

«Ziemlich verpönt!»

Mit Wein, Spirituosen oder sogar Coca-Cola wird gekocht. Aber mit Bier? Einer, der das Hopfengetränk längst in seine Alltagsküche integriert hat, ist der Schweizer Molekular-Koch Rolf Caviezel. In seiner Versuchsküche hat er uns die Basics des komplexen Themas nähergebracht.

TEXT KRISTINA A. KÖHLER FOTOS OLIVIA PULVER

Versteckt in einem Wohnquartier in Grenchen bei Solothurn, hat sich der Rolf Caviezel, Schweizer Experte der Molekularküche, sein Tüftelrefugium erschaffen. All die Einmachgläser und Fläschchen, die in den Regalen der Räumlichkeiten stehen, erzählen von unzähligen Stunden der kulinarisch-experimentellen Einkehr. Doch es gibt auch manch gedecktes Tischchen, im Lokal sowie auf einer Innenhof-Terrasse, denn Caviezel bewirbt hier überdies Gäste und leitet Kurse. Heute wird mit Bier gekocht, einem Herzens-Thema des 51-Jährigen, dem er sogar ein Buch gewidmet hat.

Rolf Caviezel, wieso eignet sich Bier generell zum Kochen?

Jede Biersorte besitzt verschiedene Aromen und diese lassen sich gut mit Zutaten kombinieren. Sie können zudem Geschmacksnoten hervorheben. Es gibt heute so viele Biere, dass sich das Getränk auch deswegen für die Küche anbietet. Obwohl das bei den Brauern verpönt ist.

Das «flüssige Brot» ist schliesslich zum Trinken da?

Ja, schon. Aber es gibt durchaus Brauer, die sehr offen sind und hier auch einen weiteren Absatzmarkt erkennen.

Ihr Buch «Beer Pairing», in dem Sie mit dem Physiker und Hobbykoch Thomas Vilgis mit Bier kochen, geht klar in die wissenschaftliche Richtung. Braucht es Vorwissen?

Frischlucht für den Nerd:
Rolf Caviezel auf der Terrasse vor seiner experimentellen Gaststätte.

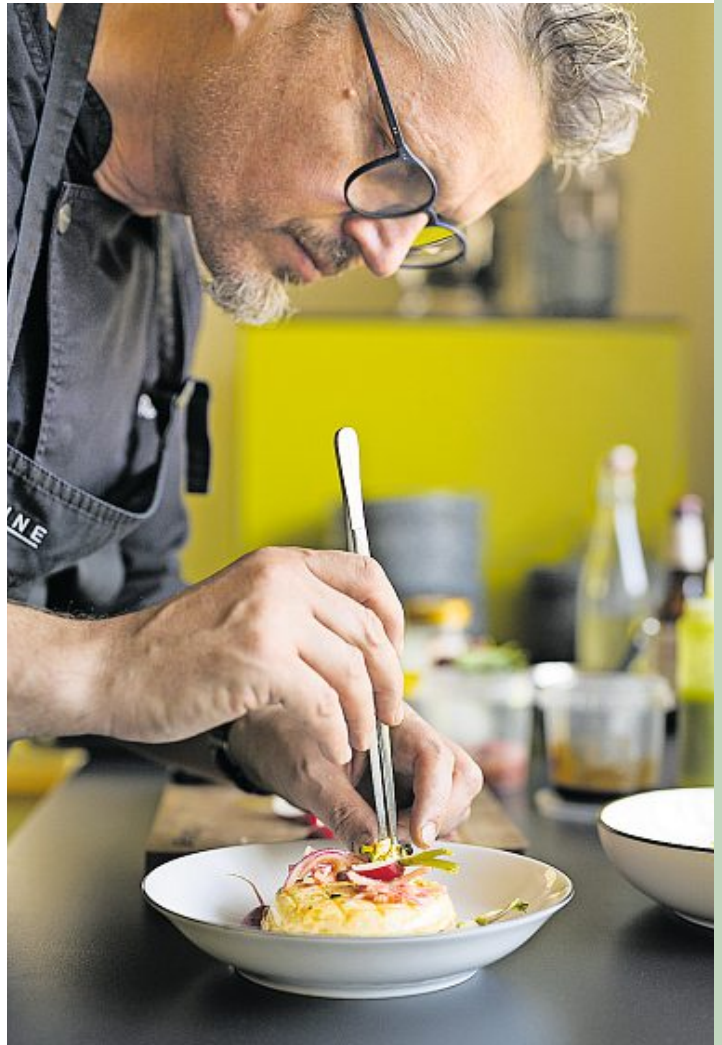
ROLF CAVIEZEL

Fine-Dining-Koch Rolf Caviezel arbeitete einst in namhaften Hotels wie Quellenhof Bad Ragaz oder The Dolder Grand Zürich. Heute bietet er mit Freestyle-Cooking Kochkurse an und tüftelt an neuen Kochtechniken. Viele seiner 15 Bücher sind prämiert. «Beer Pairing» erschien im Fona-Verlag.





Caramelisiert: Für eine einfache Bier-Sauce werden Zucker und Bier zur Hälfte eingeköchelt. Rechts: der letzte Dekorations-Schliff.



Wir sind natürlich Freaks, die in dem Buch in die Tiefe gegangen sind. Aber man kann auch als Laie mit Bier kochen.

Wie gehen Laien vor?

Grundsätzlich gilt, dass helle, leichte Biere gut zu Produkten passen, die bereits einen deutlichen Eigengeschmack besitzen. Sie «übertönen» kein Gericht. Diese Biere können ebenfalls als Geschmacksverstärker dienen.

Wie das?

Alkohol konserviert und betont Aromen. Ein Beispiel: Wodka schmeckt im Grunde fast nach nichts. Wenn man jedoch eine Gurke in Wodka einlegt oder man ihn mit Gurke leicht mixt, erhält man ein sehr intensives Gurkenaroma.

Sollte deshalb ein Bier nie mitgekocht werden?

Das kommt darauf an. Ich würde Bier sowieso nur kurz mitkochen, denn sonst gehen seine Aromen verloren. Wenn es sich um ein Bier mit einer bitteren Note handelt, das stark hopfenhaltig ist, und man dieses beim Kochen einreduziert, dann wird die Sauce extrem bitter und ungeniessbar. Solche Biere gebe ich eher am Schluss zum Verfeinern dazu.

Versuchen wir doch, das Ganze etwas zu kategorisieren ...

Helle Biere, etwa Lagerbiere, eignen sich als Geschmacksverstärker und runden ein Gericht ab. Beispiel: ein Gurken-Melonen-Salat, der mit einem Schuss Bier kombiniert wird. Die Aromenwelten werden besser zur Geltung kommen.

Wird das Bier der Vinaigrette beigemischt?

Nein, auf keinen Fall! Man giesst nur etwas Bier über den Salat und fügt ganz wenig Salz hinzu. Lass dem Bier seine Entfaltung. Vielleicht passt noch etwas fruchtige Säure von einer Zitrone dazu, anstelle von Essig. Die Zitrone besitzt einen geringeren Eigengeschmack und dient als Frische-Booster. Die Zuckrigkeit der Melone wird dadurch ausbalanciert.

Was ist mit warmen Gerichten?

Die «Hellen», umgangssprachlich auch «Landbiere», eignen sich in Kombination mit Fisch. In der klassischen Küche

würde man für Fisch Weisswein verwenden, ich nehme einfach helles Bier. Den Fisch anbraten, kurz mit Bier ablöschen, fertig. Genauso schön ist eine Bier-Zabaione, eine Weinschaumcreme mit Bier, die ich zum Fisch serviere.

Würde ein simpler Sugo vom «Bier-Effekt» profitieren?

Da würde ich ein kräftigeres, dunkleres Bier verwenden, das dem Sugo Pep verleiht. Man gibt ja auch eher Rotwein in eine Tomatensauce. Wenn man jetzt ein etwas malzig-süßlicheres Bier wählt, braucht es diese Prise Zucker nicht, die oft einem Sugo hinzugefügt wird.

Was gibt es noch zu dunkleren, kräftigeren Bieren zu sagen?

Dunklere Biere wie ein Stout oder ein Malzbier eignen sich, um Geschmack und Süsse zu verleihen. Ich mag Rauchmalz-Biere sehr gern zum → Seite 38

→ Kochen und schokoladige Stouts. Es gibt Länder, da wird jeweils etwas Schokolade in die Saucen gegeben, etwa zur Pouletbrust. Deshalb arbeite ich bei Poulet gern mit einem Stout – übrigens auch bei meinem Hirsch-Pfeffer.

Helle Biere ersetzen den Weisswein, dunkle den Rotwein?

Das wäre jetzt äusserst einfach heruntergebrochen. Es ist schon komplexer.

Gibt es Biere, die sich nicht eignen?

Sauerbier, das, wie der Name bereits sagt, recht sauer schmeckt. Dieses ist in Belgien sehr beliebt. Ich könnte mir eine Verwendung zum Sauerbraten vorstellen. Aber vielleicht auch nicht ... (*Lacht.*)

Kleines Bier-Menü:
Hörnli-Salat mit mariniertem Chili-Brie und alkoholfreiem Bier-Drink mit Holunderblütensirup (Bio-Amber, Brauerei Schützengarten).

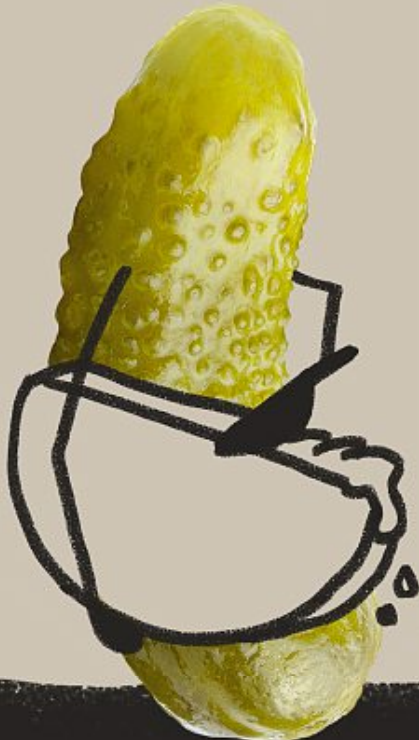


ANZEIGE

HUGO



DARUM LIEBEN WIR RACLETTE



Was ist generell mit der Menge?**Ein Fingerhut wäre wohl zu wenig...**

Ja, das bringt gar nichts. Einen halben bis einen ganzen Deziliter würde ich schon jeweils verwenden, wenn es um ein Gericht für zwei Personen geht.

Was stellen Sie mit Bier noch an?

Ich lege Produkte ein. Spannend ist dabei Käse! Der besitzt ja meist einen hohen Fettgehalt und nimmt somit Aromen gut auf. Einfach über Nacht einen Brie oder Camembert in rund einen Deziliter Bier einlegen, das Raumtemperatur aufweisen sollte. Am nächsten Tag schneide ich den Käse auf und mache aus dem Einlegesud ein Sösschen. Ich setze beim Bier meist auf ein kräftigeres, ein Stout mit Raucharomen oder einen Bock mit einem etwas höheren Alkoholgehalt.

Bier als Marinade?

Genauso spannend. Hierfür braucht es weniger, dafür aussagekräftigere

Biere. Rauch-, Porter- oder Schwarzbier kommen hier zum Zug. Allenfalls auch das Sauerbier. Ich mische das Bier mit einem neutralen Öl und füge gern frische Kräuter hinzu, sowie Salz und Pfeffer. Je nach Laune etwas Paprika, Curry sowie eine Prise Rohrzucker. Anschliessend das Grillgut über Nacht marinieren lassen.

Backen Sie mit Bier?

Auf jeden Fall. Ich ersetze dafür einen Teil des Wassers zum Beispiel mit Rauchbier. Das fertige Brot duftet dann wirklich leicht nach geräuchertem Schinken. Es gibt unendlich viele Möglichkeiten, um mit Bier zu kochen. Sogar Suppen lassen sich mit einem finalen Schuss hellem Bier verfeinern. Es passt dabei perfekt zu süsslichem Gemüse wie etwa Erbsen, Rüeblen oder Süsskartoffeln.

Was ist mit Desserts?

Für Cremes, Vanillesaucen oder Pannacotta eignet sich Bier ebenfalls gut. Hier

ersetze ich einen Teil der Milch oder des Rahms damit. Für einen Schokoladenkuchen oder Schoggipudding bietet sich ein dunkles Bräu besonders gut an, das für eine süsslich-malzige Note sorgt. Ebenfalls zu empfehlen: Bier-Glace, sprich Schaumgefrorenes aus geschlagenen Eiern, Rahm, Zucker und einem Teil lieblichen Biers.

Ihr ausgefallenstes Rezept?

Das war ein ganzer gegarter Blumenkohlkopf, den ich mit einer Schokolade-Bier-Rahmsauce übergossen und dann in den Backofen gesteckt habe. Das Ergebnis war ein schokoladig-lackierter Blumenkohl mit einer ganz feinen Biernote. Dazu gab es gebratene Specktranchen. Ich werde mit Bier immer weiter experimentieren. Es macht mir einfach zu grossen Spass. ●

Zwei Bier-Rezepte von
Rolf Caviezel auf Seite 41. →

ANZEIGE



brewbee

macht Gutes aus Gutem

20%

auf Duo Aktion
(Pizzas und
Lasagne)



Pizza & Lasagne

AUS UPCYCLING ZUTATEN

genussvoll

Dienstag, 23. bis Sonntag, 28. Juli 2024.

Hörnli-Salat und Chili-Brie

Rezepte von Rolf Caviezel
Für 2 Personen



Der Salat zieht rund eine Stunde im Bier-Sud.

Das brauchts für den Hörnli-Salat

- **300 g** Hörnli (z. B. von Bschüssig)
- **1 Flasche** Swiss Stout (Brauerei Schützengarten, www.coop.ch)
- **1** Zucchini
- **kleiner Bund** Basilikum
- **1 Bund** Radieschen
- wenig Essig, Rapsöl, Salz und Pfeffer nach Wahl

Und so wirds gemacht

Von einer Zucchini mit einem Sparschäler dünne Streifen runterziehen, diese mit wenig

Salz und Öl marinieren. Die Streifen auf dem heissen Grill kurz rösten. Aus den restlichen Zucchini feine Würfel schneiden, Basilikum in dünne Streifen schneiden. Hörnli im Salzwasser weichkochen und in ein Sieb giessen. Die lauwarmen Hörnli in eine Schüssel geben, Zucchini-Würfel beifügen und mit wenig Rapsöl, Essig und dem Swiss Stout marinieren. Ca. 1 Stunde ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Schluss das frische Basilikum dazugeben. Radieschen waschen und in Viertel schneiden, mit einem Teil den Salat ausgarnieren.

Das brauchts für den Chili-Brie

- **½ Flasche** Swiss Stout
- **20 g** Zucker
- **1** rote Zwiebel, geschält
- wenig Zucker, etwas Essig
- **4 Stück** Chili-Brie (z. B. von Eberle Spezialitäten, www.coop.ch)
- etwas Rapsöl, Salz, Pfeffer
- **20 g** Petersilie
- **50 g** lauwarmes Wasser
- **50 g** Rapsöl
- etwas Honig

Und so wirds gemacht

Zucker und Bier in eine Pfanne geben und zur Hälfte einkochen. Zwiebel halbieren und in dünne Scheiben schneiden, mit Zucker und Essig marinieren. Petersilie mit Öl und lauwarmem Wasser mixen, sodass eine kräftig grüne Flüssigkeit entsteht. Brie mit wenig Rapsöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem heissen Grill kurz grillieren. Mit den Radieschen und Zwiebeln sowie den Zucchini ausgarnieren. Am Schluss mit der Biersauce, dem Peterli-Öl und wenig Honig umranden.

ANZEIGE



Alles probieren, Vielfalt genießen!






20%

DIGITALER BON

Rabatt auf das ganze
GAZI Sortiment ab
zwei Stück nach Wahl

Einlösbar in Ihrem Coop Supermarkt oder in der Lebensmittelabteilung Ihres Coop City Warenhauses. Bon an der Kasse abgeben. Bon nur einmal einlösbar. Nicht kumulierbar mit anderen Bons. Gültig vom 22.07. - 04.08.2024.



