



Sommeliers Rat Trinkt Craft-Bier zum Essen!

Bier ist nicht gleich Bier - und der Proletenstatus von Biertrinkern Geschichte. Es lebe die Craft-Bier-Szene! Der Trend zu handwerklich gebrauten Bieren ist vielen Gastronomen noch nicht bewusst, wie der Blick auf so manche Getränkekarte zeigt: Lagerbier dominiert, ab und zu ein Dunkles und ein Weizen. Selten ein Bier, das wirklich gierig macht! Auch Bier kann ein harmonischer Speisenbegleiter sein. Seine Kohlensäure wirkt erfrischend, sie verstärkt die Aromen und reinigt den Gaumen. Biere mit Malz- und Karamella-romen passen gut zu Gegrilltem und zu erdigen Speisen. Röstnoten unterstützen nicht nur Geräuchertes hervorragend, sie können auch gut als Dessertvorbereiter dienen. Käse und Bier harmonieren ebenfalls sehr gut. Zum Beispiel ein Ziegenweichkäse mit einem fruchtig-bitteren Session IPA. India Pale Ales erfahren gerade einen enormen Trend. Diese in der Regel sehr stark gehopften, obergärigen Biere sind geprägt von einer intensiven Frucht- und Bitternote. Je nach Hopfen kommen grasige und kräuterwürzige Aromen hinzu. Die Biere passen hervorragend zu aromatischen oder stark gewürzten Speisen. Wenn ich ein sehr scharfes asiatisches Gericht esse, komme ich an einem IPA nicht vorbei. Es beruhigt die strapazierten Geschmacksnerven und wirkt der Schärfe angenehm entgegen. India Pale Ales passen auch hervorragend zu Süßgebäck. Selbst zu Fisch gibt es viele wunderbare Bierkombinationen. Probieren Sie beim nächsten Restaurantbesuch doch ein Stout zu Austern! Das dunkle und cremige Gebräu müssten Sie dann aber wohl selbst mitbringen...

Andreas Klein aus Frankfurt ist Biersommelier und Betreiber des Basler Fachgeschäfts Bierlager.ch.

Für Sie entdeckt...



1 Flaschenpuzzle – Geduldspiel

Dieses clevere Flaschenpuzzle ist sicher die originellste Variante, eine Flasche Wein zu übergeben. Die Flasche wird in einer gewiefelten Holzkonstruktion eingeschlossen, so dass der Beschenkte erst sein Geschick unter Beweis stellen muss, um sie da herauszubekommen. Das Puzzle funktioniert mit jeder herkömmlichen Weinflasche.

Bestellen unter: www.knoebelholz.de
Preis: EUR 25,-

Social Media



Frühlingsputz im Rebberg

Nicht nur bei VINUM-Winzerlegende Ernst Triebebaumer aus dem Burgenland (nachzulesen ab Seite 28) stehen Schafe im Einsatz - auch beim Schweizer Weingut Cave Caloz in der Walliser Gemeinde Miège schätzt man die vierbeinigen Helfer. Hier erledigt ein besonders prächtiges Exemplar Anfang April määhähend und mampfend den Frühlingsputz im Rebberg. Dieser profitiert, ideal am rechten Rhone-Ufer gelegen, von einer hohen Sonneneinstrahlung und wenig Regen.

Facebook: Vinum Magazin
9644 Follower