

Schneckenpost Sommer 2016



Samstag, 9. April 2016

Kochen mit Petra Krug an der VHS Tuttlingen

Mitglieder von Slow Food stellten an der VHS Tuttlingen ihre besten Rezepte, diesmal zur Thema Frühlingsküche, vor. Aus frischen saisonalen Produkten wurde ein tolles 5-Gang-Menü zubereitet, das von dazu passenden Weinen abgerundet wurde.

Donnerstag, 14. April 2016

Schneckenfisch

Wir trafen uns im Weinhaus Kreuz, Hauptstraße 8 in 78667 Villingendorf.

Dies ist eine Adresse, wie man sich eine italienische Osteria in Deutschland vorstellt.

Große Auswahl an deutschen und ausländischen Weinspezialitäten und eine kleine aber feine Speisekarte.

<http://kreuz-villingendorf.de>

Samstag, 23. April 2016

500 Jahre Reinheitsgebot: Bier-Sensorikseminar in der Löwenbrauerei Bräunlingen

Am 23. April 1516 war es, als die bayerischen Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X. in Ingolstadt einen Erlass zum Brauen von Bier formulierten, in das nur noch Gerste, Hopfen und Wasser gehören sollten. Es war die Geburtsstunde des Reinheitsgebots. Diese drei Zutaten wurden später noch um Hefe und Malz statt Gerste ergänzt.

Aus Anlass des 500. Geburtstages des Reinheitsgebots wurde überall im Land gefeiert. Auch die Löwenbrauerei in Bräunlingen feierte mit und bot ein hochinteressantes Bier-Sensorikseminar an. Der Diplom-Chemiker, Braumeister und frisch gebackener Diplom-Biersommelier, André Luis Martins Pinto, gab uns einen Einblick in die phantastische Welt der Aromen und Geschmäcker handwerklich gebrauter Biere. Begonnen hatte das Seminar da-

Convivium Schwarzwald-Baar-Heuberg

mit, dass 14 Dosen, verschlossen mit Alufolie, die kleine Löcher hatte, in die Runde gereicht wurden. Es galt zu erschnupern, was in den Dosen drin war. Das war gar nicht so einfach. Viele sagten: „Ich kenne den Geruch. Aber mir fällt nicht ein, was es ist“.

14 Geschmacksrichtungen von Schokolade bis Karamell über Orange und Apfel bis hin zu Vanille und Anis: „All das können wir aus Bier herausriechen“, erklärte André Luis Martins Pinto. So viele Geschmacksnoten sind möglich, und das alles nur durch die vier Zutaten Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Wenn z.B. Weizenmalz verwendet wird, bekommt das Bier einen Nelkengeschmack. Um Kaffeegeschmack zu erhalten, muss das Malz im Vorfeld geröstet werden.

Dann ging es an die Verkostung verschiedener Biere. Begonnen wurde mit Weizenbier. Es wurde Bananengeschmack erkannt, gefolgt von Nelke und Muskat und auch ein bisschen Ananas.

Das Kellerpils war klar in den Aromen Hefe, Getreide und Malz mit einem leichten Anklang an Hopfen.

Eindeutig nach Grapefruit schmeckte das American Pale Ale. Ebenso kamen Zitrone, Mango etwas Melisse zutage. Dieses Bier gärt in der Flasche nach und ist deshalb nur fünf Monate haltbar.



Das belgische Lambic Beer schmeckte eher sauer. Hier wird ein wenig Zucker mit verarbeitet und es wird spontan vergoren. Dieser Vorgang kann sich mehrere Monate hinziehen. Dieses Bier gärt offen und deshalb ist es die Herstellung nicht zu jeder Jahreszeit möglich.

Zum Abschluss der Bierprobe wurde das neueste Produkt der Löwenbrauerei, das Black Lion, verkostet. Es schmeckte nach Kaffee und Schokolade. Ein tolles Winterbier. Für die Herstellung werden acht verschiedene Sorten Malz verwendet.

Herzlichen Dank an André Luis Martins Pinto für das tolle Seminar!

Im Anschluss gab es in der Brauereigaststätte Gerichte, die mit Bier gekocht wurden.

Donnerstag, 2. Juni 2016

Schneckentisch

Wir trafen uns in der Enoteca & Tapasbar Bel Nini in Hüfingen.

<http://www.enotecabelnini.de/>

Als neuen Unterstützerbetrieb begrüßen wir ganz herzlich:

Bad Dürkheimer Mineralbrunnen GmbH + Co KG Heilbrunnen