

ZEHN GLÜCKLICHE MÄNNER IM KULTLAND

Das perfekte Triple: Bierbrauen, Tasting und Feuerplattengrillen...

Nach einer kurzen Vorstellungs- und Einführungsrunde bei Brezeln und einem ersten Bier ist gleich mal ordentlich Action und eine erste Erkenntnis angesagt: Bierbrauen braucht Zeit und ist (in so einer kleinen Privatbrauerei) noch mit richtig viel körperlicher Arbeit verbunden!

BRAUEN BRAUCHT ZEIT

Zuerst mal mussten unter der fachkundigen Anleitung von Norman einige Säcke Malz geschrotet werden, bevor sie im Maischbottich mit Brauwasser gemischt, gerührt und dabei langsam erwärmt werden. Hierbei wird die Stärke im Malzkorn in Zucker umgewandelt. Diese Maische wird anschließend in einem zweiten Behälter abgeläutert, um dadurch die nicht wasserlöslichen Bestandteile des Malzkorns, den „Treber“, abzutrennen. Was übrig bleibt, ist eine klare Flüssigkeit, die „Würze“. Diese wird dann im ersten Behälter, der Würzpfanne, für etwa 80 Minuten gekocht und zweimal – an genau definierten Temperatur-Zeitpunkten – mit einer aufs Gramm abgewogenen speziellen Hopfenmischung angereichert. Die Zwischenzeiten haben wir selbstverständlich auch genutzt! Am wichtigsten erschien uns eine regelmäßige

„Qualitätskontrolle“, also das Testen und Tasten des gewünschten Ergebnisses! Mann muss ja auch wissen, was man da so anrührt! (Erfreulicherweise wird das KULTLAND-Bier-Sortiment noch durch diverse edle Tropfen der eigenen Brennerei ergänzt ...)

Diese „Arbeit“ macht natürlich auch hungrig. Deshalb hatten wir uns im Vorfeld einige Köstlichkeiten rund ums Thema Bier überlegt, die wir gemeinsam dort vor Ort auf der Feuerplatte zubereiten wollten – als ersten Gang einen sauleckeren flämischen Bier-Rinderschmortopf aus dem Dutch Oven.

Wieder zurück zum Bierbrauen: Hier folgte als Nächstes ein spezielles Abkühlen und Umpumpen in den „Whirlpool“. Hierbei werden die Hopfen- und Eiweißrückstände abgetrennt und die verbliebene Flüssigkeit gelangt dann in den Gärbottich, wo abschließend die vierte Zutat, die Bierhefe, in einem mehrtägigen, ebenfalls sehr genauen Prozess dafür sorgt, dass sich der in der Würze vorhandene Zucker zu Alkohol und Kohlensäure, in ein „Jungbier“, verwandelt. Dann braucht's noch eine mehrwöchige kontrollierte Fassreifung, bevor das finale Ergebnis filtriert und abgefüllt werden kann.

Diese letzte Reifungsphase haben wir aus Zeitgründen etwas abgekürzt und uns wieder mit dem bereits fertigen Produkt beim zweiten Gang ausgeholfen: super-saftige Beer-Cheese-Fried-Egg-Beef-Burger! Als krönenden Abschluss gab's dann noch leckere süße Bierkrappen, mit Apfelmus und Puderzucker bestreut – direkt auf der Feuerplatte im Wok frittiert ...



BRAUEN BRAUCHT AUSDAUER UND GENAUIGKEIT

Das war ein Fest! Zehn Stunden bei traumhaftem Sommerwetter im KULTLAND. Besser geht's nicht! Wer hätte gedacht, dass Bierbrauen mit so viel Ausdauer, Arbeit, Genauigkeit, sensorischem Wissen, Erfahrung und Kreativität zu tun hat?! Wir waren wirklich beeindruckt – und glücklich (auch über die beiden Fahrer, die sich dankenswerterweise für die Rückfahrt im Vorfeld gefunden hatten)! Das KULTLAND hat jetzt jedenfalls zehn neue begeisterte Fans und wir werden zukünftig sicherlich etwas ehrfürchtiger das flüssige Gold in seinen vielen Geschmacksvarianten genießen! 

Andreas Frick alias Frixe (51) lebt mit Heisi und zwei Teenagerjungs in der Nähe von Marburg. Er ist in der Gemeindeinitiative „UND Marburg“ engagiert, beruflich mit seiner Designagentur ArtFactory selbstständig unterwegs und zusammen mit seinem Schwager Jens Heise Gründer von FIRE-ZEUG.

KULTLAND-BRAUEREI – »DEIN BIER VON HIER!«

Norman Groh ist gelernter Fernseh- und Radiotechniker und hatte 2005 Lust auf etwas Neues. Zuerst hat er mit einem (zwischenzeitlich verstorbenen) Partner die Brennerei »Weidmann und Groh« und dann zusätzlich mit seinem Bruder Lorenz und der tatkräftigen Unterstützung beider Familien auf dem gleichen Gelände die KULTLAND-Brauerei gegründet.

Das KULTLAND-Bier wird in kleinen Chargen handwerklich hergestellt. Wichtig ist ihnen der regionale Bezug und ein hoher Qualitätsanspruch. Viele Zutaten kommen nach Möglichkeit aus eigenem Anbau (Gerste/Obst für die Brände). Und natürlich spielt auch das Wasser aus der eigenen Quelle eine entscheidende Rolle.

Gebraut wird streng nach deutschem Reinheitsgebot, d. h. es kommen ausschließlich die Zugaben Malz (Getreide), Hopfen, Hefe und Wasser zum Einsatz. Nur durch unterschiedliche Variationen mit den Hopfen- und Malzarten lassen sich völlig unterschiedliche Biere brauen. Hierfür sind präzise Prozesse mit punktgenauen Zeit-, Druck- und Temperaturwerten (Erhitzen und Kühlen) sowie bestimmten Umfüllvorgängen erforderlich. Und vieles lässt sich nur sensorisch, also mit dem eigenen Geschmackssinn und durch Anschauen und Schmecken beurteilen. Handwerk trifft Kreativität!

www.kultland-brauerei.de | www.weidmann-groh.de

**»WER HÄTTE GEDACHT, DASS
BIERBRAUEN MIT SO VIEL AUSDAUER,
ARBEIT, GENAUIGKEIT, SENSORISCHEM
WISSEN, ERFAHRUNG UND KREATIVITÄT
ZU TUN HAT?!«**

FIRE-ZEUG

Grillen an der Feuerplatte ist ein einzigartiges Wir-Erlebnis für alle, die sich Zeit nehmen und Lust haben, zu experimentieren, gute Gespräche schätzen und gerne lecker essen. Hier findet ihr viele Tipps und Zubehör: www.fire-zeug.de

RAN AN DIE FEUER- PLATTE

FLÄMISCHER BIER-RINDER- TOPF (CARBONNADES FLA- MANDES)

Als Erstes werden größere Fleischstücke von der Rinderschulter und ein Berg an Zwiebel-scheiben auf der Feuerplatte angebraten und dann nochmals zur Seite gelegt. Diese Zwiebeln werden dann im Bratensaft angedünstet und mit einem dunklen Bier und Rohrzucker im Dutch Oven zum Kochen gebracht. Dann kommen Brotstücke, jeweils ein „Bouquet garni-Kräutersträußchen“ und natürlich die Fleischstücke wieder dazu. Außerdem etwas Weißweinessig und Senf, Salz und Pfeffer. Alles zusammen schmort dann bei schwacher Hitze für 2,5 Stunden im geschlossenen Dutch Oven (mit zusätzlicher Oberhitze durch Grillbriketts auf dem Deckel) und wird mit frischem Baquette zu einem kühlen Starkbier serviert.



BEER-CHEESE-FRIED-EGG- BEEF-BURGER

Der unangefochtene Hauptdarsteller ist der Burgerpatty! Besorgt euch frisches, pures Rindfleisch mit einem Fettanteil von etwa 25 % – vom Metzger eures Vertrauens durch den Fleischwolf gedreht – und vermischt es mit Bockbier. Daraus werden per Hand und mit Hilfe einer Burgerpresse die Patties geformt (etwa 1,5 cm dick und 10 cm im Durchmesser). Diese werden im heißen Bereich der Feuerplatte von beiden Seiten etwa 2-3 Minuten angebraten, sodass sie danach außen schön kross und innen noch wunderbar saftig sind (die Kerntemperatur beträgt dann etwa 57° C). Einmal umgedreht, werden sie mit Cheddar-Käse belegt, der dann leicht schmilzt. Die Burger Buns werden parallel mit Butter bestrichen und angeröstet. Außerdem werden Zwiebelringe, Bacon und Spiegeleier (Tipp: in Paprika-Ringen) gebraten. Alle anderen Zutaten werden vorbereitet und bereitgestellt. Hier kann man dann durchaus ein paar Hände und Augen gleichzeitig an der Feuerplatte brauchen ... Sobald alles fertig ist, folgt die „Burger-Hochzeit“, wo alle Einzelbestandteile zu einer wunderbaren Einheit zusammengeführt werden und dadurch ein großartiges optisches und geschmackliches Gesamterlebnis entsteht: untere Hälfte des Burger Buns + BBQ-Soße + Burgerpatty mit geschmolzenem Käse + Eisberg- oder Rucolasalatblätter + Tomaten- und Gurkenscheibe + angebratene Zwiebeln + Spiegelei + angebratener Bacon + Burger-Soße + obere Hälfte des Burger Buns



SÜSSE BIERKRAPFEN MIT APFELMUS

So funktioniert's: Zuerst werden die Eier schaumig gerührt. Dann gibt man nach und nach zuerst Zucker, dann mit Backpulver vermischtes Mehl und abschließend – natürlich direkt vom Erzeuger – ein leckeres Weißbier dazu. Im Wok erhitzt man parallel vorsichtig das Öl auf 180° C. Sobald die Temperatur erreicht und der Teig zubereitet ist, taucht man jeweils einen Löffel ins Wasser, sticht dann immer ein Stück Teig ab und lässt ihn vorsichtig ins kochende Öl gleiten. Dort wird der Krapfen etwa 10 Minuten frittiert, bevor man ihn rausholt, abtropfen und etwas abkühlen lässt und abschließend mit Puderzucker bestreut. Na, läuft euch jetzt das Wasser im Mund zusammen ...?! Zu Recht!

Die Mengenangaben können gerne unter info@MOVO.net angefordert werden.