



*** BIER-NEWS ***

www.gastronomie-report.de

Fürst Wallerstein Brauhaus

1598 Edition Privée 2010 – ein Bier der Sonderklasse!

Was predigen die Brauerei-Verbände ohne Unterlass: Bier braucht Heimat und ein hochwertiges Image, sollte in seiner Geschmacksfülle wie Wein beschrieben und als Begleiter zu exklusiven Menüs gereicht werden...

Das ist keine Utopie, solche Biere gibt es bereits, zum Beispiel beim Fürst Wallerstein Brauhaus. Und es ist deshalb kein Wunder, das aus München extra Brauerbund-Geschäftsführer Walter König nach Wallerstein gekommen ist, um beim Einsud des Jahres 2010 für den fürstlichen Trunk „1598 Edition Privée“ und bei der Verkostung der einzelnen Jahrgänge (seit 2008) dabei zu sein.

Dieses einzigartige Bier wird nur ein Mal pro Jahr eingebracht,

nach monatelanger Reifezeit in Sektflaschen abgefüllt und mit hochwertigen Naturkorken verschlossen. Die reinen Daten lauten: 24 % Prozent Stammwürze, 9 % Alkohol. Beeindruckender als diese nüchternen Zahlen ist die sinnliche Erfahrung dieses Bieres: leuchtend kastanien-/cognacbraune Farbe, feinporiger Schaum, deutlicher Geruch nach frischen Beeren und Trockenfrüchten. Im Trunk weich, abgerundet und lange nachhaltend, mit zurückhaltender Bittere abgerundet.

Diese geschmackliche Vielfalt erreichen die Wallersteiner Brauer um Braumeister Volker Röthinger mit einer besonderen Mischung aus ausgesuchten Malzen und feinem Spalter Hopfen. Das besondere Geheimnis die-



Foto: Fürst Wallerstein

Stammt aus fürstlichem Haus, verkehrt in den besten Häusern: Fürst Wallerstein Brauhaus „1598 Edition Privée“.

ses Bieres ist aber eine dreimalige Vergärung mit einer speziellen Sektheffe, die in Wallerstein ausschließlich fürs „1598“ verwendet wird. So ungewöhnlich wie dieses Bier ist auch die Tatsache, dass sich das fürstliche Brauhaus bei der Entwicklung und Vermarktung des „1598“ eigens die Unterstützung des bekannten Sommeliers Rüdiger Meyer gesichert hat, der u.a. das passende Glas für den perfekten Biergenuss ausgewählt hat.

Laut Geschäftsführer Georg Schwarz wird die Edition 2010 nach sorgfältiger Gärung und Lagerung ab Mitte November in der gehobenen Gastronomie und im ausgesuchten Fachhandel verfügbar sein. Zu den Adressen, die dieses einzigartige Bier anbieten, gehören das Hotel Adlon in Berlin, die Sansibar auf Sylt, das Boettner und das Tantrix in München und natürlich Meyers Keller in Nördlingen. Dessen Patron Joachim Kaiser präsentierte bei der Jahrgangsprüfung nicht nur ausgesuchte Wurstspezialitäten, die perfekt mit dem „1598“ harmonisieren, er berichtete auch über die sensationellen Ideen, mit denen er den Gästen die Wallerstein-Spezialitäten näher bringt (siehe Bericht unten).

Wie ein Wirt mit Bier „spielt“

„Lesezeichen fürs Bier“

Nehmen wir als Beispiel das „Fürst Wallerstein Weissbier“. Alles, was die Gäste über dieses Bier wissen sollten, steht auf der einen Seite des „Lesezeichens“: „Feinhefig und erfrischend: Reines, weiches, vollmundig süffiges Weizenbier, das zur Brotzeit genauso schmeckt wie an der fürstlichen Tafel. Im Geschmack harmonisch abgerundet, weizenbiertypisch mit deutlichen Aromen von Gewürznelke und einem Hauch Banane. Der hervorragende Begleiter des Kellerschinkens passt auch gut zur asiatischen Küche...“

Und wenn die Gäste wissen wollen, was am allerbesten zum „Fürst Wallerstein Weissbier“ passt, brauchen sie das „Lesezeichen“ nur umdrehen. Da steht: Joachim Kaisers Kellerschinken – echter Rieser Culatello! Und dann folgt eine ausführliche Beschreibung dieser hausgemachten Schinkenspezialität! Was für eine geniale Idee. Diese „Lesezeichen“ mit ausführlichen Beschreibungen des jeweiligen Bieres und der dazu passenden Wurstspezialität von Joachim Kaiser gibt's für alle Wallerstein-Bierspezialitäten – exklusiv in Kaisers Sternrestaurant „Meyers Keller“ in Nördlingen. Der Gast darf und soll

diese ganz speziellen „Lesezeichen“ natürlich auch mit nach Hause nehmen.

Und wenn er daheim beim Buchlesen Pause macht und zum Lesezeichen greift, dann... kommt ihm vielleicht die Idee, sich aus dem Kühlschrank eine Flasche Wallerstein zu holen oder in Meyers Keller einen Tisch zu reservieren.

„Die Idee mit den ausführlichen Bierbeschreibungen ist uns bei einer Verkostung mit Sommelier Rüdiger Meyer im Brauhaus Wallerstein gekommen“, erzählt Joachim Kaiser. „Und weil es sich um eine klassische Win-Win-Situation handelt, von der jeder etwas hat – die Brauerei, ich als Wirt und der Gast, haben wir die Idee zügig umgesetzt.“

Diese wohl einmalige Kooperation zwischen Brauerei und Wirt passt überdies perfekt ins Konzept des Sternekochs, der auf traditionelle, handwerklich erzeugte Produkte setzt. Gemeinsam mit einem örtlichen Metzger stellt Kaiser beispielsweise Wurst-Spezialitäten nach alten Rezepten her – ganz ohne Zusatzstoffe und Bindemittel. „Wichtig ist, dass die Zutaten innerhalb der ersten zwei Stunden



Foto: Meyers Keller

Auf der einen Seite die Bierempfehlung, auf der anderen Seite die passende Speise: die genialen „Lesezeichen“ in Meyers Keller in Nördlingen.

nach der Schlachtung verarbeitet werden“, so Kaiser. Auf dieser Basis produzieren wir u.a. Blutwurst (vergleichbar der französischen Boudin), klassische Bratwürste im Bündelarm, Leberwurst, Schinkenwurst, etc.“ Eine besondere Spezialität ist der eingangs erwähnte Culatello Kellerschinken, der in einem ehemaligen Brauereigewölbe in feuchtem Klima 30 Monate lang reift. Das ist wirklich kein Allerweltsschinken. In Italien werden zwischen 80 und 120 Euro für das Kilo verlangt. In Mey-

ers Keller nimmt man 6,90 Euro für 100 Gramm. Solch ein kulinarischer Genuss verlangt einfach nach einem perfekten Getränk als Begleiter. Und bei Verkostungen im Brauhaus Wallerstein stellte sich heraus, dass dieser Schinken und das Weissbier am besten harmonieren. Und das „1598“? „In unserem Restaurant fahren wir zweigleisig“, so Joachim Kaiser. „Zum einen bieten wir engagierte Regionalküche, zum andern verstehen wir uns als Kreativrestaurant, bei dem der Gast aus 12 Gängen sein individuelles Menü zusammenstellen kann.“ Im Preis ist auch eine Getränkepauschale enthalten. Wie man es von einem Restaurant mit Michelin-Stern erwarten darf, werden pro Gang korrespondierende Weine serviert – mit einer Ausnahme. Da wird Bier serviert, nicht irgendeines natürlich, sondern das „1598 Edition Privée“. „Gäste, die zum ersten Mal da sind, wundern sich erst mal“, erzählt Joachim Kaiser, „und sind hinterher in aller Regel total begeistert. Die Gäste lieben es doch, überrascht zu werden und etwas Neues zu entdecken. Und nach dem dritten oder vierten Weingang ist das „1598“ einfach eine Sensation.“