

Nordwesteuropas blubbernde Zaubertränke

von Marion Wick



Nesselbier hat, genau wie richtiges Bier, nur vier Zutaten: Brennnesseln, Wasser, Sirup und Hefe.

Die Zaubertränke Nordwesteuropas sind inzwischen fast ganz in der Versenkung verschwunden. Allein der Fliedersekt aus vergorenen Holunderblüten ist noch einigen Menschen bekannt.

Dabei war es eine weitreichende Tradition in ganz Nord- und Nordwesteuropa, aus Kräutern und verschiedenen „Süßstoffen“ bier- oder sektartige Getränke herzustellen. Im Gegensatz zum Bierbrauen aus Getreide oder der Herstellung von Wein und Sekt aus Früchten und Honig sind diese gesunden und erfrischenden Getränke innerhalb weniger Tage hergestellt und man bestimmt selbst ob sie mit ein oder zehn Volumenprozent Alkohol getrunken werden. Der Alkoholgehalt steigt mit Gärdauer, der Geschmack ist

auch bei wenigen Vol.-% intensiv und erfrischend – genau die richtigen Getränke für die Grillparty im späten Frühling oder Frühsommer.

Das erste, das man schon sehr früh im Jahr herstellen kann, ist Nesselbier, welches seine Tradition im alten Schottland hat und dort auch heute noch einigermaßen bekannt ist. Später, wenn die Birken Blätter bekommen, ist es die Zeit, um Birkenbier zu brauen. Dieser honigsüsse Verwandte des Met ist und war allen rund um den Nordpol lebenden Völkern bekannt.

Wenn die Fliederbeeren und die Rosen blühen, kann man sich daran machen aus ihren Blüten Bier oder Sekt zu brauen.

Das Prinzip ist für alle diese Getränke das gleiche und es ist wirklich einfach gemacht. Was man dazu braucht, ist ein grosses Glas, zum Beispiel ein Einkochglas mit passendem, lose aufliegendem Deckel, ein zuckerhaltiges Süßungsmittel, Wasser und normale Backhefe. Bei den Blütenbieren ist ein Säuerungsmittel (zum Beispiel ein wenig Apfelsaft) gut, um mögliche Propanolgärung zu verhindern, die dem Getränk eine zähflüssige Konsistenz und einen bitteren Geschmack verleihen würde.

Man füllt Kräuter oder Blüten locker in das Glas, löst den Honig, Sirup oder Zucker in warmem Wasser auf und gibt die in Wasser oder, bei Blütenbieren, in Apfelsaft aufgelöste Hefe dazu. Nun stellt man das Glas an einen einigermaßen warmen Ort und lässt es dort gären. Das kann am ersten Tag schwungvoll losgehen, weshalb man das Glas am besten in eine Schüssel stellt.

Bereits am zweiten Tag kann man mal probieren, ob es schon gut schmeckt. Der Alkoholgehalt ist dann noch ziemlich niedrig, der Geschmack aber schon recht ausgeprägt. Wenn man einen höheren Alkoholgehalt als vier bis fünf Vol.-% möchte, sollte man am dritten Tag die Kräuter entfernen und das Bier noch einige Tage ohne sie gären lassen.

Zutaten jeweils für ein 1,5-Liter Einweckglas:

Nesselbier

Ganze Brennnesseln ohne Wurzeln locker ins Glas schichten, bis es voll ist.

4 bis 5 gut gefüllte Esslöffel dunklen Rübensirup, ½ Teelöffel frische oder granuliert Backhefe und ca. 1,25 Liter warmes Wasser dazugeben.

Birkenbier

Dünne Birkenzweige mit Blättern locker ins Glas schichten.

4 bis 5 gut gefüllte Esslöffel Honig, ½ Teelöffel frische oder granuliert Backhefe und ca. 1,25 Liter warmes Wasser dazugeben.

Blütensekt

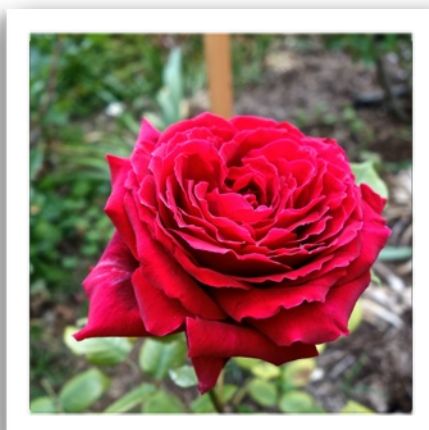
Duftende Rosen- oder/und Fliederbeerblüten locker in ein Glas schichten, bis das Glas halb voll ist.

4 bis 5 Esslöffel weissen Zucker, ½ Teelöffel frische oder granuliert Backhefe in einem ¼ Liter Apfelsaft angerührt und ca. 1 Liter warmes Wasser dazugeben.

Natürlich kann man auch mit anderen Kräutern und Blüten experimentieren oder auch mit Ingwer, hellem Sirup und etwas mehr Apfelsaft auf die gleiche Weise ein erfrischendes Ginger Ale brauen.

Die fertigen Getränke kann man auf Schnappverschlussflaschen ziehen, wo sie allerdings weiter gären und mitunter sehr viel Druck und unangenehm viel Alkohol entwickeln. Vier bis sechs Wochen an einem kühlen Ort können sie so aber gut aufbewahrt werden. Mit Handtüchern oder Decken abgedeckt verhindert man größeres Malheur, falls doch eine Flasche explodiert. Vorsicht beim Öffnen!

Birkenbier lässt sich übrigens auch toll wie Berliner Weisse mit Frucht- oder Waldmeistersirup oder, auf russische Art, mit Minzsirup aromatisieren.



Rosen: nicht nur schön und duftend, sondern auch lecker zur Herstellung von Rosensekt