



## Biermenü: Flaschenpost aus Rügen

Die Seltenen Biere der Insel-Brauerei aus Ramin auf Rügen erzielen stolze Zuwachsraten und glänzen mit schmeckbarer Qualität und handwerklicher Braukunst. Jetzt reiste der Brauereichef in die Pfalz, um seine Biere im Rahmen eines kongenialen Menüs vorzustellen. Gastronomie & Hotel IMPULSE war mit dabei.

Seit August 2015 stellt die Insel-Brauerei in Ramin auf Rügen unter der Leitung von Markus Berberich Genussbiere her. Inzwischen sind es fünfzehn Sorten. Sie heißen Insel Kreide, Baltic Tripel, Meerjungfrau, Seepferd, Strandgut oder Überseehopfen und sind fruchtig, herb, cremig, würzig oder prickelnd wie Champagner. Die jungen Verwandten von Pils & Co. haben von Rügen aus einen Siegeszug angetreten, der in der Welt der gebrauten Genüsse beachtlich ist. In nicht einmal einem Jahr wurde die Kapazität von 150.000 Flaschen im Monat auf jetzt 400.000 ausgebaut. Längst haben nationale und internationale Experten den Bieren von Rügen Bestnoten gegeben. So wurde der Raminbräuer Überseehopfen in der Kategorie des India Pale Ale (IPA) bei den

World Beer Awards in London als weltbestes Bier ausgezeichnet. Das hätte man sich vor einigen Jahren kaum vorstellen können, dass ein deutsches Bier ausgerechnet in dieser Kategorie gewinnt. Mit neun Goldmedaillen im Jahr 2017 erzielte die Insel-Brauerei das beste deutsche Ergebnis. Diplom-Braumeister Markus Berberich, Gründer und Inhaber der Insel-Brauerei, begründet das so: „Wir sind sehr selbstkritisch bei der Entwicklung unserer Biere. Zahlreiche Testsude sind die Regel. Erst wenn alle zufrieden sind, bringen wir die neue Sorte auf den Markt“. Die Spezialitäten werden mittlerweile ins europäische Ausland, nach Israel, Kanada oder China exportiert - und das etwas mehr als zwei Jahre nach Gründung der Brauerei.

### Zweite Gärung, wie beim Champagner

Der gebürtiger Saarländer Berberich hat sein Handwerk in der Brauerei Becker in St. Ingbert von der Pike auf gelernt. Berberich, Braumeister und Biersommelier mit 25-jähriger Berufserfahrung, nahm alte, verloren gegangene Bierstile wieder auf und nennt seine handwerkliche hergestellten Produkte „seltene Biere“, denn mit dem typischen Kastenbier wie Pils, Weizen, Lager- oder Schwarzbier haben die Getränke aus Rügen nichts

gemein. „Wir machen alles anders“, sagt der 48-Jährige. Das beginnt bei einer deutlich größeren Auswahl an Hopfen, Hefen und Malzen. Die Gärung, gestartet mit obergärigen Hefen, erfolgt nicht in hohen Tanks, sondern in flachen offenen Bottichen, so dass jedes Bier seine speziellen Aromen optimal entwickeln könne. Zum Schluss kommt das Bier zum Reifen mit einer Dosage versehen in die Flasche, ein Prozess, den Berberich mit der Flaschenreife von Champagner vergleicht. Mit



Markus Berberich und Stefan Neugebauer



Baltic Stout

Insel Herb

Baltic Tripel

Baltic Ale

Strandgut

einem Unterschied: Bei Sekt oder Champagner wird der Hefesatz durch das Degorgieren aus der Flasche entfernt, beim Bier verbleibt er in der Flasche und sorgt während der Flaschenreifung für eine bessere Aromabildung und eine feinperlige Kohlensäure. Alle Flaschen werden in Naturpapier gewickelt,

die naturbelassenen Biere vor Lichteinfluss zu schützen.

### Joint Venture

Berberichs spezielle Biere sind in mehreren Punkten besonders. Gerne spricht er über seine besonderen Malze und speziellen Hefen. „Wir verwenden außergewöhnlich viele,

verschiedenen Malze, nicht nur aus Gerste oder aus Weizen. Beim Baltic Stout ist das Röstmalz vom Hafer dafür verantwortlich, dass Mokka- und Mousse au Chocolat-Noten im Bier erzeugt werden, sagt er. „Dabei verwenden wir ausschließlich ganze Dolden vom Naturhopfen, keine Pellets“.

Beim Thema „Hefe“ leuchten seine Augen: „24 verschiedene Hefen z.B. Abteihefen, schottische Ale-Hefen und Saison-Hefen gedeihen hinter der Tür meiner Hefebank, zwei verschiedene für jedes der fünfzehn Biere. Sie können ihr Aroma bei uns besonders gut entfalten, weil wir sehr flache,



Eyecatcher in jedem Getränkegroßhandel



Gärung mit obergärigen Hefen in offenen Gärwannen



Küchenchef Stefan Neugebauer ist stets auf der Suche nach höchster geschmacklichen Intensität

offene Gärwannen verwenden“. Dort findet die Hauptgärung aller seiner Biere statt. Natürlich hat Markus Berberich seine Erfahrung von mehr als ein Vierteljahrhundert in der Bierindustrie geholfen, ein gutes Netzwerk aufzubauen, so dass er für den Bau seiner Insel-

Brauerei einen verlässlichen Investor finden konnte. Mit der holländisch-belgischen Familie De Groen wurden insgesamt 5,5 Millionen Euro in Ramin investiert.



Die Insel Brauerei in Ramin / Rügen

## Im Qualitätsbewusstsein liegt die Zukunft

Die Zukunft der Bierbranche hat sehr viel mit Gespür für Trends und mit Moral zu tun - mit dem verantwortungsvollen Umgang mit der Ressource, mit innovativem Brauverfahren und einer qualitätsbewussten Verarbeitung. Qualität ist für Markus Berberich ebenso ein Schlüsselwort wie Veredlung und Wertschöpfung. Der Braumeister und Biersommelier denkt immer vom Produkt her, das er geistig durchdringt und wissenschaftlich analysiert - stets auf der Suche nach höchster geschmacklicher Intensität und größtmöglicher Ursprünglichkeit.

## Genussbier trifft Sterneküche

Wie gut sich Craft Beer zu einer Spitzenküche kombinieren lässt, demonstrierte vor wenigen Tagen Stefan Neugebauer, allseits bekannter Sternekoch aus dem Deidesheimer Hof. Markus Berberich reiste mit seinen Bieren extra in die Pfalz, dorthin, wo sonst Rebensaft zu den Köstlichkeiten aus der Küche serviert wird. Mit einem enormen Trendgespür haben Küchenchef Neugebauer und Brauer Berberich, ein Bier-Dinner initiiert, das die Chancen, Craft Bier in der Sterne-Gastronomie adäquat einzusetzen, aufzeigen sollte. Um es vorweg zu nehmen: Neugebauers Koch- und Berberichs Braukünste bewiesen, dass sie exzellente Geschmackserlebnisse bieten können, die dem Gaumen ganz neue Perspektiven eröffnen, die sich tief ins sensorische Gedächtnis einprägen. "Craft Bier setzt enormes Produktwissen voraus, um es im Rahmen eines Fine-Dining-Menüs zu kombinieren", beantwortet Neugebauer die Frage bezüglich

des Erfolgs eines Bier-Dinners ausgerechnet im Epizentrum des Pfälzer Weinbaus.

## Perfekte Zuordnungen

Bei der Zusammenstellung ihrer kulinarischen Bierprobe bewiesen Stefan Neugebauer und Markus Berberich ein glückliches Händchen:

Prickelnd-spritzig, schlank und sehr erfrischend, die Sorte "Insel Saison" zum Aperitif. "Der Sommer kann kommen", so der Tenor der rund 50 Gäste. Das fruchtige, herb-aromatische "Insel Herb" - "ein Bier, wie die herben Steilküsten der Insel" (O-Ton Berberich) - eignet sich nach Ansicht der beiden Protagonisten vorzüglich zur "Geflügelterrinen mit schwarzen Nüssen".

Das vollmundige, kupferfarbene Wood Pale Ale "Strandgut", lässt der Koch es mit einem fein gewürzten "Kabeljau aus dem Estragon-Senf-Sud" aufnehmen und das elegante "Baltic Ale", mit feinem, würzigen Duft nach frisch gemahlenem grünen Pfeffer, suchte die Liaison mit einer "Im Heu geschmorten Kalbshaxe".

Auch das Dessert musste nicht auf eine gebraute Innovation von Rügen verzichten. Die "Crêpe mit Biersabayone und Pumpernickelleis" lebte von frischen Früchten und einer aromatisch süß-herben Craft-Bier-Sabayone. Die zauberhafte Nachspeise ließ das Bier-Dinner mit einem handwerklich gebrauten "Baltic Tripel", harmonisch ausklingen (subtil würziger Duft, zart-herbe Sternanis-Noten). Als Friandises wurden leckere Bier-Pralinen von der Patisserie des Hauses serviert, zu denen passend das tiefschwarze, schokoduftige „Baltic Stout“ gereicht wurde.

Heinz Feller

## Rezepte



### „Kabeljau aus dem Estragon-Senfsud mit Karotten- spaghetti und Champignonkartoffeln“

480 g Kabeljaufilet, 600 ml Fischfond, 300 g Butter, 20 g Senfpulver, 80 g Dijonsenf, 100 ml Craft Bier Strandgut, 20 ml Estragonessig, 2 Karotten, 2 große Kartoffeln, etwas Safran 6 Champignons, Essig, Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

Kartoffeln schälen und mit einem Parisienne bzw. glatten Ausstecher Champignonkartoffeln formen. Die Champignons tournieren. Wasser zum Kochen bringen, mit Essig, Salz und Safran abschmecken und die Champignons darin garen. Karotten schälen und in Spaghettistreifen schneiden, Rest entsaften. Karotten in etwas Butter anschwitzen, Saft zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fischfond, Butter, Senf, Senfmehl, Bier und Estragonessig erhitzen. Kabeljau einlegen, ca. 8 Minuten bei 110°C im Backofen garen. Kabeljau herausnehmen und den Fond mit einem Stabmixer emulgieren. Kabeljau in einen tiefen Teller setzen, Karotten auflegen und Champignons hineingeben. Reichlich Fond angießen und sehr heiß servieren.

#### Woher kommt der Begriff Craft-Beer?

In den letzten Jahren hat sich in der internationalen Braubranche ein neuer Name etabliert: Craft Beer. Mittlerweile ist der Begriff auch in Deutschland angekommen, es stellt sich die Frage, ist das ein neues Bier oder was hat es mit diesem Begriff auf sich. Ausgangspunkt war die US-amerikanische Brauszene. Bis in die 80er-Jahre wurde der dortige Biermarkt nur noch von einer Handvoll Braugiganten mit ebenso großen Industrieanlagen geprägt. Das Ergebnis waren monotone, einheitliche, ausdruckslose Biere, die sich eigentlich nur durch das Etikett auf der Verpackung unterschieden. Anfang der 90er-Jahre begannen dort neu gegründete Kleinbrauereien (Microbreweries) sich gegen diese Eintönigkeit zu stemmen und Biere mit eigenem Geschmacksprofil zu brauen. Sie bezeichneten sich als Handwerksbrauer (im Gegensatz zu den Konzern-Industrieanlagen) und ihr Bier dementsprechend als handwerklich gebrautes Bier, auf Englisch Craft Beer. Diese Craft Beer-Bewegung boomt seit dem in den USA, heute gibt es dort mehr als 4.000 Microbreweries, die in Summe bereits einen Marktanteil von elf Prozent haben.



### „Gratinierter Cassata, Crêpe mit Biersabayone und Pumpernickelleis“

#### Crêpe:

600 g Mehl, 160 g Puderzucker, 1000 ml Milch, 600 g Vollei, 160 g flüssige Butter, Salz, Vanille, Cointreau, Abrieb von 2 Orangen. Zutaten gut vermischen und in leicht gefetteter Crêpepfanne goldbraun ausbraten.

#### Cassatta-Füllung

600 g Ricotta, 300 g Zucker.  
Ricotta und Zucker verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.  
120 g gehackte Zartbitterschokolade, 350 g kandierte Früchte fein gewürfelt. 40 g gehackte Pistazien, Zimt, und Maraschino unterheben und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Dann in die Crêpes eindressieren.

#### Gratin-Masse

250 g Milch, 37 g Zucker, Vanille, 80 g Eigelb, 30 g Mehl  
Milch, Zucker und Vanille kochen. Eigelb und Mehl glatt rühren. Alles ca. eine Minute mitkochen, gegebenenfalls passieren. Masse abgedeckt abkühlen lassen. 60 g Eiklar, 37 g Zucker, 50 g geschlagene Sahne. Eiklar und Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Danach die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse auf den Crêpes verteilen und flambieren.

#### Pumpernickelleis:

700 g Milch, 300 g Sahne, 500 g Pumpernickel, 250 g Zucker, 120 g Vollei, 120 g Eigelb. Milch, Sahne und Pumpernickel zusammen aufkochen und mit dem Pürierstab mixen. Zucker, Vollei und Eigelb glatt rühren bei max. 85°C auf dem Wasserbad. Alles zusammen in der Eismaschine gefrieren lassen.

#### Biersabayon:

240 ml Craft Beer Baltic Tripel, 200 g Vollei, 480 g Eigelb, 360 g Zucker, Salz, Vanille, Zitrone. Alle Zutaten auf dem Wasserbad schaumig schlagen bis 85°C, dann vom Herd nehmen und kalt schlagen.