

## Немска бира "на метър" в клуб "Битбургер"

**Автор: Антоанета Баева**  
**06 февруари 2003, 14:23**

Дори и през зимата бирариите рядко остават празни. Този тип заведения целогодишно се радват на посетители заради непринудената си атмосфера, бохемски чар и приемливи цени.

Клуб "Битбургер" отвори врати в края на миналата година в голямото хале на популярния в близкото минало "Мистър Пънч" на ул. "Стефан Караджа" 20. За разлика от "Пънча" обаче сега обстановката е по-спокойна, а клиентелата по-улегнала. Обзавеждането е изцяло по проект на немския архитект Вилхелм Окесон и следва образците на класическите немски бирариите. Мебелировката е само от естествени материали, които по мнение на психолозите създават усещане за уют, отпускат и улесняват общуването, ако не се брои доста силната акустика в обширния салон. Дъбовият паркет, ламперията масив и кожената тапицерия са символ на традицията и припомнят далечните времена в зората на бирата, когато пластмасата все още не е била позната.

Основното изискване за една добра бирария е богатият избор на пиво. В "Битбургер" има интересни предложения, които не се откриват на други места в София. Естествено звездата на заведението е едноименната наливна бира. Освен в халби, тя се сервира и по типично немския маниер - "на метър" (3000 мл за 23.90 лв.), което означава редица от 15 чаши с дължина метър, и в ботуш (2000 мл за 16.90 лв.), като в този случай питието наистина се поднася в стъклен ботуш. В клуба се предлагат още два вида оригинално немско пиво - "Кьорстритцер" и "Ердинггер".

За разлика от засуканата италианска и испанска кухня, немската е по-семпла, но не по-малко вкусна. По традиция в бирариите менюто съдържа по-скоро прости мезета, доказали своята идеална съвместимост с пивото, отколкото сложни кулинарни произведения.

Можете да започнете с популярния гулаш (2.50 лв.), освен ако не се подготвяте за сериозно изпитание с голямо количество бира. От салатите опитайте "Валдорф" (3.50 лв.) - целина, ябълки, портокал, филета, орехи в лимонова майонеза, или "Баварска" (3.50 лв.) - смес от картофи, кисели краставички, чеснов лук, колбаси. В немска бирария задължително трябва да се поръчат и някои от множеството вурстове (2.50 до 6.90 лв.), като в "Битбургер" не липсва богатство от предложения - братвурст, франкфуртер вурст, кезервурст, венервурст. Когато се насочите към частта "основни ястия", имайте предвид, че порциите са огромни - някои са над килограм и поемат доста бира. Естествено, акцент са джоланите, приготвени по различни рецепти. По-нестандартно предложение за българската кулинарна традиция е задушената говежда опашка (8.90 лв.). Заслужава да се опитат и леберкез с картофи по немски и яйце (4.90 лв.), пилешки гърди във винен сос и зеленчуково ризото (7.90 лв.). По стар немски обичай гарнитурите са от картофи и кисело зеле. Накрая, ако все още пазите малко място за десерт, поръчайте ябълков щрудел с ванилов сос (4.50 лв.).

След "метър" бира вероятно ще ви се прииска и да запееете. Можете да го направите заедно със "Сигнал" и БТР, които гостуват тук петък и събота.

- - -

Рецептата на главния готвач Емилиян Миликин

Задушен джолан с чушки и лук в тъмна бира

Необходими продукти за една порция: около 650 г свински джолан, стар лук, печени чушки, сол, черен пипер, чубрица и 330 мл тъмна бира "Кьостритцер".

Свинският джолан се вари около 2 часа. След това се обезкостява, като месото се нарязва на дребни парченца. Задушават се в мазнина, заедно със ситно нарязания лук, обелената червена чушка, подправките и бирата. Сместа се пресипва в гювеч и се дозাপича около половин час в предварително затоплена фурна. Неповторимият аромат на ястието идва от бирата и чушките.

- - -

Енциклопедия

Бира Bitburger

Една от най-известните в света наливни бири - Bitburger, се произвежда в град Битбург, Германия, от 1817 г. Началото ѝ е поставено от 33-годишния Йохан Валенборн, който създава първата пивоварна на марката. Оригиналната рецепта на популярното питие и днес се придържа към "Закона за чистотата на пивото" от 1516 г. на баварските херцози Вилхелм IV и Людвиг XV, според който бирата трябвало да се произвежда само от малц, вода и хмел. Класическият Bitburger е узряла бира с леко тръпчив и приятно горчив вкус с дъх на хмел. Алкохолният ѝ процент е 4.8. От 1992 г. се произвежда и безалкохолна бира Bitburger Drive, която напълно запазва вкусовите качества на оригиналното питие, тъй като алкохолът се отнема в последната фаза на производство - след ферментацията и узряването. Bitburger Light пък е нискокалорична и нискоалкохолна бира със съдържание 2.8% алкохол.

През миналата година компанията Bitburger е продала повече от 700 млн. литра бира, а средният годишен ръст на продажбите е 1.5%.