



Einen Erdbeergratin (links) und eine Spargelsuppe hat Meisterkoch Andreas Pöschel (44) kreiert. Das Besondere: Für beide Rezepte verwendet er als Zutat Herforder Maibock-Bier. »Vor

allein bei süßen Rezepten kann Bier für einen überraschend erfrischenden Geschmack sorgen«, erklärt der Bielefelder. Sein Lieblingsrezept ist der »Maibock Royal« (Foto unten).

# Andreas Pöschel kocht mit Bier

Bielefelder kreiert 14 neue Rezepte für die Herforder Brauerei

Von Kathrin Brinkmann

Bielefeld (WB). »Bier kann man nicht nur trinken. Es eignet sich auch hervorragend zum Kochen«, sagt Meisterkoch Andreas Pöschel aus Bielefeld. Er hat für die Herforder Brauerei 14 Rezepte kreiert, in denen Herforder Maibock als Zutat verwendet wird.

Was sich für die meisten Leute zunächst befremdlich anhört, gehört für Andreas Pöschel zum Alltag. Der 44-Jährige ist ständig auf der Suche nach neuen Zutaten, die seine Speisen verfeinern. »Natürlich passt der Geschmack von Bier nicht zu jedem Gericht«, sagt der Experte. Einigen Rezepten verleihe der milde Hopfengeschmack und feine Malzcharakter hingegen ein ganz besonderes Aroma. »Man muss nur vorsichtig sein, dass die Gerichte nicht zu bitter werden. Zum Beispiel bei der Zubereitung von Bratensauce rate ich von der Verwendung von Bier ab«, erklärt Pöschel, der seit 14 Jahren eine

funden hat Pöschel zum Beispiel »Süßen Bock mit Vanilleschaum«, eine Kreation aus Götterspeise, Bier und Vanillesauce. Auch ein Maibock-Erdbeergratin und Biermuffins gehören zu seinen Ideen.

Bei einer anderen Schöpfung, den »marinierten Maibock-Steaks«, konnte der Koch auf Altbewährtes zurückgreifen: »Schon mein Großvater hat eine ähnliche Marinade angefertigt und das Grillfleisch in Bier eingelegt«, sagt er. »Wir haben einen Flyer für Gastronomiebetriebe entworfen, auf dem alle 14 Rezepte abgedruckt sind«, sagt Peter Lohmeyer von der Herforder Brauerei. Vier der Bierrezepte legt Sternekoch Andreas Pöschel den WESTFALEN-BLATT-Lesern besonders ans Herz.

### Maibock-Erdbeergratin

**Zutaten:** Für vier Personen benötigt man 250 Gramm Erdbeeren, 60 Gramm Zucker, 3 Eigelb, 150 Milliliter Maibock, vier Esslöffel gehackte Mandeln.

**Zubereitung:** Die Erdbeeren vierteln und auf vier Tellern anrichten. Zucker und Eigelb im warmen Wasserbad cremig rühren. Maibock langsam zugeben. Weiter

Dann über den Erdbeeren verteilen und die Teller zwei bis drei Minuten in den auf Grillen eingestellten Backofen stellen, bis die Creme eine leicht bräunliche Farbe annimmt. Mit gehackten Mandeln garnieren. Sofort servieren. Lecker auch mit Waldmeister-Eis.

### Spargelsuppe

**Zutaten:** 250 Gramm Spargel, 40 Gramm Fett, 40 Gramm Mehl, 1 Liter Flüssigkeit (Spargelwasser und Brühe), 100 ml süße Sahne, Zucker, Muskat, 150 ml Maibock, 150 Gramm Schnippelschinken, 4 El. Schnittlauch.

**Zubereitung:** Spargel waschen, schälen, in drei Zentimeter lange Stücke schneiden und in leicht salzigem Wasser gar kochen. Den Spargel abgießen, dabei das Spargelwasser auffangen. Für die Suppe das Fett in einem Topf erhitzen, Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren hellgelb andünsten. Mit dem Spargelwasser ablöschen, aufkochen und in der Nachwürme etwas quellen lassen. Mit Brühe aufgießen. Sahne zugeben. Die Suppe mit

schmecken und Spargel dazugeben. Mit Schnippelschinken und gehacktem Schnittlauch servieren.

### Maibock Royal

**Zutaten:** Für ein Glas benötigt man drei Teile Maibock, einen Teil Sekt (lieblich oder trocken) und einen Schuss Mallor-



quinischen Orangenlikör Angel Dor.

**Zubereitung:** Maibock eingießen. Mit Sekt vorsichtig auffüllen, einen Schuss Orangenlikör auf die Schaumkrone geben. Sekt besonders hübsch ausweisen in Sektgläsern.

### Biermuffin

**Zutaten:** 420 g Weizenmehl, 1 Teelöffel Backpulver, ein halbes Teelöffel Salz, ein halber Teelöffel gemahlener Pfeffer, 2 Esslöffel Zucker, 0,5 Liter Maibock, 50 Gramm geriebener Emmentaler oder Cheddar, Fett und Mehl.

**Zubereitung:** Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Muffinblech einfetten und mit Mehl bestäuben. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer und Zucker sorgfältig vermischen. Mehl hinzugeben und vorsichtig unterheben, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Den Teig in die Muffinblech-Vertiefungen zu 3/4 einfüllen. Mit Käse bestreuen. Auf mittlerer Schiene 20

## CDA wählt neuen Vorstand

Bielefeld (WB). Vorstandswahlen stehen bei der Bezirksstapung der Christlich-Demokratischen Arbeitnehmerschaft (CDA) Ostwestfalen-Lippe an. Sie findet Freitag, 16. März, 17.30 Uhr, im Hotel Victoria in Hövelhof, Bahnhofstraße 35, statt. Zur Wahl stellt sich erneut die Bielefelderin Angelika Gemkow, langjährige CDA-Bezirksvorsitzende, Elmar Brok, Europaparlamentarier und CDU-Bezirksvorsitzender, informiert zudem über die aktuelle europäische Finanz- und Sicherheitspolitik.

## Chat rund ums Medizinstudium

Bielefeld (WB). Die Bundesagentur für Arbeit bietet heute im Internet einen Chat an, der sich mit allen Fragen rund um das Medizinstudium befasst. Er ist von 16 bis 17.30 Uhr geschaltet, wer dabei sein will muss sich nur um 16 Uhr einloggen unter <http://chat.abi.de>. Es ist aber auch möglich, Fragen vorab zu stellen (an: [abi-redaktion@willmycc.de](mailto:abi-redaktion@willmycc.de)) und die Antworten im Chatprotokoll nachzulesen, das im Anschluss veröffentlicht wird. Das Verfahren, nach dem die 8700 Studienplätze in Medizin vergeben werden, ist kompliziert und gestaffelt. Es wird ebenso erläutert wie die Frage, welche Ausweichmöglichkeiten es gibt, wenn es mit dem Studienplatz in Medizin nicht klappt.

## Spieltag an Rußheideschule

Bielefeld (WB). Einen großen Spieltag veranstaltet die Rußheideschule heute von 9.30 bis 11 Uhr. Nach der offiziellen Begrüßung durch Schulleiter Ralf Drogenmüller haben Besucher die Möglichkeit, 290 spielbegeisterte Schüler und 20 Kindergartenkinder der Kita St. Meinolf in Aktion zu erleben: Sie führen ihre Lieblingsspiele vor. Die Rußheideschule hat das Ziel, Spiele im Schulalltag zu integrieren und damit das Lernen zu erleichtern. Denn nach den Erkenntnissen der Hirnforschung sind aktive Erfahrungen, wie sie klassisches Spielzeug bietet, förderlicher als passive Wissensvermittlung. Für ihr Konzept ist die Rußheideschule auch von der Bielefelder Bürgerstiftung unterstützt worden.