

Servus

in Stadt & Land



Genussvolles Fest
Rezepte aus ganz Österreich



Steirische Strohänner
Brauchtum im Advent

☞ EINFACH . GUT . LEBEN ☞

DEZEMBER

12/2013

EUR 4,50

CHF 7,00



STILLE NACHT
Weihnachten daheim genießen



Das Geheimnis der Pitztaler Haselfichte ☞ Zu Gast in Steyr ☞ Auf den Spuren des Alpenkönigs ☞

HOFLADEN

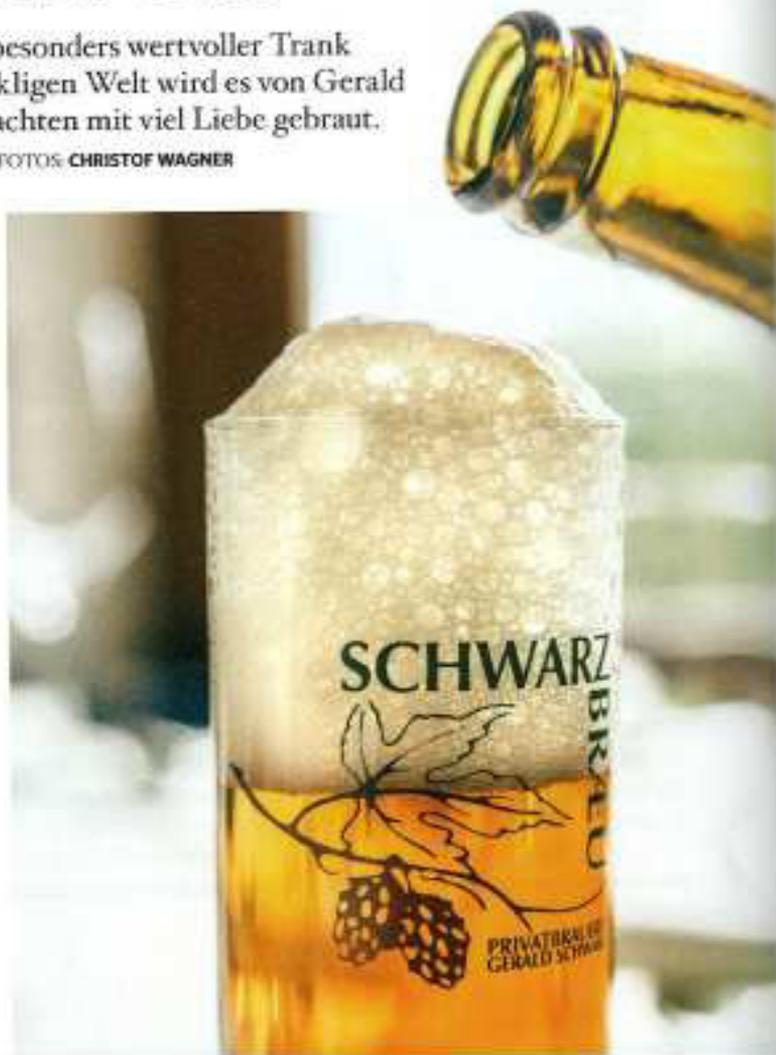
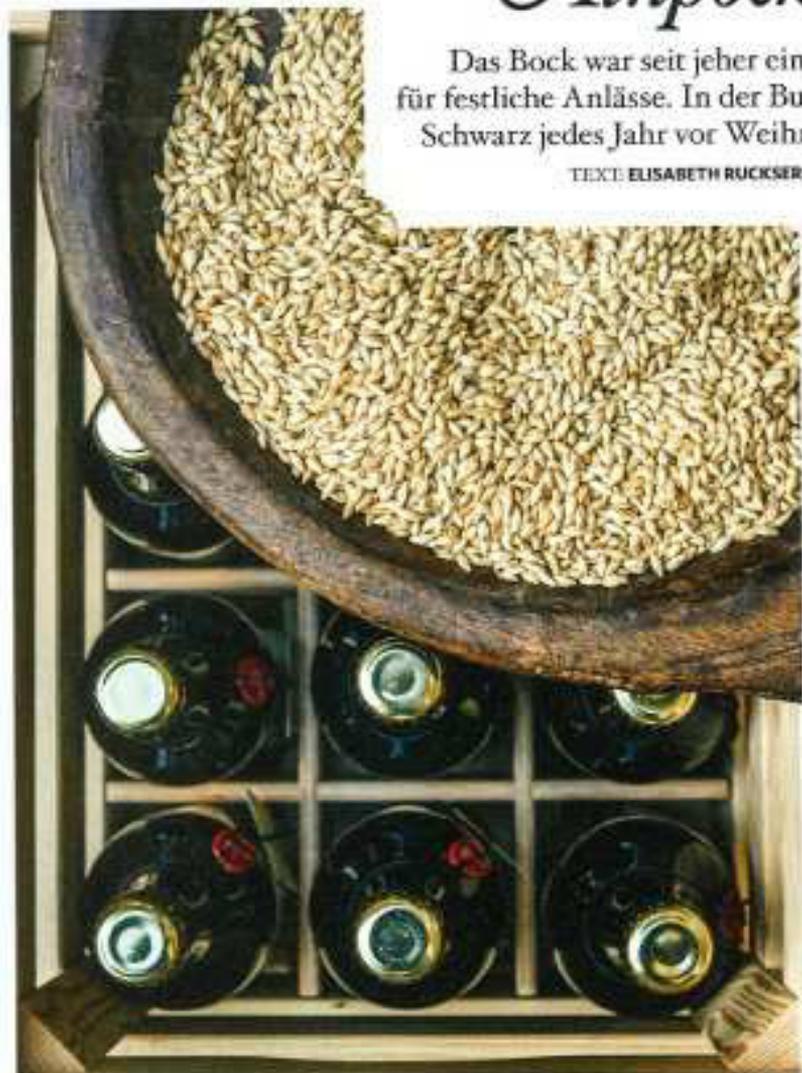


GUTES VON
DAHELM

Ainpöckisch Bier

Das Bock war seit jeher ein besonders wertvoller Trank für festliche Anlässe. In der Buckligen Welt wird es von Gerald Schwarz jedes Jahr vor Weihnachten mit viel Liebe gebraut.

TEXT: ELISABETH RUCKSER FOTOS: CHRISTOF WAGNER





Der Bierbrauer von nebenan: Gerald Schwarz nimmt einen Schluck vom Frischgezapften. Er produziert in Krumbach im südlichen Niederösterreich unfiltrierte und nicht pasteurisierte Biere. Seine Privatbrauerei liegt praktischerweise gleich neben dem Wirtshaus Krumbacher Hof.

So, jetzt kommt die Gerste dazu“, sagt Gerald Schwarz und schnappt sich einen der Säcke mit grob geschrotetem Malz. Die große Sudpfanne der Privatbrauerei Schwarz ist bereits mit Wasser gefüllt und erwärmt sich langsam.

Gerald kippt die gemälzte Gerste vorsichtig hinein. Und bald liegt ein intensiver Getreidegeruch in der Luft und kündigt von der alten Kunst des Bierbrauens.

Gerald Schwarz aus Krumbach in der Buckligen Welt stellt, je nach Jahreszeit, neben seinen ganzjährigen Klassikern auch mindestens ein saisonales Bier her. Jetzt ist die Zeit des Bockbieres angebrochen, eines Starkbieres, das mit fast doppelt so viel Malz wie normal gebraut wird. Und das es immer schon rund um Weihnachten gab.

Der Name des Bieres leitet sich weder von der Ziege noch von anderen gehörnten

Vierbeinern ab. Er stammt von der einstigen deutschen Hansestadt Einbeck in Niedersachsen, wo das starke Bier im Mittelalter seinen Ursprung hatte.

FLÜSSIGE NAHRUNG FÜR MÖNCHE

Das Einbecker Bier war äußerst beliebt – nicht zuletzt, weil es durch den höheren Alkoholgehalt länger haltbar war. Wie eine Luxusware wurde es bis nach Italien gehandelt, und auch die bayerische Bierdynastie der Wittelsbacher schätzte es überaus.

Als die Wittelsbacher schließlich den Niedersachsen einen Braumeister abspensig machen konnten, wurde es als „Ainpöckisch Bier“ fortan auch in München hergestellt – und in der Münchner Mundart alsbald zum „Bock“-Bier.

Besonders beliebt war der gehaltvolle Trank auch in Klöstern. Die gestrengen Pau-

lanermönche erwa durften sich im 17. Jahrhundert während der Fastenzeit nur flüssig ernähren. Vor allem im kalten Advent, der langen Zeit der Einkehr, der Besinnung und des Fastens, kam das unfiltrierte, sättigende Getränk gerade recht.

Bei Gerald Schwarz ist das Bockbier die schillerndste seiner Spezialitäten. Jedes Jahr wird ein wenig anders gebraut: einmal obergärig, einmal untergärig, manchmal etwas heller, manchmal etwas dunkler.

„Wie’s mich gerade freut“, sagt er verschmitzt. Denn die Freude am Bier, die ist ihm nach wie vor oberstes Prinzip: „Man kann es nur gut brauen, wenn man es wirklich will.“ So ist das Projekt vor acht Jahren auch entstanden. „Ich wollte Biere, die ich selber gerne trinke.“

Geralds Bier wird weder filtriert noch pasteurisiert. Frisch wird es gemeinsam ➡

BAUERNENTE MIT BOCKBIER

Rezept von Uwe Machreich, Wirtshaus Triad

ZUTATEN FÜR 2-4 PERSONEN

1 Ente (ca. 2,5 kg), gewürfeltes Wurzelgemüse (1 Karotte, 1 Sellerie, 1 Gelbe Rübe), 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Majoran, ½ Apfel, ½ Orange, ½ Zwiebel, 1 Zweig Rosmarin, 1 Knoblauchzehen, etwas fein gehackte Zwiebeln, 0,3l Bockbier, 1TL Maisstärke

ZUBEREITUNG

Die Ente mit Küchenspagat in Form binden. Wurzelgemüse in einem großen Topf mit Wasser aufkochen, Ente einlegen und ca. 45 Minuten kochen. Herausnehmen und den Fond zum Übergießen der Ente im Rohr aufheben. Ente innen und außen mit Salz und Majoran einreiben, grob gewürfelte Orange, Apfel, Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin in den Bauchraum füllen. Je nach Größe ca. 45 Minuten bei 180°C im Backrohr garen. Fett abschöpfen und die Ente öfter mit Flüssigkeit übergießen. Wenn die Ente fertig ist, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratrückstände abseihen, fein gehackte Zwiebeln im Entenfett anschwitzen und mit 0,3 Liter Bockbier ablöschen. Flüssigkeit zu zwei Dritteln einreduzieren, mit Bratenfond aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Maisstärke binden. Ente zerlegen und vor dem Servieren noch mit etwas Entenschmalz hautseitig in einer Pfanne knusprig braten. Dazu passen Rotkraut und Erdäpfelknödel.

KRUMBACHER BIERBRATL

Rezept von Andreas Ottner, Krumbacherhof

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

1kg Schulterschmelze vom Rind, 2EL Senf, Salz, Pfeffer, Öl, 300g gewürfeltes Suppengemüse (Petersilwurzel, Karotten, Lauch, Sellerie), 100g grob geschnittene Zwiebeln, 2EL Paradeismark, 0,3l Schwarzbrau (Alt- oder Bock), ½l Rindssuppe, Gewürzstachel (Tafeliter) mit je 1TL Pfefferkörnern und Wacholderbeeren, 1-2 Lorbeerblätter

ZUBEREITUNG

Fleisch kräftig salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. In einer Pfanne in heißem Öl von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Suppengemüse und Zwiebeln im verbliebenen Fett leicht anrösten, Paradeismark einrühren und mitrösten. Zuerst mit Bier ablöschen und kurz danach die Rindssuppe beifügen. Fleisch und Gewürze einlegen und im Rohr bei 180°C ca. 2 Stunden schmoren. Braten aus dem Rohr nehmen, kurz zugedeckt rasten lassen und tranchieren. Sauce aufmixen, abschmecken und mit den Bratenscheiben servieren. Dazu passen Serviettenknödel oder Bandnudeln.



Die Wirte der Gegend unterstützen das „Schwarzbrau“ aus der Bockligen Welt, die eigentlich für ihren Most bekannt ist, tatkräftig und schenken es offen aus. Getreide und Hopfen kauft Bierbrauer Gerald Schwarz „so regional wie möglich“.

mit den Wirtsleuten vom Krumbacherhof an die Bierfreunde gebracht. Gerald braut in einem Nebengebäude, Karin und Andreas Ottner schenken das „Schwarzbrau“ an die Gäste des Krumbacherhofs aus. Und für daheim wird es ab Wirtsstube verkauft.

ALS NÄCHSTES KOMMT EIN ALTES SAUERBIER

Auch wenn wir uns hier eigentlich mitten in einer traditionellen Mostregion befinden – die Gastronomen der Gegend unterstützen das Schwarz'sche Bier mit Begeisterung. Dazu zählen auch das renommierte Krumbacher Triad oder das Hotel Post in Kirchschlag.

Regionalität ist Gerald Schwarz besonders wichtig. Darum liefert er auch höchstens bis ins knapp 60 Kilometer entfernte Baden. Die Brauzutaten bezieht er ebenfalls „so regional wie möglich“, am liebsten von

kleinen Unternehmen. Nachsatz: „Ich hab's nicht so mit den großen Konzernen.“

Mit der Geschichte des Bieres setzt sich der ausgebildete Biersommelier dafür umso lieber auseinander. Ein Thema, das ihn derzeit besonders beschäftigt, sind die sogenannte Sauerbiere: „Da kommt keine Reinzuchtheife dazu, sondern die Bierwürze vergärt spontan.“

Das Endergebnis ist ein naturbelassenes, säuerlich schmeckendes Getränk – „ein Bier, wie es schon im Mittelalter gebraut wurde“. Gerald Schwarz will es in seiner Privatbrauerei demnächst wiederbeleben. 🍷

Privatbrauerei Gerald Schwarz
Bundesstraße 19, 2851 Krumbach
Tel.: +43/664/88 55 09 74
www.schwarzbrau.at

