


Winterzeit, Genussbierzeit: Bier-Sommelière Sylvia Kopp stellt Ihnen feinsinnig abgestimmte, nuancenreiche Starkbiere vor

Wenn die Farbpalette draußen von düster-grau bis glitzernd-weiß reicht und die Temperaturen von nasskalt auf klirrend-frostig fallen, dann ist die Zeit reif für wärmende, goldene oder mahagonifarbene Mutmacher – Zeit für Starkbiere. Manche kommen etwas pappig und schwer daher, aber die besten ihrer Art tanzen anregend leicht über den Gaumen. Wer sie mit Muße trinkt, kann mit jedem Schluck neue Nuancen entdecken. Gute Starkbiere machen Laune – bei moderaten sechs Volumenprozent Alkohol.

Als besonders vielschichtiges Vergnügen hat es mir das Uerige Sticke angetan. Leider macht es sich rar: Nur zweimal im Jahr fließt die starke Altbiervariante aus dem Zapfhahn der Uerige Hausbrauerei in Düsseldorf. „Hütt Sticke“ (hochdeutsch: „Heute Sticke“) verkündet lapidar ein Schild in der Gaststätte. Das reicht. Die Termine sind bekannt und längst im Kalender vermerkt: Immer am dritten Dienstag im Oktober und Januar ist Sticke-Tag. Anlass für Bier-Fans, der legendären Hausbrauerei einen Besuch abzustatten. Auch ich warte geduldig am Tresen. Denn das Sticke ist ein echtes Charakterbier, das zu meiner Freude reich mit Hopfen gesegnet ist. Der schmeckt nicht einfach nur bitter, sondern bringt interessante zitrusartige und waldwürzige Noten ins Spiel.

Zu verdanken sind sie edlen Hopfensorten wie Hallertauer Perle und Spalter Select, die nicht als Pellets oder Extrakt, sondern als Naturdolden dem Sud beigegeben werden. Zusätzlich lassen die Brauer das Bier sechs Wochen im Lagertank auf Dolden liegen. Durch dieses „kalte Hopfen“ bleiben auch empfindliche Aromen, die beim Würzekochen schnell verdampfen würden, erhalten. Und so riecht das kupferfarbene Sticke fruchtig nach Birne, Zitronenschale und Apfelsine. Erst nach einiger Zeit entfaltet sich im Glas ein nahezu harziges Bouquet. Getragen wird das prägnante Bittere von einem mittleren Körper aus Pilsener-, Karamell- und Röstmalzen, die dezent karamellige Noten ins Spiel bringen. Das Bier klingt trocken und gradlinig aus. Im Uerige bestellen die Gäste dazu gern eine Haxe. Das starke Sticke nimmt es mit Fett und Löwensenf gut auf. Doch die vielschichtigen Hopfenaromen vertragen sich noch besser mit Wild, das mit Rosmarin oder Salbei gewürzt ist, oder mit dunklem Geflügel wie Ente à l'orange.

Während das Sticke seine sechs Volumenprozent Alkohol bemerkenswert erfrischend verpackt, will eine weitere Uerige-Spezialität ihr geistvolles Temperament nicht verbergen. Allerdings ist das Bier schwer zu finden – ich habe es rund 8000 Kilometer westlich von Düsseldorf in Denver entdeckt. Denn das Doppelsticke wurde 2005 für den US-Markt kreiert und ist sonst nur in der

Sticum-Bar der Uerige Hausbrauerei erhältlich – freitags und samstags auf Anfrage. Die dunkel-kupferfarbene Altbiervariante mit den himbeerroten Reflexen fährt 8,5 Volumenprozent Alkohol auf, riecht eindrucksvoll nach Dörrobst und einer Spur Kakao. Intensive Malzsüße, Cherry-Brandy-Noten und das kräuterige Bittere sind eingebettet in ein likörartiges Mundgefühl. Wie das Sticke ist das Doppelsticke kalt gehopft, darf aber zwei Wochen länger reifen. Für seinen vollen Körper und seine hohe Restsüße braucht es so viel mehr Malz, dass die Uerige-Brauer zweimal einmaischen müssen, um die nötige Menge an Bierwürze zu gewinnen. Das Doppelsticke hat genug Power für einen Soloauftritt: als Digestif in einem bauchigen Glas bei einer Trinktemperatur von rund 12 Grad. Es passt zu Desserts mit viel Bitterschokolade oder kräftigen Käsesorten. Beide Starkbiere lassen sich nach Auskunft der Brauerei gut lagern. Die Flaschen reifen über Jahre im Keller nach und entwickeln noch komplexere Aromen. 

Das Sticke ist nicht allein

Starkbiere sind die Spezialität der deutschen Brauer. Viele bringen einmal im Jahr ein derartiges Genussbier heraus. Hier die Favoriten der »e&t«-Bier-Sommelière Sylvia Kopp: **Schorschbräu** aus Gunzenhausen braut den wohl stärksten Bock. Alkoholgehalt 31 Vol.-%. Dieses Jahr wird es davon eine nummerierte und handsignierte Auflage von 1000 Flaschen geben. 0,33 Liter kosten allerdings 55 Euro. www.schorschbraeu.de

Die Privatbrauerei **Schwerter** in Meißen ist berühmt für das Meissner Schwerter German Porter. Alkoholgehalt 7,2 Vol.-%, Trinktemperatur 10–12 °C, erstmals gebraut 1999, ganzjährig verfügbar. www.schwerter-brauerei.de
Brauerei **Schloss Eggenberg**, Österreich. Aus dem Salzkammergut kommt seit 1999 das Bier Samichlaus, das seinen Ursprung beim Brauer Hürlimann in Zürich hat. Dort wurde es alljährlich am Nikolaustag (Samichlaus) gebraut. Alkoholgehalt 14 Vol.-%, Trinktemperatur 12–14 °C. Es ist jährlich ab September verfügbar, solange der Vorrat reicht. Schloss Eggenberg lagert Flaschen für den Verkauf ein und empfiehlt den Genuss ab dem vierten Jahr nach Abfüllung. www.schloss-eggenberg.at

Die Private Weissbierbrauerei **G. Schneider & Sohn** in Kelheim, Niederbayern, hat den Aventinus Eisbock im Programm. Erstmals gebraut 2002, handelt es sich dabei im wahrsten Sinne des Wortes um ein Konzentrat des Weltklassikers Aventinus: Der Weizendoppelbock wird eingefroren, das Eis entfernt. Alkoholgehalt 12 Vol.-%, Trinktemperatur 10–12 °C. www.schneider-weisse.de

Inhalt und Flasche überzeugen: Sticke der Düsseldorfer Uerige Brauerei

Foto: Julia Hoersch; Styling: Maria Grossmann

 **FÜR ALLE NICHT-DÜSSELDORFER:** Das **Uerige Sticke und Doppelsticke** können Sie bestellen unter www.biershop-braugasthoefe.de