NZZ am Sonntag

28. Februar 2016 Das Magazin für Lebensart

Stil

Dadas modisches Erbe

Das Jagdschloss des Grafen: Im Tiroler Kühtai ist der Weg vom Bett auf die Piste kurz

18

Winterbier statt Glühwein: Gehaltvolle Gerstensäfte für kühle Abende

12

Sonntagsoutfit 4

Hat das Stil? 5

Rezept 14

Wein-Keller 15

Wanderung 21

An kühlen Tagen wird der Feierabend oft mit heissem Punsch oder mit Glühwein eingeläutet. Dabei brauen einfallsreiche Kleinbrauereien viele leckere Winterbiere

Wärmstens empfohlen

Da es diese Saison irgendwie nie so richtig Winter werden wollte, erfolgt die Vorstellung dieser Auswahl an Winterbieren später als geplant. Weil aber weiterhin mit Schnee gerechnet werden darf und manche Gemeinden noch mitten in den Sportferien weilen, ist es nicht verfehlt, sich jetzt mit dem Thema zu befassen – zumal diese gehaltvollen sogenannten Craft-Biere auch an einem frischen Frühlingsabend alles andere als verkehrt sind.

Winterbier beschreibt nicht, wie man vermuten könnte, einen spezifischen Braustil, sondern ist primär ein Sammelbegriff, der charaktervolle, würzige Biere von ihren helleren und hopfigeren sommerlichen Gegenparts trennt. Viele Brauereien reagieren auf den Wechsel der Jahreszeiten mit saisonalen Produkten – immer häufiger anzutreffen sind etwa Weihnachtsbiere, die mit Tannen und drolligen Zwergen um unsere Aufmerksamkeit buhlen und auf deren Etiketten «Santa's Private Reserve» oder «Hoppy Christmas» steht. Winterbier ist meist dunkel, würzig, wird gerne mit winterlich anmutenden Zutaten wie Zimt, Kastanien, Kirschen, Röst- oder Rauchmalzen hergestellt und weist typischerweise einen höheren Alkoholgehalt auf – in unserer Auswahl reicht dieser von 5,3 bis zu 11,9 Volumenprozent. Der Braustil variiert dabei stark, von Stout zu Porter, zu Barley Wine. Auch Glühbier gibt es.

Beim Einkauf ist Eile geboten: Unabhängige Kleinstbrauereien produzieren naturgemäss geringe Mengen. Bei Beers 'n' More in Zürich werden Neuzugänge auf Facebook gepostet, sobald sie eintreffen, ebenso im neuen, hübsch eingerichteten Biershop des Getränkehändlers Intercomestibles an der Zürcher Badenerstrasse. Ein breites Angebot führt Drinks of the World, und im «Erzbierschof» mit Standorten in Bern, Liebefeld, Winterthur und Zürich kann man sich vor Ort gleich ein (Winter-)Bier zapfen lassen – der Füllstand der Fässer ist jederzeit online einsehbar. *Oliver Schmuki*

● *Bezugsquellen: beersnmore.com, beerworld.ch, erzbierschof.ch, laden.intercomestibles.ch*

1: Für das Abenteuer

Beast Double IPA, Storm & Anchor (CH)

Der Kyburger Tom Strickler braut jedes seiner Biere nur einmal. Dieses Indian Pale Ale zeichnet sich durch ein meisterlich austariertes Verhältnis von Malz und Hopfen aus sowie durch süsslich-exotische Fruchtnoten (Ananas, Mango). Idealer Ausgangspunkt für eine Winterbier-Expedition.

● *33 cl, 9,7%, Fr. 6.50, bei Drinks of the World; stormandanchor.com*

2: Für den Edelgaumen

Grinch, Brasserie La Nebuleuse (CH)

Das «Grinch» spielt mit seinem Namen zwar auf Weihnachten an, passt aber immer perfekt zu Käse oder Foie gras – das raten zumindest die Produzenten aus Renens (VD). Der American Barley Wine ist von einer edlen, herben Bitterkeit und erhält seine Süsse von fermentierten Feigen.

● *33 cl, 10%, 6 Fr., bei Intercomestibles, der Laden, Zürich; lanebuleuse.ch*

3: Für den Knock-out

Bommen & Granaten, Brouwerij de Molen (NL)

Wer mit den sensationellen niederländischen Kreationen von de Molen vertraut ist, wird auch mit diesem anspruchsvollen Bier umzugehen wissen: Mit 11,9 Prozent ist das Barley-Wine-artige «Bommen & Granaten» eine bittersüsse Symphonie – und nichts für Anfänger und Zimperliche.

● *33 cl, 11,9%, Fr. 9.80, bei Beers 'n' More, Zürich; brouwerijdemolen.nl*

4: Für Herz und Seele

Oroincenso, Officina della Birra (CH)

Der Tessiner Kastanienhonig, der in dieses Gourmet-Bier aus Bioggo (TI) floss, gibt sich beim Genuss deutlich zu erkennen. Das Finish wiederum ist schön herb, was diesem Strong Ale die nötigen Ecken und Kanten und somit Charakter verleiht. Mit Freunden vor dem Kamin geniessen.

● *75 cl, 8%, Fr. 14.50, bei Beers 'n' More, Zürich; officinadellabirra.ch*

5: Für wilde Abende

Forêt Noire, Brasserie Trois Dames (CH)

Die gut etablierte Brauerei Trois Dames aus dem Waadtländer Nordjura schafft es wieder und wieder, Biere zu machen, die sich der (schönen) Etiketten mehr als würdig erweisen. Dieses Imperial Stout ist fruchtig-sauer, herb und schmeckt wie seine Ingredienzen: vergorene Kirschen, Kirschwein. Krönt einen Wild-Abend.

● *75 cl, 6,8%, Fr. 15.50, bei Beers 'n' More, Zürich; brasserie3dames.ch*

6: Für Festlaune

Nelson Sauvignon, Mikkeller (DK)

Die dänische Stör-Brauerei Mikkeller ist so aktiv wie experimentierfreudig. Dieses Belgian Wild Ale wurde mit Champagner-Hefe vergoren und lag in Chardonnay-Fässern. Auf Foren wie Untappd.com und Ratebeer.com erhält das hopfig-cremige «Nelson» nur Lob. Ersetzt in trendigen Haushalten den Silvester-Champus!

● *75 cl, 9%, Fr. 27.50, bei Intercomestibles, der Laden, Zürich; mikkeller.dk*

7: Für Waghalsige

15/04 – Enigma, Brew By Numbers (GB)

Jeder Schluck ein Bissen: Dieses bittere, schwere, trockene, pechschwarze Londoner Black IPA mit massiver Schaumhaube ist ein wahrer Bier-Cocktail. Obschon «nur» mit Malz, Hopfen, Roggen, Hefe und Wasser gemacht, gelangen deutliche Noten von Kaffee, Lakritze und Zitrusfrüchten in die Nase. Nicht eiskalt trinken.

● *33 cl, 6,1%, Fr. 5.40, bei Beers 'n' More, Zürich; brewbynumbers.com*

8: Für immer

Johanniter Komturei-Bier, Komturei-Brauerei (CH)

So etwas wie das Lager unter den hier vorgestellten Bieren. Vergleichsweise unspektakulär und deswegen so gut, denn ein solch ausgewogenes, feines und süffiges Amber zu brauen, ist eine Kunst, welche die ehemalige Johanniter-Komturei Tobel perfekt beherrscht. Schmeckt zum Apéro wie zur Pizza.

● *33 cl, 5,5%, Fr. 3.90, bei Drinks of the World; komturei.ch*

9: Für Schleckmäuler

Nein Finger, Bier-Factory Rapperswil (CH)

Die Bier-Factory ist bekannt für ihre kreative Palette. Dieses frische Chocolate Porter Ale kam in Zusammenarbeit mit einer brasilianischen Brauerei zustande. Es wurden echte Kakao-Nibs verwendet, weshalb das «Nein Finger» nach einem herzhaften Mahl problemlos das Dessert ersetzt.

● *33 cl, 5,3%, 6 Fr., bei Intercomestibles, der Laden, Zürich; bierfactory.ch*

10: Für hohe Ansprüche

Icelandic Toasted Porter, Einstök Brewery (Island)

Dunkel wie Motorenöl und eine feste bernsteinfarbene Schaumkrone, dazu Röstaromen und der Geruch von Espresso und geröstetem Kakao – ein echtes Schwergewicht von einem Porter. Das «Einstök» ist für jene, die sonst dunkles, kohlensäurearmes Bier eher fürchten. *(ols.)*

● *33 cl, 6%, Fr. 7.20, bei Drinks of the World; einstokbeer.com*

FOTO: SIMONE VOGEL