

CHOCO STOUT

№ 3

WARTMANN'S NO. 3 - Choco Stout

Nach No.1 Barley Wine und No.2 Bitter Ale folgt jetzt No.3 aus meiner Serie «WARTMANN'S - Bier für Freunde». Diesmal eher für Freundinnen - es ist ein dunkles, eher süßes, fast schwarzes Stout, gebraut aus Münchner Malz, Röst-Malz, Wiener Malz und gewürzt mit Hopfen aus Saaz und Tettnang. Und Kakao. Heiss aufgelöst im richtigen Moment dazugegeben, bringt er Farbe mit und gibt dem Körper den erwünschten Schokolade-Kakaogout. Kakao ohne Süsse schmeckt nicht: Exklusiver, caramelisierter Invertzucker gehört mit dazu.

Die Stammwürze beträgt 20%. Im Vergleich mit Lager hell ist mein Choco Stout fast doppelt so stark. Von den 20% Extrakt vergärt die Hefe 16% zu Alkohol und Kohlensäure, 4% bleiben als Extrakt im Stout und tragen bei zur Balance von Süsse, Kakao-Note und fein spürbarer Bittere. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 7.5% und 8% vol. No.3 ist kein Barley Wine mit extrem hohen Alkoholgehalten. Er zählt zu den Starkbieren. Durch die Zugaben von Kakao und Invertzucker entspricht er nicht dem deutschen Reinheitsgebot. Er gehört in die Familie der schwarzen Stouts wie man sie in den USA und Belgien antrifft.

Vergoren wurde er mit zwei Hefen, beides obergärige Bierhefen von Stämmen,

die als alkoholresistent gelten. Eine der Hefen wird auch bei der Weinherstellung verwendet. Wenn man daran riecht, spürt man die feine Note und im Gaumen ein bisschen mehr Säure als bei einer normalen Bierhefe typisch.

Ich habe das noch nie so gemacht, zwei Hefe-Stämme gemischt. Mit Spannung haben wir den Gärverlauf verfolgt: Innert 1 Tag stieg die Temperatur im Bottich um fast 10 Grad an, die Kräuse erreichte enorme Dimensionen, der Zuckergehalt sank um 1% pro Stunde. Nach 2 Tagen war die Hauptgärung «durch». Das Jungbier lag danach einige Wochen bei 0 Grad unter Druck im Reifetank, klärte aus und reicherte sich mit Kohlensäure an. Und irgendwo unterwegs gehört noch einmal

eine Prise vom andern Kakao dazu, der zum Aroma in der Nase verhilft. Zuletzt wird das Stout unfiltriert in 7.5 dl-Flaschen abgefüllt. Eine Flaschengärung findet beim Choco Stout nicht statt. Wir haben trotzdem die exklusive Champagnerflasche eingesetzt, weil unsere Bier-für-Freunde-Serie nicht nur dem Gaumen, sondern auch dem Auge gefallen soll.

WANN TRINKT MAN CHOCO STOUT?

Bier-Guru Jackson empfiehlt Chocolate Stouts zu Cakes, Früchten und Kuchen. Ich meine, mein extra kräftiges Choco Stout ist selber «Nachspeise» und ersetzt das Dessert! Allerdings ohne Schlagsahne; dafür rinnt es besser durch die Kehle. Es ist auch nicht so harmlos. Der Alkoholgehalt ist kaum spürbar, die feine Süsse

und das liebliche Schokolade-Aroma lassen vergessen, dass man einen kräftigen «Bock» in den Händen hat. Damen seien vor mannigfaltigen Folgen gewarnt - Haftung lehnen wir ab.

WARUM EIN CHOCO STOUT?

Ganz einfach, weil mich die Aufgabe reizte, Kakao und Bier zu kombinieren. Drauf gestossen bin ich vor Jahren an einer Ausstellung in Seattle. Da hatte ein «Hand-crafter» nebst dem «braunen» Cacao Beer sogar ein «White Choco Stout» im Programm. Später entdeckte ich es bei Jim Koch von der Boston Beer Company. Er braute ein wunderbares Chocolate Double Bock, mit Kakaobohnen aus Afrika. Das Bier ist allerdings nicht permanent im Sortiment, wird nur zum Valentinstag ge-

braut. Die 7.5 dl-Flasche kostete damals schon 15 Dollar. Das hat mich tief beeindruckt und nicht mehr losgelassen.

In London entdeckte ich vor Jahren das Double Chocolate Stout von Young's. Es ist ein tiefschwarzes Cacao Beer mit 5% Alkohol, leicht, süffig mit etwas Vanille-Gout. Bei der Suche nach Rezepten habe ich mich zuerst im englischen Sprachraum umgesehen und nicht gemerkt, dass auch diese «Bier-Idee» aus Belgien stammen dürfte. Eigentlich logisch, dass die Belgier ihre Landes-Spezialitäten Bier und Schokolade zu fusionieren versuchten. Jedenfalls ist das Brauen von Schokolade-Bieren in Belgien zwar nicht sehr verbreitet, aber durchaus bekannt. Floris Chocolat aus Buren ist ein Beispiel.

Und grad jetzt, beim Schreiben dieser Zeilen, lese ich im Web, dass SAB Miller Brewing ein Schokolade-Bier entwickeln will. «... seeks to melt consumer's hearts with a chocolate lager ...» heisst es da. Es beruhigt, dass ich nicht allein bin mit dieser Idee. Mal sehen, ob wir wieder einen «Trend» antreten ...

GESCHICHTE

Ein bierkundiger Historiker erzählte mir, dass man noch bis Ende des 18. Jahrhunderts Bier oft warm trank, als Frühstückstrränk, quasi als Vorläufer des Kaffees. (DAS müssen noch Zeiten gewesen sein ...!). Mit dem Aufkommen von Kakao habe man am Sonntag das Bier damit gewürzt, genau so auch Tee. So sei eben das Kakao-Bier entstanden und

später wieder in Vergessenheit geraten. Ich weiss nicht, ob es stimmt - ich stelle einfach fest, dass die geschmackliche Kombination von Malzsüsse und Kakao zweifellos ein erfreuliches Resultat hervorbringt.

WARTMANN'S No. 3

Ich habe das ein paar Freunden leichtfertig versprochen: No. 3 wird ein Chocolate Stout. Nach dem Motto: «... wenn es andere können, kann ich es auch ...». Die Komplexität habe ich unterschätzt. Da war zuerst die Sache mit dem Schaum. Kakao hat 10% Fettanteil. Was Fett im Bier mit dem Schaum veranstaltet, brauche ich nicht zu erklären. Wir haben es trotzdem versucht. Zur Freude der Fische. (Wenn sie je eine Forelle mit Schoko-Geschmack

erwischen, wissen Sie warum.) Und ich weiss sehr viel über Kakao, Cacao Nibs, Sorten und Fettgehalte. Irgendwann bin ich dann auf die Profis mit dem entscheidenden Tipp gestossen.

Dann kam die Frage, wann man Kakao dazugibt, wieviel, mit welchem Mahlgrad. Dreckige Töpfe, verschmierte Bottiche und braune Flecken auf des Brauer's weisser Hose waren das Resultat. Zuletzt Bodensatz in der Flasche, braunverschmierte Hefen, schöner Schaum - aber kein Schoko-Geschmack.

Ich habe mich wieder auf die Suche gemacht. Diesmal ging's um die Kombination der Rohstoffe. Gefragt war ein kräftiges Geniesserbier mit Bockbierstärke, Haltbar-

keit, Balance von Bittere, Süsse und Kakaoaroma. Plus die richtige Hefe. Aber das habe ich schon erzählt - es wird darum Zeit, zur Tat zu schreiten und sich einen ersten Schluck des Choco Stouts zu genehmigen. Nicht zu kalt, damit man den vollen Körper spürt, aber auch nicht zu warm. So um die 10-12 Grad dürften richtig sein. Zum Wohl ...

BIER FÜR FREUNDE

Gespannt bin ich jetzt auf Ihre Meinung und Erfahrung! Chocolate Stout, Choco Stout - wer hat das schon einmal gehabt? Wie schmeckt es? Was sagen Ihre Gäste dazu? Ich freue mich auf das Echo unter www.wartmanns.com - der Blog ist geöffnet!

Mit viel Hopfen und Malz



Martin Wartmann

Übrigens: Choco Stout WARTMANN'S No. 3 braucht keine Flaschengärung - wir füllen es auf Anfrage auch ins Fass und kleine Flaschen ab: Fragen Sie danach www.wartmanns.com

