

Inhalt

Ein Dankeschön	10
Geleitwort der Autoren: Unser erstes Treffen	13
Vorwort von Jim Koch, Samuel Adams Boston Brauerei	16
Vorwort von Dr. Martina Gastl, Technische Universität München	18
Vorwort von Dr. Josef Fontaine, Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin	20
Vorwort von Garrett Oliver, Brooklyn Brewery	22
Vorab einige Begriffserklärungen	24
Ein Wort zum Reinheitsgebot.....	25
Definitionen.....	26
Umrechnungstabelle	30
Alphabetische Liste der Rezepte in den Kapiteln 7 bis 9	31
1. Als das Bier dunkel wurde	33
Die Geschichtlichkeit dunkler Biere.....	33
Blonde, obergärige Biere an der Wiege der Zivilisation.....	35
Die gesellschaftsbildenden Auswirkungen des Getreideüberschusses.....	37
Die sumerische Art des Brauens.....	38
Die Ausbreitung der sumerischen Braukunst.....	41
Das Ende des Bieres im Nahen Osten – und dessen Neugeburt in Mitteleuropa.....	41
Wie Dunkelheit (und Rauchgeschmack) ins Bier kamen.....	45
Die Rückkehr von Malz ohne Rauch.....	47
Die Rückkehr von Malz ohne Dunkelheit.....	48
Die Weiterentwicklung der Malztechnologie.....	51
Bierfreiheit!.....	53
Die dunkle Brauweise heute.....	54

2. Als das Bier untergärig wurde	56
Die Zeit der skrupellosen Bierpanscher	57
Dunkel: Der erste „echte“ Bierstil der Welt	58
Die manifesten und latenten Konsequenzen eines Feudaledikts	61
Eiszeit in der Renaissance und der Anfang einer neuen Bierkultur	63
Weizenbier: Die merkwürdige Ausnahme zur bayerischen	
Lagerbier Revolution	66
Bayerische Bierkultur: Ein zeitloses Erbe	69
3. Als die Cerevisiae mit dem Eubayanus	74
Von der Alchemie zur Wissenschaft:	
Das Verständnis der Hefe im Wandel der Zeit	75
Je mehr wir lernen, desto weniger scheinen wir zu wissen	79
Was geschah in Patagonien?	83
Das Wunder einer Mikroben-Migration	86
Transatlantische Vektorreise?	87
Vom Winde verweht?	88
Der Triumph von Saccharomyces Pastorianus	90
Wissenschaftler holen die Brauer ein	93
4. Geschmacksprofile einiger klassischer, dunkler Lagerbiere	98
Bayerisches bzw. Münchner Dunkel	99
Schwarzbier	99
Böhmisches Dunkel	100
Dunkelbockbier und Dunkeldoppelbockbier	102
Rauchbier	104
Kellerbier	105
Kontinentaleuropäisches Porter	106
Mexikanisches Dunkel	107
5. Zutaten für dunkle Lagerbiere	110
Wasser	111
Hopfen	115
Hefe	119
Malz	121
Der moderne Keimkasten und die moderne Rösttrommel	121
Dunkle Malze für dunkle untergärige Biere	126

6. Sudhaus- und Gärkellerverfahren für dunkle Lagerbiere	160
Definitionen: Zwei idealtypische Maischeverfahren	161
Die Geschichte des Dekoktionsmaischens: Kaum Beweise, aber viele Vermutungen	164
Dekoktion: Die klassische Maischemethode	167
Dekoktion und die Maillard-Reaktion	169
Mehrstufen-Infusionsmaischen	171
Einstufen-Infusionsmaische	173
Die Gärung und Lagerung	173
Der Röstgeschmack: Die große Herausforderung beim Brauen dunkler Lagerbiere	177
Dunkle Farbmalzextrakte	179
7. Rezepte Teil 1: Klassische dunkle Lagerbiere	180
Rezept 1: Bayerisches/Münchner Dunkel I	181
Rezept 2: Bayerisches/Münchner Dunkel II	184
Rezept 3: Bayerisches/Fränkisches Dunkles Landbier	186
Rezept 4: Tmavý Ležák (Böhmisches Dunkel)	188
Rezept 5: Bayerisches Schwarzbier I	190
Rezept 6: Bayerisches Schwarzbier II	191
Rezept 7: Bamberger Hofbräu Schwarzbier	192
Rezept 8: Thüringer Schwarzbier	194
Rezept 9: Bayerisches Dunkelbockbier	195
Rezept 10: Bayerisches Dunkeldoppelbockbier I	197
Rezept 11: Bayerisches Dunkeldoppelbockbier II	199
Rezept 12: Bamberger Hofbräu Exquisator Dunkeldoppelbockbier	200
Rezept 13: Bamberger Rauchbier	202
Rezept 14: Bayerisches Dunkelkellerbier	204
Rezept 15: Deutsches Porter	206
Rezept 16: Baltic Porter (Baltisches Porter)	208
8. Rezepte Teil 2: Innovative Dunkle Lagerbiere	211
Rezept 17: Bayerisch-fränkisches trockenes Dunkel	212
Rezept 18: Bayerisch-fränkisches Dessert Dunkel	214
Rezept 19: Dunkles „Negra“ Wiener Lager	216
Rezept 20: Barke® Dunkles Wiener Lager	218
Rezept 21: Dunkelmärzen	220

Rezept 22: Dunkles Bauernlagerbier (Dark Farmhouse Lager)	222
Rezept 23: Birra Rossa	223
Rezept 24: Süffiges Dunkel („Session“ Dunkel)	224
Rezept 25: Barke® Sinamar® Dunkel	225
Rezept 26: Schlotfegerla® Bamberger Rauchbier	226
Rezept 27: Estländisches Baltisches Porter (Estonian Baltic Porter)	228
Rezept 28: Dunkelrauchdoppelbock	229

9. Rezepte Teil 3: Experimentelle Dunkle Lagerbiere 231

Rezept 29: „Schwarz-ator“-Triplebock	232
Rezept 30: „Imperial“ Fünf-Korn „Dinkel-Dunkel“	234
Rezept 31: Dunkles Lagerbier mit gerösteter Gerste, Kakao und Vanille	236
Rezept 32: Schwarzes Kaffee-Lagerbier	239
Rezept 33: Untergäriges Gersten-Weizen-Rauch-Starkbier	240
Rezept 34: „Imperial“ Barrique Rauchbock	243
Rezept 35: „Imperial“ Hafer-Schwarzbier	245
Rezept 36: Dunkles Sauergut-Lagerbier	246
Rezept 37: Dunkles Montmorency-Sauerkirschen-Lagerbier	248
Rezept 38: Dunkles California „Un-Common“ Lagerbier	250
Rezept 39: Spätrenaissance Bayerisches Dunkel	252
Rezept 40: „Hildegard-von-Bingen“-Bier aus dem Mittelalter	254
Rezept 41: American Imperial Hopy Dunkel	257

10. Dunkle Lagerbiere in der Küche 261

Dunkle Lagerbiere als Zutat	261
Dunkle Lagerbiere als Speisebegleiter	263
Rezept I: Auberginen-Ziegenkäse-Terrine mit Kräuterbier-Dressing	265
Rezept II: Gemüse im Bierteig	267
Rezept III: Dunkle Kürbis-Lagerbier-Suppe	268
Rezept IV: Biersuppe	270
Rezept V: Biergulasch	272
Rezept VI: Carbonade à la Bavière	274
Rezept VII: Lamm (oder Schwein) in Rauchbier mariniert	276
Rezept VIII: Weihnachtsgans	278
Rezept IX: Thanksgiving Turkey (Truthahn) mit dunkler Lagerbiersoße	280
Rezept X: Spanferkel	283
Rezept XI: Roastbeef in dunkler Lagerbier-Senfsoße	285

Rezept XII: Braumeister-Steak.....	287
Rezept XIII: Dunkelbiersoße.....	288
Rezept XIV: Demi-Glace de bière selon Escoffier.....	290
Rezept XV: Garum nigrae cerevisiae: Eine Dunkeldoppelbock-Reduktion à la Apicius.....	292
Rezept XVI: Dunkle Lagerbier-Steaksoße.....	293
Rezept XVII: Gegrillte Champignons und Zucchini mit dunkler Lagerbierfüllung.....	294
Rezept XVIII: Birnen im dunklen Lagerbier pochiert.....	295
Quellen (nach Kapitel geordnet)	296
Register	306
Bildnachweis	316
Über die Autoren	317
Thomas Kraus-Weyermann.....	317
Horst Dornbusch.....	318