



A close-up photograph of beer foam, showing numerous small, golden-yellow bubbles on a white head.

Taliman Sluga

Das österreichische

BIER KOCHBUCH

VERLAG ANTON PUSTET

Impressum

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische
Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

©2020 Verlag Anton Pustet
5020 Salzburg, Bergstraße 12
Sämtliche Rechte vorbehalten.

Rezepte: Taliman Sluga und Franz Peier
Foodfotografie: Werner Krug

Grafik, Satz und Produktion: Tanja Kühnel
Lektorat: Anja Zachhuber
Druck: Těšínská tiskárna, Tschechien
Gedruckt in der EU

ISBN 978-3-7025-0973-6

www.pustet.at

Inhalt

Vorwort	7
Blitzlichter aus der Geschichte des Bierbrauens und der Braustätten	8
Die Herstellung von Bier	16
Bierstile, Biersaisonen und Reinheitsgebot....	18
Bierkultur: Glas und Temperatur	28
Bierverkostung und Biersprache.....	33
Innovative österreichische Klein-, Gasthaus- und Privatbrauereien und ihre Biere	38
Bier und Gesundheit	77
Bier – vorzügliche Kochzutat und idealer Begleiter zum Essen.....	80

Gerichte mit und zum Bier – Rezeptteil

Vorspeisen und Salate	90
Brot und Gebäck	126
Suppen.....	134
Zwischengerichte und kleine Gerichte	140
Hauptspeisen	146
Desserts.....	206

Anhang

Rezeptregister.....	242
Bildnachweis	245
Glossar.....	246
Brauereien in Österreich.....	248
Dank, Autorenbiografie	254

Vorwort

Das beste Buch, das je gebraut wurde!

Meine erste Erfahrung mit Bier machte ich im Haus meiner Großeltern in Villach. Mein Großvater stellte in einem großen blauen OMO-Topf nach einem alten Rezept, das ich mir in späteren Jahren aus dem Slowenischen übersetzen ließ, selbst Bier her:

10 Liter Wasser mit 300 Gramm Kneipp-Malz 1,5 Stunden kochen. Dann 20 Gramm Hopfen dazugeben und eine weitere halbe Stunde kochen lassen. $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker in einem weiteren Topf mit etwas Wasser aufkochen, wieder abkühlen lassen und in den großen Topf dazugeben. Abkühlen, aber nicht zu kalt werden lassen und 20 Gramm Germ zerbröselt dazugeben. Dann 24 Stunden stehen lassen. Den Schaum abschöpfen.

Das Bier in Flaschen abfüllen – nicht ganz vollfüllen – und gut und fest verschließen. Sechs Tage an einem kühlen Ort stehen lassen. Dann ist das Bier trinkfertig.

An meinen ersten Biergenuss kann ich mich nicht mehr genau erinnern, aber nach dem ersten Schluck „verbesserte“ ich das Getränk mit Zucker – eine „überschäumende“ Erfahrung. Ohne Gott und Malz anzurufen, wünsche ich Ihnen und uns viel Erfolg mit diesem über- schäumenden Buch.

Taliman Sluga

Blitzlichter aus der Geschichte des Bierbrauens und der Braustätten

Die Anfänge der Braukunst liegen nach berechtigten Vermutungen von Archäologinnen und Archäologen vor ungefähr 8.000 bis 9.000 Jahren in Mesopotamien. Nachgewiesen ist, dass vor rund 6.000 Jahren die Sumerer als die Erfinder des Bieres gelten dürfen. Auf einer Tontafel aus dieser Zeit findet sich das älteste bekannte Bierrezept eingeritzt.



Sumerer beim Biergenuss mit langen Strohhalmen

Bei den Ägyptern galt Bier als Volksgetränk. Es wurde damals aus halb gebackenen Gerstenbroten gebraut, die einfach mehrere Tage im Wasser stehen gelassen wurden. Vor dem Anbau von Trauben war Bier bei den Etruskern und Römern sehr beliebt. Um die Geburt Christi kommt Bier aus der Mode und weicht allmählich dem Wein. Es verliert an Bedeutung, bis es im frühen Mittelalter vor allem nördlich der Alpen wieder an Beliebtheit gewinnt. Zur Zeit Karls des Großen wurde Bier in den Haushalten gebraut – von den Frauen! Im frühen Mittelalter wurde die Bierproduktion Sache der Grundherren, im 9. Jahrhundert entstanden die Klosterbrauereien, deren Bier so beliebt wurde, dass man eigene Höfe dafür einrichtete. Man schenkte drei Sorten Bier aus: für die Mönche, für die Knechte und Pilger und für das gemeine Volk. Das älteste in Österreich gebraute Bier war vermutlich Steinbier,

Blitzgulasch in der Tasche

300 g Frikandeau, in Scheiben geschnitten
1 Zwiebel, in Scheiben geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
100 g Pilze, in Scheiben geschnitten
1 roter Paprika, würfelig geschnitten
1 EL Paradeisermark
Paprikapulver, edelsüß
etwas Ingwerpulver
Zitronenzesten
Kümmel
Thymian
100 ml Rindsuppe
200 ml Märzenbier
4 Pitabrote
8 TL Sauerrahm
Öl
Salz, Pfeffer
Salatblätter und Lauchzwiebeln
oder Schnittlauch für die Garnitur

Öl erhitzen, zuerst das Fleisch kurz anbraten, herausnehmen, in der Pfanne die Zwiebelscheiben hellbraun anschwitzen, danach das Fleisch wieder dazugeben. Knoblauch, Pilze, Paprika dazugeben und Farbe nehmen lassen. Paradeisermark und Gewürze dazugeben und gut durchschwenken.

Dann mit dem Fond und dem Bier ablöschen, schwenken und abschmecken.

Die Pitabrote kurz in einer Pfanne oder auf dem Grill auf beiden Seiten knusprig toasten, halbieren, auseinanderklappen und füllen. Mit Salat, Sauerrahm und Schnittlauch garnieren.





Bierschaumsuppe mit Gurke und Garnelenspieß

1 Schalotte, fein geschnitten

20 g Butter

etwas Muskatnuss, Curry,

Garam Masala* und Kurkuma

2 Salatgurken, gewürfelt

500 ml Hühnerfond

180 ml Obers

125 ml Hanfbier

Salz

1 EL Koriandergrün

20 Garnelen, mariniert mit Tandoori und
schwarzem Sesam

2 EL Mandeln, geröstet

*Die traditionellen Mischungen von Garam Masala enthalten Gewürze, die nach der ayurvedischen Heilkunde den Körper erhitzen. Dazu zählen zum Beispiel Schwarzer Kardamom, Zimt, Gewürznelken, Schwarzer Pfeffer und Kreuzkümmel.

Die Schalotte in Butter mit etwas Muskat, Curry, frischer Kurkumawurzel und Garam Masala andünsten, dann die Gurkenstücke dazugeben und glasig werden lassen. Mit dem Fond, der Hälfte des Obers und dem Bier ablöschen. Die Suppe 15 Minuten leicht kochen lassen, salzen, dann pürieren.

Die zuvor marinierten Garnelen auf kleine Spieße stecken und in Öl kurz beidseitig anbraten.

Die Suppe nochmals aufkochen lassen, das restliche geschlagene Obers locker unterheben und mit den Gewürzen abschmecken. Die Suppe mit den Gurkenwürfeln, den Mandeln und den Garnelenspießen anrichten.

Biergugelhupf

100 g Rosinen
175 ml helles Bier
Rum
100 g Butter, zimmerweich
180 g Staubzucker
8 Eidotter
100 g Keksbrösel
80 g Mandeln, gerieben
8 Eiklar

80 g Kristallzucker
Salz
20 g Stärkemehl
Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, gerieben
Zimt
Butter und Brösel für die Form
100 g Staubzucker
2 EL Mandelstifte



Rezeptregister

B

- Besoffene Wildsau in Honig-Biersauce mit Kräuter-Polenta-Pralinen 159
Bierbeuschel vom Lamm 201
Bier-Cremesuppe 138
Biergugelhupf 230
Bierkrapfen 217
Bierpalatschinken mit Schwarzbeeren 206
Bierpralinen 227
Biersaibling auf Gemüse-Rollgerste 195
Bierschaum mit Mandel-Bier-Krokant 229
Bierschaumsuppe
 - mit Gerstennockerln 139
 - mit Gurke und Garnelenspieß 137
Bierterrine mit Kaninchenleber 95
Biertreibernbrot 128
Blitzgulasch in der Tasche 90
Bratwürstel mit Stout-Sauce und Senf-Erdäpfelpüree 123
Braumeisters Bettlerhuhn 189

- Braumeisters Leber 187
Braumeisters Nierndl 167
Brioches mit Bier 133
Brombeer-Schokoturm 209
Büffelmozzarella mit Orangen-Bier-Melanzani 102

C

- Chicorée in Bier geschmort 101

D

- Dunkelbier-Lammbraten 179

F

- Fasanenbrust in Portersud mit Speckzwetschken und Römersalatherzen 147
Feine Lamm-Fladenrolle 161
Forellen in Zwickelbier 203

G

- Gebackene Apfelmäuse in Altbier-Sabayon 221

Gebezter Lachs mit Blinis und Rucola-Mousse	111
Gedämpfte Fischpäckchen	99
Geeiste Biercreme mit Powidl	223
Gesurtes Reh	165
 H	
Hechfilet mit Szegediner Kraut	192
Hopfensprossensalat mit Honig-Bierdressing und Amur	96
Hühnerkeulen in Zwetschken-Biersauce.....	171
 K	
Kalbswangerl in Biersauce	198
Käse-Biersuppe.....	134
Knusperroulade vom Lamm mit Rösterdäpfeln und Kirschbierbirne	184
Köstliche Ripperl mit schwarzer Barbecue-Sauce	119
 L	
Lachs mariniert mit Bananen-Gurken-Fisch-Tatar und Weißbiersorbet.....	93
„Long Neck“-Bierroulade.....	224
 M	
Minibrioche mit Bier-Karamellsauce	218
 O	
Ofenschlupfer mit Porter-Sabayon.....	211
Orzo-Risotto mit Chorizo-Miesmuscheln.....	141
 P	
Pilsner Heißschale	239
Preiselbeerlasagne mit Dunkelbiercreme gratiniert.....	215
 R	
Radetzkytatar vom Strauß mit Brandteigkrapferl.....	105

R

Räucherfischtascherl mit „überschäumender Luft“	153
Rindslungenbraten in Biersauce	197
Rote Rüben im Bierteig mit Krenschaum	125

S

Santa-Monica-Burger.....	143
Schokolade-Bieramisu.....	233
Schokolade-Bier-Cola-Kuchen mit karamellisierten Biermarillen	236
Schopfrolle vom glücklichen Schwein mit Biersauerkraut und Kürbisgemüse.....	175
Schopfschnitzel in Biersauce mit Thymianerdäpfeln und Bierkrautsalat	204
Schwedisches „Sjömansbiff“	176
Schweinsfilet mit Bierrettich und Gewürzsauce.....	155
Schweinsmedaillons in dunkler Biersauce.....	191
Selchfleischdukaten mit Grazer Krauthäuptel	181
Spargelnudeln mit Oktopus-Bolognese	149
Steirisches Kernkraftbrot.....	126

T

Tafelspitz-Salat mit Weizenbier-Vinaigrette und Kichererbsen-Kräckern	113
---	-----

V

Virginia-Kürbis.....	172
Vollkorn-Bierweckerl	131

W

Warm geräucherter Lamm-Kaiserteil mit Krenkirschen.....	117
Wildragout.....	168
Wolfsbarsch mit Steinpilz-Paella und gebackenen Hahnenkömmen	107

Literatur und Quellen

Einen umfangreichen Literatur- sowie Quellennachweis finden Sie unter www.pustet.at

Bildnachweis

Andreas Hänsel/Papierwelten: 11, 12 (rechts), 14
Andreas Scheucher: 78
Andreas Turk: 31
Archiv Sluga: 8, 9, 12 (links), 13, 15, 30, 254
Axel Kiesbye, Bierkulturhaus: 36
Bierschmiede: 50
Brauerei Frastanz: 16, 61
Brauerei Gusswerk: 55
Brauerei Hofstetten: 52
Brauerei Schloss Starkenberg: 60
Bruckners Bierwelt, Erzbräu Bruckner, imagefoto, theo kust: 41
diebrauerei Leutschach: 67
Erzbergbräu: 70
Flecks Steirerbier, Ulrike Rauch: 68
Herzog Bier, ©pixelmaker.at: 72
Laxenburger Brauhandwerk, Tanja Hofer: 43
Max und Malz Privatbrauerei, Silvia Zellinger: 54
Pinzgaubräu, Michael Huber: 57
Shilling Bier, Königshofer: 65
Shutterstock.com: Umschlag u. 2/3: Love the wind; 6, 37,
demarcomedia; 28/29: Chones; 87: Kishivan; 88/89,
240/241: ArtemSh; Bierglas-Illustrationen: Happy Job.
Tschöams Biere: 48
Werner Krug: Foodfotografie

**Ohne Wertung und Reihenfolge
geht mein Dank an:**

Braumeister Hans Seidl, Dipl.-Ing. Andreas Turk (Fotobeiträge), Andreas Hänsel/Papierwelten (Ansichtskarten), LSA international und Vertriebsagentur Christian Wechsler sowie www.vega-direct.at (Biergläserfotos), Ing. Andreas Fischerauer www.essig.at, Peter Musger, Hopfenbauverein Leutschach, Axel Kiesbye/www.bierkulturhaus.com (Unterstützung und Fotos), Diplom-Biersommelier Martin Retzl/Landesberufsschule Bad Gleichenberg und Diplom-Biersommelier Willibald Wolf/Tourismusschulen Bad Gleichenberg für Bierverkostungen und -beschreibungen.

Und vielen weiteren lieben Menschen, die mich inhaltlich und freundschaftlich unterstützten, ganz besonders meiner Frau Christine, habe ich großen Dank abzustatten.

Taliman Sluga

Der Kultur- und Kulinarikvermittler Taliman E. Sluga ist im Museums- und Ausstellungswesen tätig und veranschaulicht mit dem zentralen Thema „Essen und Trinken“ historische Epochen und regionale Gegebenheiten. Seit 2005 ist Sluga auch Kochbuchautor.

Der Österreicher ist Initiator der seit 2011 jährlich stattfindenden Kochbuchmesse Graz und des Österreichischen Kochbuchpreises *Prix Prato*. Ebenfalls von ihm im Verlag Anton Pustet erschienen: *Europäisches Weihnachtskochbuch: Rezepte · Bräuche · Spezialitäten* (2018) / *Christmas in Europe: Recipes · Customs · Specialities* (2019) sowie *Das österreichische Fisch-Kochbuch*.



Ebenfalls in dieser Reihe erschienen



Das österreichische Fisch-Kochbuch

240 Seiten, durchgehend farbig bebildert, 15,7 x 12 cm, Hardcover mit Stanze, ISBN 978-3-7025-0958-3, € 19,95

Weitere Bände in Vorbereitung:

Das österreichische Käferbohnen-Kochbuch

Das österreichische Lamm-Kochbuch

www.pustet.at