

Bayerisches Bier und Nürnberger Lebkuchen

(Quelle: <https://bier-und-brauhaus.de/bayerisches-bier-und-nuernberger-lebkuchen/>)

Es gibt Spezialitäten, die sind untrennbar mit Bayern verbunden. Das **Bayerische Bier** und die **Nürnberger Lebkuchen** sind zwei davon: Weltberühmt, ein besonderer Genuss und aufgrund ihrer besonderen Tradition ein nicht wegzudenkender Teil des *kulinarischen Erbes* des Freistaates. Sie genießen einen besonderen Herkunftsschutz, die Bezeichnungen wurden als „geschützte geografische Angabe“ eingetragen.

Voraussetzung dafür ist, dass Bayerisches Bier und Nürnberger Lebkuchen bis heute nach den Original-Rezepturen und den von der EU geschützten Herstellungsverfahren produziert und auch tatsächlich in der genannten Region erzeugt werden. Um die Qualität und das große Ansehen der regionalen Spezialität zu betonen, hat der „Nürnberger Lebkuchen“, als eines der ersten deutschen Produkte, bereits im Juli 1996 die begehrte Eintragung als geschützte geografische Angabe erhalten. Das „Bayerische Bier“ erhielt diesen Schutz im Jahre 2001. Aktuell sind 23 Nürnberger Lebkuchenbäcker und 83 bayerische Brauereien nach der zertifizierten Herstellerliste berechtigt, original Nürnberger Lebkuchen g.g.A. beziehungsweise Bayerisches Bier g.g.A. herzustellen und mit dem EU-Signet als regionale Spezialität zu vermarkten.

Bayerisches Bier und Nürnberger Lebkuchen

Jede Jahreszeit hat in Bayern kulturelle Riten und Bräuche, die bis heute überliefert sind und gepflegt werden. Mit dem Ende der Herbstfeste und Kirchweih-Feierlichkeiten, aber spätestens zu „Kathrein“, dem letzten Heiligenfest vor der „staaden Adventszeit“, werden in den Küchen und Backstuben alte Rezepturen zur kulinarischen Einstimmung auf die weihnachtliche Festzeit hervorgeholt.

Alles, was die Natur im Laufe des Jahres an Feldfrüchten, Kräutern und Gewürzen hervorgebracht hat, fließt nun ein in eine gehaltvolle Spezialitätenküche. Nürnberger Lebkuchen sind ein traditionsreiches und beliebtes Backwerk, das weit über die Grenzen der Stadt Nürnberg hinaus bekannt ist. Jeder Nürnberger Lebküchner hütet die Rezepturen, die die Nürnberger Lebkuchenerzeugnisse so unverwechselbar machen. Ursprünglich wurde der Lebkuchen als mit Heilkräutersäften vermischter Honigladen in den Apotheken der Klöster hergestellt, da Honig als Nebenprodukt der kirchlichen Kerzenherstellung anfiel.

Im 13./14. Jahrhundert begann die gewerbsmäßige Lebkuchenherstellung, 1643 bildete sich dann in Nürnberg die Zunft der Lebzelter. Doch in den Klöstern wurde nicht nur gebacken, sondern auch gebraut. Die Mönche waren des Lesens und Schreibens mächtig und konnten so die Rezepturen für besonders gelungene und geschmackvolle Biere verfeinern und den Brauprozess perfektionieren. Nach Aufhebung des Sommerbrauverbotes waren genügend Rohstoffe und frisch geernteter Hopfen für das Brauen besonders gehaltvoller Winter-, Weihnachts- und Festbiere vorhanden, die wunderbar zur vorweihnachtlichen Küche mundeten. Kein Wunder, dass sich bei so vielen historischen Gemeinsamkeiten und der natürlichen Herstellung ohne Geschmacksverstärker und haltbarkeitsverlängernden Zusatzstoffen auch Genussharmonien bei der Kombination der beiden Winterspezialitäten ergeben.

Kombinationsmöglichkeiten

Beim Darren von Braumalz entsteht ein Aromaspektrum aus nussigen, karamellartigen, honigsüßen, würzigen oder rauchigen Noten. Je nachdem, welches Malz der Braumeister für die Bierherstellung nutzt, kann er diese Aromen mehr oder weniger stark ins Bier überführen. Bei gehaltvollen Fest- oder Starkbieren gelingt dies besonders gut. Nüsse, Mandeln, Honig und Gewürze sind die Hauptbestandteile der Nürnberger Lebkuchen. Die Harmonie insbesondere mit obergärigen, kräftigen Bierspezialitäten entsteht durch die nussigen Leitaromen, die sich sowohl beim Darren des Malzes als auch beim Rösten der Mandeln herausbilden.

Gerade in den Winter-, Weihnachts- und Festbieren werden Malze mit kräftiger Farbe wie zum Beispiel Karamellmalz, Wiener oder Münchner Malz eingesetzt, die diese Aromen ins Bier bringen. Verstärkt wird der Harmonieeindruck, wenn Mandelblättchen mit Zucker karamellisiert werden oder ein Zuckerguss über die Mandeln auf den Lebkuchen gestrichen wird. Ein besonderes Geschmackserlebnis versprechen Nürnberger Lebkuchen mit Schokoladenüberzug in Kombination mit dunklen Starkbieren. Im Dunkel- oder Schwarzbiersegment dominieren häufig Röstaromen und je nach verwendeter Hefeart für den Gärprozess auch Nelken-, Honig, Vanille-, Nuss-, Schokoladen- und Kaffeenoten. Es ist also nur selbstverständlich, dass dunkle, röstnotenbetonte Bierspezialitäten und kakaoreiche dunkle Schokolade, gepaart mit Mandeln und Gewürzen, ein wahres Genussfeuerwerk auslösen.



© Bayerischer Brauerbund / Caroline Martin

Grundsätzlich gilt:

Je aromatischer der Lebkuchen, desto aromatischer und kräftiger darf auch das korrespondierende Bier für eine perfekte Geschmacksharmonie sein. Lebkuchengewürze, Mandeln und Honig enthalten die Leitaromen aus kräftigen Malzen, die insbesondere in gehaltvollen und kräftigen Bierspezialitäten zum Einsatz kommen. Je höher der Kakaoanteil im Schokoladenüberzug, desto trockener und röstnotenbetonter darf das korrespondierende Bier sein. Fruchtaromatische Biere wie Weißbiere oder Ales harmonieren gut mit Lebkuchen, in denen auch Zitronen- oder Orangenschalen verarbeitet sind. Bei obergärigen Starkbieren verstärkt sich die Harmonie durch die Nelkennoten, die obergärige Bierhefen hervorbringen, sowie durch die moussierende Wirkung des höheren Kohlensäuregehalts dieser Biere.

Vorstellbar wären:

- **Lebkuchen ohne Glasur**
Bei den unglasierten Lebkuchen stehen vor allem die Gewürze, Mandeln und Honig im Vordergrund. Daher passen dazu eher kräftige, malzbetonte und gehaltvolle Biere, z.Bsp. ein **Export mit einem Hauch Rauchmalz**, welches mit einer karamellig-rauchigen Note den Lebkuchen begleitet.
- **Lebkuchen mit Zuckerguss**
Bei dieser Variante mit Zuckerguss treten mehr die Aromen der Zitronen und Orangenschale hervor, daher würden sich fruchtaromatische Biere besonders gut dazu eignen. Ein heller Weizenbock würde diesen Aromaeindruck verstärken und zudem noch eine feine Nelkennote mit einbringen.
- **Lebkuchen mit Schokoladenüberzug**
Je höher der Kakaoanteil im Schokoladenüberzug, desto trockener und röstnotenbetonter darf das korrespondierende Bier dazu sein. Ein hervorragender Vertreter wäre das Aventinus von Schneider, welches sehr viele karamellige und nussige Noten mitbringt und zudem mit seinen Röstnoten sehr gut zu Schokolebkuchen passt.

Fazit: Je aromatischer der Lebkuchen, desto aromatischer und kräftiger darf auch das Bier dazu sein!