

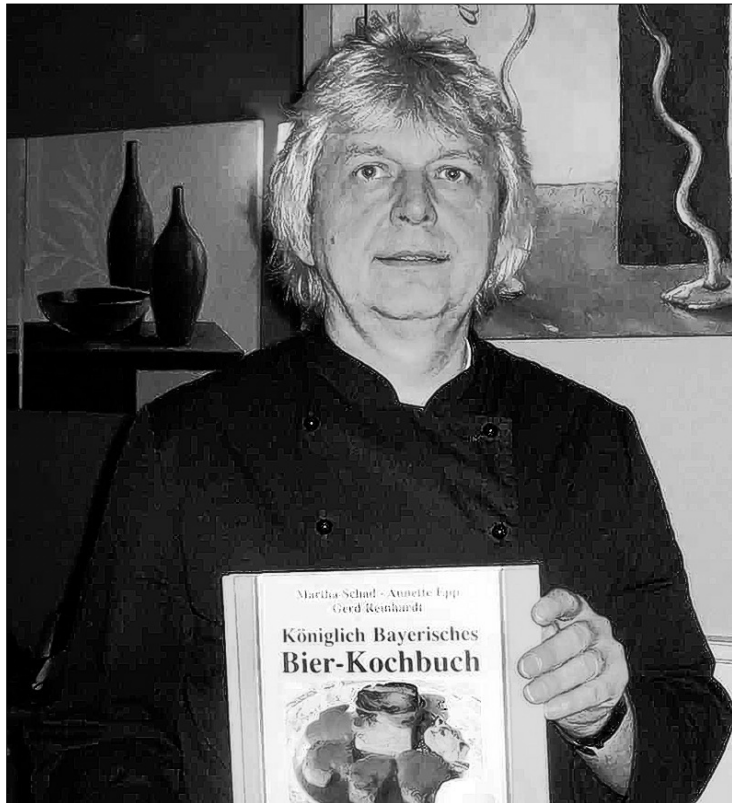
Alle Rezepte selbst ausprobiert

Gerd Reinhardt schrieb das „Königlich-bayerische Bier-Kochbuch“

Schönsee. (ad) Dass sich der Werbeslogan „Bier macht Durst erst schön“ keinesfalls nur auf den reinen Genuss des bayerischen Nationalgetränks bezieht, das hat der gelernte Koch, Feinkostspezialist, Gastronom und Kochbuchautor Gerd Reinhardt sowohl in der Praxis wie auch in der Weitergabe von Rezepten bestätigt. Den Beweis liefert insbesondere ein „Königlich-bayerisches Bier-Kochbuch“, das bereits in der 3. Auflage im Verlag „Rosenheimer“ (ISBN 978-3-475-53653-3) erschienen ist.

Dabei deuten die Herkunft des in Bad Homburg geborenen Autors, seine beruflichen Kontakte und Aufgaben in Sachen Feinkost besonders in Frankreich mehr in Richtung Wein und dessen vielfachen Einsatz, nicht nur in der Gourmet-Küche. Als Gastronom und Koch im Schlossrestaurant Kaltenberg und nach seinen Kontakten mit dem Wittelsbacher Nachfahren im bayerischen Königshaus, Prinz Luitpold von Bayern, und der „König Ludwig Schlossbrauerei Kaltenberg“ reifte der Entschluss, neben dem Wein auch das Bier in der Kochkunst „hoffähig“ zu machen.

War doch nach dem Erlass des Reinheitsgebotes am 23. April 1516 durch Herzog Wilhelm IV. das Erzeugnis aus Hopfen, Malz, Wasser und Hefe nicht nur ein Genuss-, sondern auch Nahrungsmittel für alle Schichten, das sich auch außerhalb Bayerns Geltung verschaffte.



Stolz präsentierte Gastronom und Koch Gerd Reinhardt sein „Königlich-bayerisches Bier-Kochbuch“. Alle darin enthaltenen Gerichte hat er persönlich schon gekocht und seinen Gästen serviert.

„Schweinebraten mit Senf-Bier-Sauce“

Im „Königlich-bayerischen Bier-Kochbuch“ von Gerd Reinhardt wird natürlich auch ein „Schweinebraten mit Senf-Bier-Sauce“ empfohlen:

Braten (mit Schwarte aus der Schulter) mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern, im Ofen bei 160 bis 170 Grad etwa eine dreiviertel Stunde (die Schwarte nach oben) braten und dann Wurzelgemüse hinzugeben. Nochmals eine Stunde braten und dann mit Bier übergießen. Mit Wurzelgemüse, Tomaten und Gewürzbeutel die Sauce aufkochen, abschmecken und passieren. „Servieren Sie den Braten mit Kartoffelknödel und Gurkensalat!“, lautet der abschließende Ratschlag.

Die Versuche von Gerd Reinhardt selbst, die historischen und feinsten Gerichte am Hofe, wie auch der gehobenen, aber auch bürgerlichen Küche mit Bier zu verfeinern, hatten mit Unterstützung durch Prinz Luitpold und seiner Brauerei Erfolg. Von den kreierte Rezepturen sowohl für Suppen, Vorspeisen, Hauptgerichte und Nachspeisen und sogar einem Kuchenrezept waren nicht nur die Kunden begeistert; es folgten Fernsehauftritte und ein halbes Jahr lang jeden Freitag eine halbstündige Unterweisung im regionalen Rundfunk durch Gerd Reinhardt.

Nach Kontakten mit der Buchautorin Dr. Martha Schad und mit Unterstützung durch Annette Epp wurden die insgesamt 81 Rezepte für die verschiedenartigen Gerichte als „Königlich-bayerisches Bier-Kochbuch“ zusammengefasst.

Gerd Reinhardt, der kürzlich in Schönsee das „Restaurant-Bistro

Guggenmoos“ in einem historischem Gebäudekomplex eröffnet hat, stellte dabei neben seinem Kochbuch auch seine Kochkünste unter Verwendung von Bier mit großem Erfolg vor; in diesen Tagen war es auch der Regensburger Oberbürgermeister Hans Schaidinger, der sich mit Lob überzeugte. Einfluss in seine Kochkünste hat natürlich neben seinem Aufenthalt in Frankreich auch seine aus Chile stammende Gattin Isabella - ergänzt durch die Verwendung von Bier.

Alle Gerichte in seinem Buch, so verkündet Gerd Reinhardt stolz, hat er persönlich erprobt und schon seinen Kunden vorgesetzt. Alle Suppen und kleinen Gerichte, Hauptgerichte vom Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, Wild und Fisch oder Dessert mit exklusiven Früchten, aber auch Kuchen und Getränke können problemlos auch in der heimischen Küche zubereitet und natürlich auch empfohlen werden.