



Dortmunder Bier g. g. A.

Bier von hier aus Liebe zum Revier

Längst hat sich die Ruhrgebietsmetropole Dortmund vom Industrie- zum Dienstleistungs- und Technologie-Standort entwickelt. Sie ist Heimat der Borussia und spätestens seit 2010, als das Ruhrgebiet „Kulturhauptstadt Europas“ war, hat sich auch eine Kulturszene etabliert. Das imposante ‚U‘ auf der bekannten Brauerei aus den 20er Jahren weist heute auf ein Kulturzentrum mit Kino, Ausstellung und dem Institut für Bewegtbildstudien hin.



Brau-Hochburg Europas

Ältere Dortmunder denken beim Anblick des Kellerei-Hochhauses an die guten Zeiten, als die große Ruhrgebietsstadt noch als Bierhauptstadt Europas galt. Um 1900 zählte die Stadt 30 Brauereien und Mitte des letzten Jahrhunderts wurde nirgendwo in Europa mehr Bier gebraut als hier. Die Nachfrage war auch durch die hart schuftenden Kohlekumpel und Stahlarbeiter gesichert, für die das Bier nach Schichtende nicht nur Durstlöscher war.

Kleines „Stößchen“ – großer Genuss

Bereits 1904 ließen sich die Dortmunder Brauer die geografische Herkunftsbezeichnung ihres Gerstensaftes per Urteil bestätigen. Seit 1998 ausgestattet mit dem EU-Gütesiegel g. g. A. (geschützte geografische Angabe) sind die Spezifizierungen noch immer dieselben: In Dortmund mit Dortmunder Wasser gebraut. Als Dortmunder Bier g. g. A. dürfen sich ein „Export“, ein helles untergäriges Bier, das helle untergärige Bier nach Pilsener Brauart, das dunkle obergärige Alt sowie das alkoholreduzierte „Light“ bezeichnen. Man trinkt sie traditionell aus den typischen „Stößchen“.

Herzhafte Suppe vom Dortmundener Bier g. g. A.

Zutaten

Für 4 Portionen:

1 Zwiebel

4 El Butter

2 El Weizenmehl

350 ml Dortmundener Bier g. g. A.

150 ml Hühnerfond, kräftig

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1/8 l süße Sahne

2 El Crème fraîche

4 Scheiben Weißbrot, ohne Kruste

1 kleines Bund Schnittlauch

Zubereitung

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und mit der Hälfte der Butter in einem Topf anschwitzen. Dann das Mehl einrühren, sodass eine Bindung entsteht.

Mit dem Bier und dem Hühnerfond aufgießen.

Mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen und 10 Min. köcheln lassen.

Süße Sahne und Crème fraîche unterrühren und abschmecken.

Die Weißbrotstücke gleichmäßig würfeln und in einer Pfanne mit der restlichen Butter kross ausbraten.

Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Die Suppe mit Buttercroutons und Schnittlauch bestreut servieren.

Tipp: Zum zusätzlichen Garnieren eignen sich Pfifferlinge oder Shiitake-Pilze und als Getränk natürlich ein frisches Dortmundener Bier.



nrw-isst-gut.de



Dieses Projekt wird gefördert durch das

Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

