubewahren. Das heutige IPA - India Pale Ale - war damit geboren! Es muss grässlich geschmeckt haben, dieses IPA-Bier. Monatelang im Holzfass in tropischen Zonen über die Weltmeere geschaukelt. Es soll sich trotzdem in Hafenkneipen von London einen Platz erobert haben. Allerdings nicht für die "Indien-Fahrer", die fasten Bitterbier nach monatelanger Fahrt kaum mehr an. Es waren die "Möchtegerns", die nicht auf Indienfahrt waren, welche als Zeichen ihrer Männlichkeit im Pub ein "IPA" bestellten. Siehe, eben, meine Wenigkeit, im "Red Fish". Deshalb mein Tipp: trinken Sie das No. 2 zuhause. Dann sind sie ausserhalb von jedem Verdacht.....

HOPFEN IST GESUND!

Hopfen - humulus lupulus - ist eine halbe homöopathische Apotheke! Das wussten die Menschen schon vor Jahrtausenden. Die Mönche pflegten die Pflanze im Heilkräutergärten. Hildegard von Bingen schwärmte um das Jahr 1000 von der wundersamen Wirkung des Hopfens im Bier und empfahl es schwangeren Frauen und zum Baden.

Zum Brauen verwendet man die unbefruchtete, weibliche Blüte, die sogenannte Dold. Dolden enthalten einerseits Lupulin, ein wertvolles, intensiv riechendes Pflanzenöl. Es beruhigt unsere strapazierten Nerven. Darum sind Bierkenner ja meistens so ruhige, überlegte und friedliebende Menschen. Andererseits enthält die Blüte eben den Bitterstoff Alphasäure. Er tötet nicht nur Keime im Bier, sondern sorgt

auch in unserem Magen für Ordnung. Neuderdings sagt die Forschung sogar, dass Hopfenstoffe die Anfälligkeit für Krebskrankheiten mindern soll. Es gibt jedenfalls bereits "Hopfenbiere", welche extra für diesen Zweck gebraut werden.

WIE UND WANN TRINKT MAN EIN BITTER ALE?

Ich schätze ein feingehopftes Bitterbier nicht nur wegen der Gesundheit, sondern viel mehr auch wegen dem einmaligen und besonderen Geschmackserlebnis. Ich habe das Gefühl, dass ein Schluck kaltes No. 2 meine Geschmacksnerven richtig durchputzt und aufweckt. Ich trinke es auf alle Fälle kalt, 6-8 Grad, aus einem kleinen Kelch, und in kleinen Portionen. Ich rieche zuerst daran und freue mich über die herrliche "Cascade-Blume" in der Nase. Wenn ich es dann langsam durch meinen Hals rinnen lasse, spüre ich, nebst der Hopfenbittere, das feine Aroma des Malz-Körpers und die fruchtige Ester-Note meiner Lieblingshefe. Dazu schätze ich salzigen Fisch, kräftig geräuchten oder mariniertem Lachs, rezente Tapas oder andere, intensiv schmeckende Köstlichkeiten, die der Geschmackswucht des Bitte-Ale stand zu halten vermögen. Last but not least - No. 2 trinke ich nur, wenn ich nicht mehr fahren muss! Das Bier hat, man merkt es kaum, reichlich Alkohol - 9% dürften es sein. Ein eiskalter Korn würde zwar bestens dazu passen. Ich lasse das aber meistens sein.

BIER FÜR FREUNDE

Gespannt bin ich auf Ihre Meinung und Erfahrung. Bitterbier - wer hat das schon mal versucht? Ich freue mich über Echos auf meine Brau-Versuche: Klinken Sie sich doch ein in der Runde der Bierfreunde: www.wartmanns.com.

Herzlich,



Martin Wartmann

Gebraut im Brauhaus Sternen in Frauenfeld im Auftrag von Martin Wartmann, Actienbrauerei Frauenfeld, CH-8500 Frauenfeld.

NO 1 BARLEY WINE



NO 3 CHOCO STOUT



NO 4 BLANCHE GRANDCRU



WARTMANN'S

BIER FÜR FREUNDE

www.wartmanns.com