



Front Hochwasser Coronavirus #WIRSINDZUKUNFT Olympia 2021 Schweiz Zürich Bern Mehr ▾

Front | Zentralschweiz | **Biersommelier gibt Tipps - So wählst du das passende Bier zu deinem Menü**



ANZEIGE

zuerichwochen.ch

Buche jetzt deinen Städtetrip in Zürich
#VisitZurich

Publiziert 29. Juli 2021, 18:33

BIERSOMMELIER GIBT TIPPS

So wählst du das passende Bier zu deinem Menü

Zu einem schmackhaften Essen wählt man gerne einen passenden Wein aus. Das geht auch mit Biersorten. Ein Sommelier gibt Auskunft.



von
Gianni Walther





Käse und Wein ist eine beliebte Kombination. Es muss aber nicht immer Wein sein, der mit Essen kombiniert wird.
Unsplash

Darum gehts

- Es muss nicht immer Wein sein: Auch Bier lässt sich gut mit verschiedenen Gerichten kombinieren.
- Ein Biersommelier erklärt, welche Grundsätze es bei der Kombination von Essen und Bier zu beachten gilt.

Für viele fällt die Essenswahl an einem schönen Sommerwochenende leicht aus: Der Grill wird angeworfen, es gibt Steaks, Vegi-Burger, Grillkäse, Würste oder andere Grilladen und Beilagen. Wenn das Wetter aber nicht so mitspielen will, wie dies in den letzten Wochen öfters der Fall war, wird der gemeinsame Schmaus nach drinnen verlegt. Auch für das kommende Wochenende und den 1. August sind die Prognosen wechselhaft. Da mag ein gut gewähltes Menü wenigstens etwas Stimmung aufkommen lassen.

Werbung

WERBUNG



Auf dem Rheinfall Rundweg den Rheinfall aus jeder Perspektive erleben

Mehr sehen

Inspired by  invibes

Viele Koch- und Grillfans wählen zu ihren Speisen gerne einen passenden Wein aus. Es muss jedoch nicht immer Wein sein. Gerichte lassen sich auch mit einem passenden Bier genau so gut kombinieren. In Fachkreisen wird dies auch Beer and Food Pairing genannt. Dabei gelte es, drei Grundsätze zu beachten: «Entweder man schaut, dass das Bier mit dem Essen harmoniert, dass es sich ergänzt oder nur einzelne Düfte korrespondieren. Als Beispiel Nelkenaroma im Weissbier und Nelken im Braten», sagt Eichhof-Biersommelier Martin Wyss.



Verschiedene Formen von Kombinationen

Der einfachste Weg für eine gelungene Kombination sei, wenn Aromen einander gegenseitig positiv beeinflussen. Das könne etwa der Fall sein, wenn eine leicht

fruchtige Sauce oder Marinade mit einem fruchtigen Bier kombiniert wird. Ziele man eher darauf ab, dass sich gegensätzliche Aromen gegenseitig aufschaukeln, empfiehlt Wyss beispielsweise ein Bier mit ausgeprägtem Hopfenaroma, das bitterere Noten enthält. Ein Bier mit etwas bitterer Note passe etwa auch zu stärker gewürzten oder scharfen Speisen.

Die dritte Möglichkeit sei, wenn nur einzelne Aromen untereinander korrespondieren. Dabei muss es auch nicht immer der Hauptgang sein, mit dem ein Bier kombiniert wird. «Viele Menschen sind sich gar nicht bewusst, dass Bier auch sehr gut zu einem süssen Dessert passt», sagt Wyss. Dazu biete sich etwa ein dunkles Spezialbier mit süsslichem Malz und Röstnoten an, das sich perfekt mit Schokoladen-Desserts kombinieren lasse. Die einfachsten Regeln rund ums Beer-Food-Pairing erklärt Wyss auch in einem Video.

Warum Bier deinem Essen den richtigen Kick verleiht [Episode 08]



Generell könne man gewisse Grundsätze beachten, damit es mit dem Beer-Food-Pairing klappt: So solle man darauf achten, dass helle Biere mit hellen Speisen und dunkle Biere mit dunklen Gerichten kombiniert werden. Weiter müsse darauf geachtet werden, dass leichtes Essen auch mit leichten Bieren kombiniert wird. Im Gegensatz dazu sollte man schwere Speisen auch mit schweren Bieren anbieten. Die Grundsätze listet auch der schweizerische Brauereiverband auf seiner [Webseite](#) auf. Ausnahmen gebe es jedoch immer. Und wenn man gleich ein Menü mit mehreren Gängen und passenden Bieren auf-tischen will, sollte man auf die Abfolge der Biere achten. So solle man helles Bier vor dunklem servieren und leichte Biere vor komplexen. Zudem solle man berücksichtigen, dass man schwächere vor stärkeren Bieren anbietet.

Ob hell, dunkel, leicht oder schwer – in Sachen Bier und Essen seien die Kombinationsmöglichkeiten fast endlos. So lasse sich auch hervorragend mit Bier kochen. Zahlreiche Gerichte werden für gewöhnlich mit Rotwein verfeinert. Der Biersommelier sagt: «Das sehr malzige Bockbier kann man beim Kochen gut an dessen Stelle verwenden.» So schmecke ein Ossobuco mit Bockbier anstelle von Rotwein fabelhaft. «Achten Sie aber darauf, das Bier nicht zu heiss zu kochen. Ansonsten wird es bitter», sagt Wyss.

My 20 Minuten

Als Mitglied wirst du Teil der 20-Minuten-Community und profitierst täglich von tollen Benefits und exklusiven Wettbewerben!

Erfahre hier mehr!

DEINE MEINUNG

Das Thema ist wichtig.



Der Artikel ist informativ.



Der Artikel ist ausgewogen.

