

ENTRECÔTE & Pale Ale

Gehaltvolle Malzaromen und die mittlere Hopfenbitterkeit unterstützen die Röstaromen von purem Rindfleisch, ohne sie zu übertönen – z.B. *Western Rider* von Sudwerk.



Weitere Bierempfehlungen zu Rindfleisch

Ragout & Bockbier, z.B. *Alpstein Bock* von Appenzeller. Das vollmundige Bier mit eher hohem Alkoholgehalt harmoniert perfekt mit deftigeren Fleischgerichten.
Rindstatar & India Pale Ale, z.B. *Dude* von Bad Attitude.

CHICKEN WINGS & Weizen & hell

Weizenbier enthält wenig Hopfen und ist daher weniger bitter. Seine fruchtige Note passt ausgezeichnet zur würzigen Hähnchenhaut – z.B. *Ämrich* von La Valaisanne.



Weitere Bierempfehlungen zu Poulet

Pouletbrüstli & Old Style Ale, z.B. *Gallus 612* von Schützengarten. Zu Pouletfleisch darf's auch mal ein Bier mit intensivem Aroma sein, das dem Fleisch Pepp gibt.
Thaicurry & India Pale Ale, z.B. *Highway to Helles* von BFM.

Innovative Betriebe setzen heute auf Bier- statt Weinbegleitungen. Sie empfehlen ihren Gästen zu Rindstatar, Entrecôte und Lammrack keinen schweren Rotwein, sondern einen feinen Tropfen aus einheimischer Braukunst. Wer sich auch an diesen Trend herantasten will, kann seine Bierkarte schrittweise aufstocken. Biersommelier Brügger dazu: «Als Erstes würde ich ein gutes India Pale Ale ins Sortiment aufnehmen. Und später noch ein Porter oder ein belgisches Starkbier wie ein Dubbel oder Tripel.»

Die neue Schweizer Biervielfalt

Der Trend um Mikrobrauereien und ihr sogenanntes Craft-Bier – also handwerklich in nicht-industriellen Mengen gebrautes Bier – verhilft auch hierzulande bisher wenig geläufigen Biersorten zu Bekanntheit. Dass sie sich alle stark in Farbe und Geschmack unterscheiden, verdanken wir den verwendeten Malzen, Hopfen und Hefestämmen. Der Kenner unterscheidet obergärige und untergärige Biere. Bei den Obergärigen wie Weissbier, vielen Ales, Stout und Porter wird die Hefe bei «höheren» Temperaturen um die 20 °C vergärt – sie haben oft ein intensiveres Aroma. Mildere, untergärige Biere wie das Lager reifen bei ca. 5 °C.

Für die Farbe des Biers sorgt das **Malz**. Je nach Getreide und Röstgrad wird das Bier heller oder dunkler. Dunklere Biere mit einer ausgeprägten Malznote wie Porter, dunkle Ales oder Bockbiere haben zudem markante Röstaromen und eine angenehme Süsse.

Der **Hopfen** verleiht dem Bier schliesslich seinen bitter-herben Geschmack. Bekannt für ihr ausgeprägtes Hopfenaroma sind die trendigen India Pale Ales.

Bier und Fleisch – die Grundregeln

Die wichtigste Regel lautet: eine Mikrobrauerei aus der Region besuchen, degustieren und Kombinationen finden, die sich gegenseitig verstärken, kontrastieren oder ausbalancieren. Der Profi hat aber noch ein paar Tipps für Sie:

1. Helles Fleisch, helles Bier – dunkles Fleisch, dunkles Bier.
2. Je würziger das Gericht, umso aromatischer darf die Bierbegleitung sein.
3. Je mehr Geschmack das Essen hat, umso alkoholhaltiger darf auch das Bier sein.
4. Zu deftigen und fettigen Gerichten passen hopfenbetonte, also eher bittere und fruchtige Biere.
5. Biere mit einem kräftigen Malzgeschmack und dominanten Röstaromen passen perfekt zu grilliertem, gebratenem und geräuchertem Fleisch.

So passt zum Ossobuco auf der Titelseite z.B. ein alkoholintensives Bockbier mit rauchigen Aromen wie das Monsteiner SteinBock-Bier.

Ein Serviertipp: Je milder das Bier, umso schlanker das Glas. Je runder und aromatischer das Bier, umso bauchiger das Glas.