



Wochenzeitung vom 8. Februar 2009

NÖRDLINGEN

Ein Gala-Menü ohne Wein

Fürst Wallerstein Brauhaus und Meyers Keller luden zu exklusivem Menü ein

(red). Ein Gala-Menü ohne Wein - geht das eigentlich? Es geht! Diesen „Beweis“ traten das Fürst Wallerstein Brauhaus und Meyers Keller an - sie veranstalteten zu diesem Zweck ein reines, ein exklusives Biermenü. Und alle, die mit dem Gastgeber des Abends, S. D. Erbprinz zu Oettingen-Wallerstein, dabei sein durf-

ten, hatten am Ende eines genussreichen Abends fast vergessen, wie man „früher“ auf Bier zum guten Essen einfach verzichten konnte ...

Etwas anders war die Szenerie schon: Pils aus Champagnergläsern zum Aperitif, Helles und Weißbier aus Weiß- und Dunkles aus Rotweingläsern. Zum Dessert ein ganz exklusiver Tropfen im eigens dafür geschaffenen Glas. Alexander Jesina, Geschäftsführer des Fürst Wallerstein Brauhauses, nannte das in einer seiner launigen Bemerkungen, die er zwischen den Gängen machte, den „Genusshorizont erweitern“.

Denn genau auf diese Geschmacksqualität wollten er und Joachim Kaiser mit ihrem Abend hinweisen, auf die Reichhaltigkeit und die Qualität der heimischen regionalen Küche und natürlich auch des heimischen Bieres. „Jeder, der in Urlaub fährt“, sagte Jesina, „will dort, wo er ist, das schmecken, was dort ist“. Und da das Pils schon immer ein Bierland war und jetzt noch ist, passt eben dieses Getränk wunderbar zu dieser Küche.

Das Bewusstsein um diese regionale Küche hat inzwischen deutlich zugenommen, nicht zuletzt durch den „GeoPark kulinarisch“, mit dem einige Wirte des Landkreises Donau-Ries mit ihrem Projekt in eindrucksvoller Weise Rechnung tragen. Eine Initiative, die auch das Fürst Wallerstein Brauhaus unterstützt.

GeoPark kulinarisch und regionales Bier, das passt zusammen! Wie es zusammen schmeckt, das konnte man an diesem Abend anhand von



Joachim Kaiser (stehend) erklärt Wallersteins Bürgermeister Josef Mayer (2. v.r.) das Biermenü, während es sich S.D. Erbprinz zu Oettingen-Wallerstein munden lässt. Foto: Dörrie

Kreationen wie - unter anderem - Parlhuhnbrust mit Fleser Welschrüben, Kräuter-Zitrus-Saibling im Mangoldblatt oder Variationen vom Rieser Schwein erfahren. Die Initiatoren versprachen einen abwechslungs- und erlebnisreichen Abend und haben die Harmonie der „kaiserlichen“ Küche und der fürstlichen Biere erleben lassen.

Alexander Jesina wusste viel mehr zu erzählen, als man sich gemeinhin unter Kochen mit Bier vorstellt und das weit über „Schweinebraten mit Biersoße“ hinausgeht. Dass Weißbier zum Beispiel ausgezeichnet zu Zitrusfrüchten wie Zitronen, Grapefruits oder Kumquats passt, dass sich Gemüse hervorragend mit Bier aromatisieren lässt, dass sich vor allem die asiatische Küche besser mit Bier als mit manchem Wein verträgt. Er legte den Gästen auch solche

Kreationen wie Sorbet von Weißbier oder Zabaione mit Bockbier ans Herz und machte damit Lust auf mehr. Was nicht heißen sollte, dass damit die Quantität des Biergenusses gemeint sei. Gerade mit diesem negativen Trinkerimage habe die Branche sehr zu kämpfen, bedauerte Jesina. Und appellierte zum Schluss noch einmal an die „Genussqualität“: Ein gutes Bauernbrot mit frischer Landbutter und dazu ein Schluck heimisches Bier - was braucht man mehr zum kleinen Glück!

Alle, die diesem „kleinen Glück“ nachspüren wollen oder das Meyers-Keller-Biermenü selbst erleben wollen, können das tun. Joachim Kaiser hat Herrn Jesina versprochen, das Original-Menü noch bis Ende März auf seiner Regionalkarte anzubieten.