



Anstoßen auf einen gelungenen Abend: Museumsleiter Michael Strauß und Biersommelier Rainer Diekmann boten gemeinsam einen unterhaltsamen Abend rund um das Thema Genuss.

FOTOS: CORINNA SCHWANHOLD

# Genussreicher Abend rund ums Bier

„Expedition ins Bierreich“: Zum Unterhaltungsprogramm des Biersommeliers Rainer Diekmann servierte Zoran Bundra exquisite Speisen im Museumsgarten

Von Corinna Schwanhold

■ **Bünde.** Ein kühles Bier und dazu leckere Speisen vom Grill – so lassen viele Hobbyköche gerne das Wochenende ausklingen. Während die meisten jedoch aufherkömmliches Bier und Bratwurst zurückgreifen, ließen sich rund 50 Besucher am Samstagabend im Bänder Museum verwöhnen. Zu einem exquisiten Sechs-Gänge-Menü unternahmen sie eine „Expedition ins Bierreich“, fachkundige Bierempfehlungen inklusive.

„Heute betrinken wir uns. Und wir essen lecker“, mit diesen scherzhaften Worten leitete Rainer Diekmann den Abend im Museumsgarten ein. Als erster Biersommelier des Münsterlandes kennt er sich nicht nur mit dem liebsten alkoholischen Getränk der Deutschen aus, sondern hat aus dem Wissen rund um das Flüssigbrot ein unterhaltsames Programm geschaffen.

Nach der erfolgreichen Premiere im letzten Jahr war Diekmann am Wochenende noch einmal in Bünde zu Gast und ließ die Besucher dabei an der „schönsten Ausbildung seines Lebens“ teilhaben: Sie

lernten Fachbegriffe wie Stammwürze, ober- und untergärig kennen.

Bei der theoretischen Einführung sollte es an diesem Abend aber nicht bleiben und so durften die Besucher noch vor dem ersten Gang ein Bier probieren. Ein amerikanisches Lagerbier servierte der Fachmann zum Einstieg, das nur sehr geringe Bittereinheiten aufweist. „Mein Chef sagt dazu immer: Da ist der Lkw mit dem Hopfen nur an der Brauerei vorbeigefahren“, witzelte der Sommelier, der für die Brauerei Pott's aus Oelde tätig

ist. Obwohl er auch einige Biere seines Arbeitgebers parat hatte, durften sich die Gäste auch auf hierzulande weniger bekannte Produkte wie belgisches Bier freuen.

Trotz der spaßhaften Ankündigung, dass sich die Besucher an diesem Abend alle gepflegt betrinken würden, stand in erster Linie der Genuss im Vordergrund. Zu dem in kleinen Gläsern servierten Bier reichte Zoran Bundra von der Menuefaktur hochwertige Speisen vom Grill. Nach einem Raclette vom Ziegenkäse mit Rucola und geeister Me-

lone durften sich die Gäste über verschiedene Fisch- und Fleischspeisen freuen, deren krönender Abschluss eine Roquefort-Birne und anschließend ein Schokoladen-Malz-Soufflé darstellten. Alle Gerichtete bereitete der Koch mit seinem Team im Museumsgarten zu und bewies dabei einmal mehr, wie vielseitig frisch Gegrilltes sein kann.

Wie schon im vorigen Jahr hatte das Konzept rund um den Genuss wieder viele Interessierte angelockt, die sich vom Biersommelier unterhalten und von der Menuefaktur ku-

linarisch verwöhnen ließen. Zu den Besuchern gehörten Klaus und Monica Steffen, die in der Neuen Westfälischen von der Veranstaltung gelesen hatten. „Wir haben uns ganz spontan angemeldet“, erzählten die Bänder, die auf das Menü und die verschiedenen Biersorten gespannt waren. Wie die anderen Besucher hatten sie am Ende die Möglichkeit, das Thema Genuss aus einer anderen Perspektive kennenzulernen. Museumsleiter Michael Strauß bot zum Abschluss eine kurze Führung durchs Tabakmuseum an.



Gemütliche Runde: Die Besucher ließen sich nach einer Einführung im Museumsgarten im Museum verwöhnen und genossen dort die verschiedenen Biersorten.



Appetitlich: Zoran Bundra und Michael Kolax (v.l.) von Menuefaktur servierten verschiedene Speisen wie hier gesmokte Makrele, zu der Koriander-Risotto und Limonen-Chutney gereicht wurden.