

Weizen-Eisbock und als Dessert ein „Bieramisu“

Degustation rund um Hopfen und Malz begeistert die Gäste

VON MARTIN PYPLATZ

WESTERHOLT. Bier ist auch ein Stück Kultur, genau wie gutes Essen. Dass dies so ist, davon konnten sich jetzt die Gäste überzeugen, die das Glück hatten, einen Platz bei der Bier-Degustation (Verkostung) im Gasthof „Altes Dorf“ zu bekommen.

Der Dipl.-Bier-Sommelier Rainer Diekmann nahm sie im kleinen Saal des Gasthofes mit auf eine „Expedition ins

Reich des Bieres“. Neben sechs verschiedenen Biersorten gab es ein dazu passendes Sechsgänge-Menü, zubereitet von „Altes-Dorf“-Inhaber Christian Lippemeier. Dazu gehörten unter anderem als Vorspeise „Rapunzelsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Croutons“ passend zum Biertyp Nummer drei (Pyrazer Export aus der Flasche) und als Hauptgericht „Jungschweinbraten in Landbier-Senfsoße, serviert mit Brombeer-Rotkohl und Kartoffelklößchen“, passend zum Biertyp Num-

mer vier (Spezialpilsener Pott's Prinzipal vom Fass). Auch ein Weizen-Eisbock Schneider-Aventinus wurde serviert. Dazu gab es für die Gäste etwas zu lernen. Und das auf höchst unterhaltsame Weise. Denn sie erfuhren nicht nur etwas über die Geschichte des Bieres, die Unterschiede der verschiedenen Biersorten, deren Vielfalt und die Bedeutung für die Gesundheit. Diekmann, im Hauptberuf Verkaufsleiter Gastronomie der Pott's Brauerei Oelde, brachte auch jede Menge

Anekdoten zum Thema Hopfen und Malz mit. Absoluter Höhepunkt neben den kulinarischen Genüssen waren jedoch die witzigen internationalen Werbespots verschiedener Bierbrauereien, bei deren Präsentation kein Auge trocken blieb. Die Gäste waren von der ungewöhnlichen Degustation restlos begeistert.

Und als Dessert gab es ein „Bieramisu“ – Tiramisu mit Bierlikör. Christian Lippemeier hatte es eigens für diese Veranstaltung mit seiner Ehefrau Katja kreiert.



Prost: Dipl.-Bier-Sommelier Rainer Diekmann (4.v.l.) hatte nach seiner Bier-Degustation im Gasthof „Altes Dorf“ keine Probleme, einige Bierfreunde zu finden, die mit ihm auf eine gelungene Veranstaltung anstoßen. Als kleines Dankeschön für die Teilnahme gab es für jeden Gast eine Bier-Urkunde. —FOTO: MARTIN PYPLATZ