

Kulinarik

„Hefepilze aus dem Zottelbart“



Der Biersommelier und Mitgründer der Deutschen Bierakademie in Bamberg, **Markus Raupach**, 43, über bizarre Gerstensäfte, die Qualität der deutschen Brautechnologie und die Trinkrecherchen zu seinem neuen Buch

SPIEGEL: Sie haben in den vergangenen Jahren mehr als 5000 verschiedene Biere probiert. Welches war das beste?

Raupach: Das mag manche Leser überraschen, aber es war kein deutscher, sondern ein amerikanischer Bierstil: ein Barley Wine. Es wurde 1999 gebraut und war 16 Jahre perfekt gelagert worden. Für Brauer ist das ein Schatz – das Bier schmeckte nach Marzipan und Trockenfrüchten. Aber natürlich muss man nicht so weit fahren, um richtig gute Gebräue zu bekommen. Da kann man auch getrost in Deutschland und insbesondere in Franken bleiben.

Markus Raupach: „Bier: Geschichte und Genuss“. Palm; 208 Seiten; 19,95 Euro.

SPIEGEL: Deutsche Biere gelten weltweit als besonders gut – zu Recht?

Raupach: Auf jeden Fall haben wir hier die angesehensten Ausbildungsstätten sowie die führenden Brautechnologiehersteller, Mälzereien und Hopfenhändler der Welt. Außerdem schützt das Reinheitsgebot vor dem Einsatz prozessbeschleunigender Chemikalien. Also: ja. Das deutsche Bier hat eine sehr stolze Geschichte und seinen guten Ruf zu Recht.

SPIEGEL: Liebhaber diskutieren derzeit viel über Craft-Beer-Hersteller, die manch bizarres Gebräu liefern.

Raupach: Allerdings. Kürzlich habe ich „Rogue Beard Beer“ getrunken, für dessen Herstellung der Brauer Hefepilze aus seinem Zottelbart isolierte. Erst habe ich mich geekelt, aber das Gebräu war gut und schmeckte erstaunlicherweise nach Rosen und Jasmin. Nicht ganz so lecker war das schwedische „Närke Bäver“, gebraut mit Castoreum, auch Bibergeil genannt. Dabei handelt es sich um ein Sekret aus Hautsäcken des Bibers, mit dem die Tiere ihr Revier markieren. Das Bier schmeckte fürchterlich, nach Gummi und Verwesung.

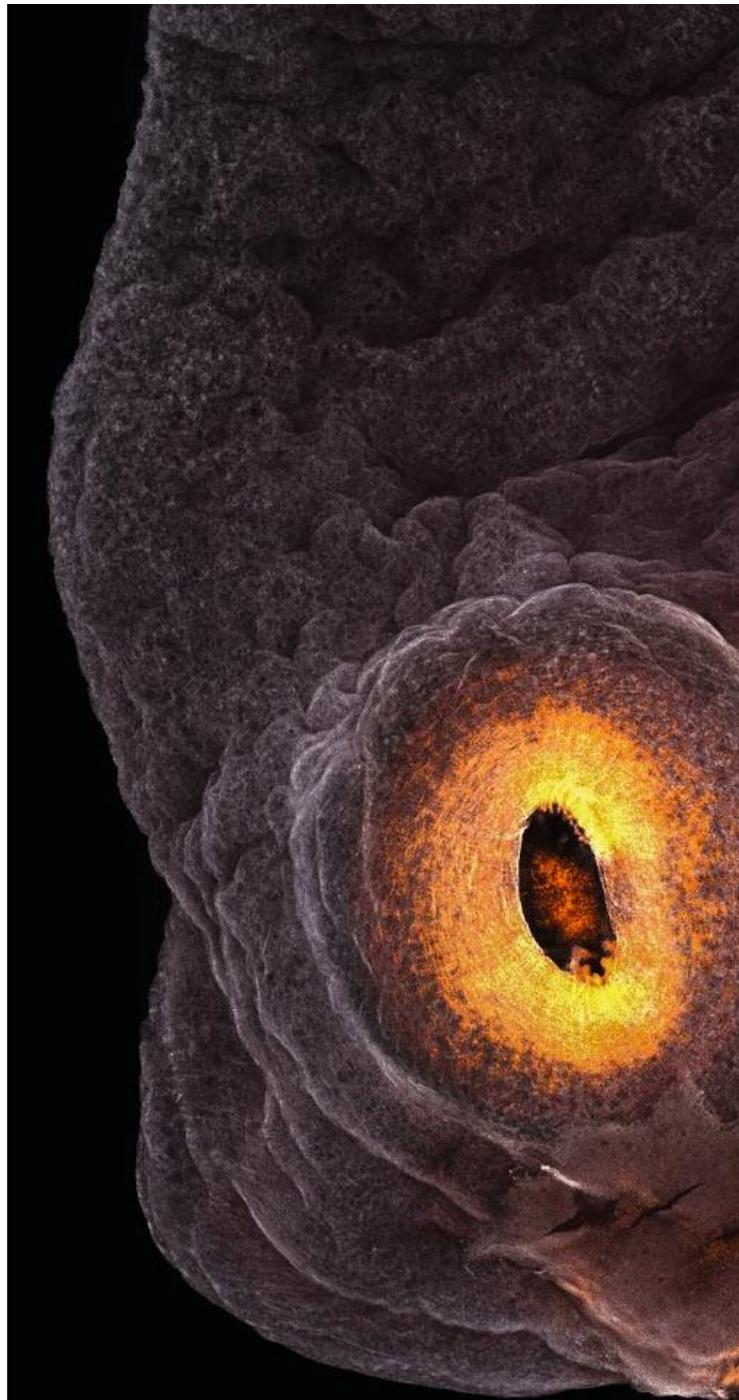
SPIEGEL: Haben Sie sich während Ihrer Trinkrecherche auch schon mal den Magen verdorben? Oder einen Kater bekommen?

Raupach: Nein. Aber ich trinke auch immer nur ein bisschen von den einzelnen Bieren. Wenn ich die Gläser leeren würde, wäre meine Leber längst am Ende. gui

Fußnote

732,2 Milliarden

E-Mails werden dieses Jahr in Deutschland versandt – Spam bereits abgezogen. Das geht aus einer Analyse der Portale GMX und Web.de hervor, bei denen mehr als 40 Millionen Postfächer registriert sind. Die Zahl ist so hoch wie nie und bedeutet, dass jeder Bundesbürger etwa 25 E-Mails am Tag verschickt. Geschäftliche und private Post halten sich weltweit betrachtet in etwa die Waage, schätzen die Anbieter.



Was guckst du?

Was aussieht wie die glühenden Augen eines monströsen Ungetiers, sind: Saugnäpfe. Und das Geschöpf wirkt nicht nur so, als wäre es einem Albtraum entsprungen. Es ist ein Schweinebandwurm, sein Hauptwirt der Mensch, sein Zwischenwirt das Schwein. Der Schmarotzer saugt und krallt sich in der Dünndarmschleimhaut fest und wächst auf eine Länge von bis zu sieben Metern heran. Man bemerkt den Mitbewohner meist nicht, klandestin lebt er im Unterleib, selten verursacht er Schmerz. Das Bild zählt zu den Gewinnern des „Nikon's Small World“-Mikro-Fotografie Wettbewerbs 2017.