Foodpairing
par Excellence

BIER UND FOOD

ÜBER 100 KOMBINATIONEN VON BIER UND ESSEN

Impressum

© 2019 Björn Buresch
Umschlaggestaltung, Illustration: Björn Buresch

3. Auflage Dezember 2019

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und des Autors unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

Inhaltsverzeichnis

Impressum 2
Inhaltsverzeichnis 3
Über mich 4
Über den Guide 5
Über 100 Foodpairings 6
- Salate 6
- Suppen 7
- Fastfood 7
- Pizza 9
- Regionale Spezialitäten 9
- Klassische Hauptgerichte 10
- Internationale Spezialitäten 12
- Desserts 14
- Kuchen 15
- Fleisch 16
- Fisch 17
- Käse 17

Nachwort 19
Wichtige Links 20
- happy plate 20

Bierliebhaberei 20

Über mich

Mein Name ist Björn und ich lebe im schönen München. Schon im Jahr 2000 startete meine Liebe zum Bier mit dem Sammeln von unterschiedlichen Bierflaschen. Damals war es noch schwer, überhaupt bis zu 100 unterschiedliche Biere zu erhalten.

Durch den Craft-Beer-Trend hat sich das mittlerweile stark gewandelt und die Auswahl an Biersorten ist enorm gewachsen. Heute ist es so viel einfacher, das passende Bier zum Essen, für zwischendurch oder zu besonderen Anlässen zu kaufen.

Neben einer abgeschlossenen Ausbildung zum Koch und dem Studium der Ernährungswissenschaften, bin ich außerdem Autor des Foodblogs happy plate, auf dem ich meinen Lesern von meinen persönlichen Brauerfahrungen berichte und Ihnen die passenden Biere zu meinen selbstgeschriebenen Rezepten empfehle. Im Jahr 2019 bin ich einen weiteren Schritt gegangen und habe die Ausbildung zum Biersommelier erfolgreich abgeschlossen.

Ich freue mich, dieses Wissen mit möglichst vielen Menschen teilen zu können, um ihnen so die Vielfalt meines Lieblingsgetränks als Bierberater näher bringen zu können. Gerne können sie mich auch für die Erstellung einer Bierkarte in ihrem Restaurant, ein Bier-Tasting oder die Erstellung eines Foodpairings mit Bier buchen. Durch meine Ausbildung als Koch und Biersommelier verfüge ich über das Know-How die Sicht auf das Foodpairing aus 2 Ebenen zu erfassen.

Relevante Qualifikation:

2005 - Erfolgreicher Abschluss der Lehre zum Koch

2019 - Bierbotschafter (IHK)

2019 - Certified Beer Server (Cicerone Level 1)

2019 - Biersommelier (Doemens)

Über den Guide

Ich habe mir jetzt einfach mal angemaßt und habe das Dokument als einen Guide betitelt. Das liegt daran, dass ich mit diesem Dokument hoffe, den ein oder anderen bei der Hand zu nehmen und ihn in die fabelhafte Welt des Foodpairings einzuführen.

In meinem Bierbotschafter – Lehrgang hat unser Dozent Hans Wächtler eine schöne Geschichte erzählt, die mich sehr inspiriert hat:

„Es gibt ein neues Lokal im Dorf. Geht der eine hin und erzählt seinem Kumpel, dass das Essen super war. Daraufhin geht der Kumpel in das Restaurant, kommt wieder und sagt, dass es ihm überhaupt nicht so besonders geschmeckt hat.“

Der ein oder andere hat sicher ähnliches auch schon erlebt. Da ich gerne vermeiden wollen würde, dass einem meiner Leser ähnliches passiert, habe mir ein paar Gedanken darüber gemacht, welche Speisen man denn so vermehrt auf den deutschen Speisekarten findet und welche Biere dazu passen. Ich denke, dass im Großen und Ganzen eine wirklich anschauliche Sammlung an Foodpairings entstanden ist. Dabei habe ich vor allem in klassische deutsche Speisen, internationale Gerichte und Fastfood unterschieden.

Für mich ist natürlich auch durch die vielen Rezepte meines Blogs zu dem Thema Fastfood ein besonderes Thema. Ich finde, dass gerade Fastfood immer ein schöner Einstieg in die Welt des Foodparings sein kann. Ein Stück Pizza, ein guter Burger oder auch ein Hot Dog sind Speisen, die man eigentlich direkt immer mit einem Bier verbindet. Das soll aber nicht heißen, dass Bier nur mit Fastfood in Kombination geht. Durch seine komplexe Produktion mit Wasser, Malz, Hopfen, Hefe und teilweise auch anderen Zusätzen, die in der Reifung immer unterschiedlich wirken. Klar kann man dieses Aromenprofil auch mit unzähligen Speisen kombinieren.

Gerade in der regionalen Küche sieht man eigentlich sehr schnell, dass regionale Gerichte eigentlich immer sehr gut zum regionalen Bier passen. Für mich ein klares Zeichen wie sehr Bier und Essen miteinander verwurzelt ist. In den heutigen Küchen findet man eigentlich auf der ganzen Welt immer eher die Speisen, die man heute als „Bauernküche“ bezeichnen würde. Das sind für mich Speisen, wo man seine Reste einfach zusammen geworfen hat, wie z.B. Paella, Pizza, Labskaus, … . In der heutigen Weiterentwicklung der Küchen achtet man natürlich durch den einfachen Zugang zu einer Vielzahl von Bieren und Zutaten weniger darauf. Was allerdings geblieben ist, ist der Antrieb zu jedem Bier die passende Speise zu finden. Das Ziel ist ganz klar der optimale Genuss.

Die Sammlung kann natürlich unendlich weiter geführt werden. Auf meinem Blog happy plate findet ihr mehrmals im Monat neue Rezepte. Die meisten dieser Rezepte haben in der Rezeptkarte auch immer ein passendes Bier für euch parat. So lernt ihr jedes Mal ein neues Foodpairing kennen.

Zudem findet einmal im Monat ein Supper Club in München statt an dem ich die Kombination von Bier und Essen zelebriere.

Über 100 Foodpairings

Die Welt der Speisekarten ist sicherlich fast unendlich. Ist man durch alle Speisekarten durch, geht es auch schon wieder von vorne los. Ich hoffe, dass meine Auswahl an Speisen und Gerichten dich in deiner kulinarischen Welt doch das ein oder andere Mal noch berühren wird. Wenn du der Meinung bist, dass ich etwas vergessen habe, was unbedingt hier rein sollte, dann kontaktiere mich doch gerne.

Salate

Salate isst man meist als Starter. Man kann sie aber auch als Hauptgang genießen. Gerade als Vorspeise solltest du allerdings darauf achten, dass du kein zu starkes Bier nimmst. Deine Gäste müssen ja noch ein paar weitere Biere trinken. Auf der anderen Seite fallen Salate meist durch nussige Noten und Säuren aus dem Dressing heraus. Du musst hier gucken, ob du mit deinem Bier die Aromen lieber abrunden, unterstützen oder gar reduzieren willst.

Gericht	**Bier**	**Foodpairing**
Gemischter Salat	Pale Ale	Einfache Kombination
Griechischer Salat	IPA	Die Hopfenbittere passt schon alleine gut zu dem Fetakäse. Allerdings unterstützt sie auch noch gut den kräuterlastigen Salat
Tomaten mit Mozzarella	Hefeweizen	Die Säure der Tomate passt zum Hefeweizen
Caesars Salad	Blonde Ale	Hähnchen, Parmesan und ein wenig Sardellen sind schon eine starke Kombination. Das Blonde Ale übertüncht die Aromen nicht, unterstützt sie aber.
Kartoffelsalat mit Mayonnaise	Pils	Mit dem leicht hopfenbetonten Bier geht der etwas fettige Kartoffelsalat ganz gut.
Kartoffelsalat mit Essig-Öl	Pale Ale	Schönes leicht fruchtiges Bier mit einer leichten Malzigkeit zu Säure und Stärke des Kartoffelsalats
Nudelsalat	Pils	Wie beim Kartoffelsalat

Suppen

Suppen sind ja schon relativ flüssig. Dennoch vertragen auch Suppen immer gerne wieder ein leckeres Getränk. Ich habe mich bei meiner Auswahl der Kombinationen von Suppen und Bier sehr an die Basics gehalten.

Gericht	Bier	Foodpairing
Tomatensuppe	Hefeweizen	Die Säure der Tomate passt zum Hefeweizen
Kartoffelsuppe	Porter	Die röstigen Aromen des Porters ergänzen die Aromen in der Kartoffelsuppe
Kürbissuppe	Saison	Die leichte Säure des Saisons mit dem malzigen Aroma vollenden eine köstliche und einfache Kürbissuppe
Spargelsuppe	Kölsch	Der klare Geschmack des Spargels geht super mit einem Kölsch
Hochzeitssuppe	Helles	Die Kombination soll schön einfach bleiben
Pfannkuchensuppe	Helles	s.o.
Leberknödelsuppe	Dubbel	Die Leber braucht ein etwas kräftigeres Bier so wie ein Dubbel

Fastfood

Meine Rezepte sind meist etwas aufwändiger und dadurch nicht immer ganz so fast, aber bisher hat jeder gesagt, sie sind super lecker. Das hängt auch ein wenig damit zusammen, dass meine Liebe zu Fastfood mit dem Blog anfing. Fast gleichzeitig habe ich auch angefangen mich mehr mit Bier zu beschäftigen. Gerade Burger gehören für mich unweigerlich zu einem Bier, aber auch alles andere, was man in der Hand essen kann, kann man sehr gut mit einem Bier als Foodpairing kombinieren.

Gericht	Bier	Foodpairing
Currywurst mit Pommes Frites	Pils	Klassiker – Abends an der Currywurstbude mit einem Pils. Eine leichte Schärfe und etwas fettiger Geschmack passen super zum Pils
Schaschlik	Münchner Hell	Geschmorter Fleischspieß in einer fruchtigen Sauce mit leichter Würzigkeit passt

Döner Kebap	Alt	Dunkles und leicht hopfiges Bier mit einer leichten Schärfe und gegrilltem Fleisch im Döner
Hamburger	Brown Ale	Einfach ein Klassiker
Cheeseburger	Münchner Dunkel	Fett, Röstaromen kombiniert mit einer leichten Süße passen gut zum dunklen Lagerbier
Brathähnchen	Amber Ale/ Rotbier	Leicht malziges und süßes Bier passend zum würzigen, weißen Fleisch
Hot Dog	Pale Ale	Einfaches Bier passend zu einfachem Streetfood mit leichter Säure und Süße
Chicken Wings	Pale Ale/ falls schärfer: IPA	Abhängig davon wie scharf die Chicken Wings sind, passt ein fruchtiges Bier
Hähnchen Nuggets	Belgisches Ale	Süße Malzflavors unterstützen das Brotige, dass das Hähnchen schön ergänzt
Fischstäbchen	Pale Ale	Leichte Bitternoten zu den Fischnoten
Fish & Chips	Bitter Ale	Ganz klassische englische Kombination
Falafel	Brown Ale	Hummus und frittierte Kichererbsenbällchen sind eine Falafel. Das Ganze lässt sich super mit einem Brown Ale kombinieren
Gyros	Pils	Leichte Schärfe, Fett und ein gewisses Maß an Würze passend zu einem Pils
Spare Ribs	Rauchbier	Wer einmal Spare Ribs mit einem Rauchbier hatte, will nichts anderes mehr. Eine traumhaft gute Kombination von intensiven Raucharomen.
Pulled Pork	IPA	IPA und Pulled Pork sind für mich ein Musterbeispiel eines guten Foodpairings. Das fruchtige, leicht würzige, weiche Schweinefleisch geht super einher mit dem malzigen und bitteren Bier
Pork Tacos	Gehopfter Weizenbock	Kombination meiner Bierbotschafter-Abschlusspräsentation. Das geht sowas von gut!
Beef Buritos	Witbier	Witbier passt meistens zu mexikanischem Streetfood. Alternativ ist ein Brownale auch immer top
Quesadillas	Witbier	Klassisches mexikanisches Streetfood-Gericht mit viel Käse wird durch das fruchtige Witbier noch cremiger.

Pizza

Auch eine Pizza ist etwas, was man schön in die Hand nehmen kann. Da passt also sicherlich auch ein schönes Bier in die andere Hand. Ich habe ein paar klassische Pizzen wie Margherita und Diavola genommen und die passende Kombination mit einem Bier herausgearbeitet.

Gericht	Bier	Foodpairing
Pizza Margherita mit Mozzarella	Witbier	Ein wenig Gewürz, um die Pizza Margherita etwas zu unterstützen
Pizza Salami	Münchner Hell	Klassische Pizza mit einem einfachen Bier.
Pizza Funghi	Brown Ale	Umami passt super zu ein paar Röstaromen und der leichten Fruchtigkeit des Brown Ales
Pizza Schinken	Münchner Hell	Klassische Pizza mit einem einfachen Bier.
Pizza Diavolo	IPA	Für die Schärfe der Pizza braucht man auf jeden Fall wieder ein hopfiges Bier
Pizza Hawaii	Doppelbock	Zu der süßen Pizza auch ein paar süße Noten im Bier.

Regionale Spezialitäten

Hier gibt es sicher alleine über 100 Gerichte, die man mit Bier zum Foodpairing hätte kombinieren können. Ich habe mich aber auf die regionalen Spezialitäten beschränkt, die mir in einem kurzen Brainstorming eingefallen sind. Generell passen zu den meisten regionalen Speisen irgendeine der regionalen Bierspezialitäten.

Gericht	Bier	Foodpairing
Grünkohl mit Speck	Pils	Der Klassiker aus dem Norden passt am besten zu einem nordisch herben Pils
Frankfurter grüne Sauce	Weizenbier	Das Weizenbier unterstützt die Cremigkeit der grünen Sauce aus Frankfurt
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat	Märzen	Märzen als etwas stärkeres Bier passt schön zum im Fett ausgebackenen Schnitzel und nimmt mit seiner zurückhaltenden Hopfigkeit dem Kalb dennoch nicht das Aroma
Königsberger Klopse	Gose	Die leicht salzige und saure Gose ist in Kombination mit den Kapern und dem Kalbfleisch der Königsberger Klopse ein Traum

Züricher Geschnetzeltes	Witbier	Die Cremigkeit der Sauce des Zürcher Geschnetzelten passt hervorragend mit dem Witbier. Zudem kommt viel Umami in dem Gericht vor, das die Fruchtigkeit des Wits unterstützt.
Rheinischer Sauerbraten	Altbier	Das Altbier stammt aus Düsseldorf, was ja am Rhein liegt. Es ist also naheliegend, dass das Altbier dann gut zum rheinischen Sauerbraten passt.
Himmel und Äd	Kölsch	Das klassische kölsche Gericht Himmel und Äd nimmt man am besten natürlicherweise mit einem Kölsch zu sich.
Maultaschen	Weizen	Süddeutsches Essen geht ja eigentlich fast immer mit einem Weizen. Aber zu Maultaschen passt es echt besonders gut
Obatzda	Münchner Hell	Schon im Biergarten sind Obatzda und ein Helles mehr als Klassiker
Labskaus	Pils	Labskaus ist ein typisches nordisches Fischgericht mit roter Beete und Corned Beef. Da passt ein Pils dazu.

Klassische Hauptgerichte

Für diese Kategorie bin ich ein wenig durch typische Speisekarten deutscher Lokale gegangen. Ich hoffe ich habe so ziemlich alle Klassiker auf dem Schirm gehabt.

Gericht	**Bier**	**Foodpairing**
Schweinebraten mit Klößen	Münchner Dunkel	Der Schmorbraten lässt sich gut einem Münchner Dunkel, das ein wenig Süße in das Gericht bringt, trinken.
Ente mit Rotkohl	Dubbel	Starkes dunkles Bier passt zum starken Aroma der Ente, die i.A. auch etwas fettiger ist und dadurch ein wenig mehr Alkohol vertragen kann.
Rinderroulade mit Rotkohl	Dunkles	Ein Dunkles kann man immer gut zu Schmorgerichten trinken
Hühnerfrikassee	Helles	Helles Fleisch geht in diesem Fall auch sehr gut mit einem Pils.
Cordon Bleu	Märzen	Das Cordon Bleu hat mit einem Märzen ein sehr passendes Bier

Linseneintopf	Pils	Das Gericht ist so klassisch, dass da einfach ein Pils dazu getrunken werden muss
Erbseneintopf	Pils	s.o.
Käsespätzle	Weizen	Das Weizen unterstützt die Vollmundigkeit des Käses, nimmt ihm aber auch nicht zuviel des würzigen Aromas
Rindergulasch	Brown Ale	Geschmorter Fleischeintopf mit viel Paprika, die eine Fruchtigkeit und Säure mitbringt. Da passt ein Brown Ale super dazu.
Spiegelei mit Spinat	Blonde Ale	Einfaches malziges Bier, das noch mehr Vollmundigkeit zu Spiegelei mit Spinat bringt
Nudelauflauf	Dunkles Weizen	Es ist wieder die Vollmundigkeit der Kombination von Weizen und Käse. Da das Gericht aber meist schön im Ofen geröstet wird, kommen noch ein paar mehr Röstaromen in Form eines dunklen Weizens dazu
Gefüllte Paprika mit Reis	Pils	Würze, Süße, aber auch eine gewisses Maß an Eiweiß durch den Reis passen super zu einem Pils
Jägerschnitzel mit Pommes Frites	Porter	Ein dunkles Bier, das das Umami der Sauce mitnimmt und durch seine Malzigkeit gut zum Fleisch passt
Bratkartoffel	Bock	Gute Bratkartoffeln zu machen ist nicht ganz so einfach. So ist es auch beim Foodpairing. Für mich brauchen sie schon ein schönes Bockbier
Kohlrouladen	Pils	Finde ich eigentlich schon einfach zu klassisch, um sie mit was anderem zu trinken. Da sie für mich auch eher aus dem Norden als aus dem Süden kommen, auch unbedingt mit einem Pils genießen.
Gänsebraten	Dubbel	Generell hat ein Gänsebraten mindestens genauso viel Fett wie die Entenkeule, wodurch sich die beiden gerne auch das Bier teilen können.
Speck-Flammkuchen	Berliner Weiße	So einen Flammkuchen würde ich am ehesten mit einem Federweißen trinken. Aber auch eine Berline Weiße passt toll zu einem Speck-Flammkuchen
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	Weizenbier	Malzige Aromen des Weizens, die den Quark vollmundiger machen und super zu den Kartoffeln passen.

Internationale Spezialitäten

Neben klassischen Gerichten in deutschen Wirtshäusern, konsumieren wir auch viele Speisen aus der internationalen Küche. Ich habe mir viele Gedanken gemacht, welche Speisen man häufig in Deutschland, Stand heute, 2019, findet. Es gibt sicher Millionen Gerichte, die hier sonst noch stehen könnten. Habt also bitte ein wenig Nachsicht.

Gericht	Bier	Foodpairing
Spaghetti Napoli	Weizenbier	Hier gilt, dass Tomaten mit ihrer Säure einfach immer gut zu einem Weizen passen
Spaghetti Bolognese	Alt Bier	Das Hackfleisch-Ragout, die Bolognese-Sauce, passt super zu einem leicht hopfigen Malz
Spaghetti Carbonara	Pale Ale	Ob mit Sahne oder ohne, das Witbier unterstützt die Cremigkeit der Carbonara und bringt passende Aromanoten unterstützend mit in das Gericht
Risotto „natur“	Geuze	Die Geuze zum Risotto, das mit seiner Säure schon zu dem Bier passt
Risotto Milanese	Gose	Ähnlich wie beim Risotto „natur“ auch ein Sauerbier zum Mailänder Risotto. Hier passt allerdings die leicht salzige Note noch besser
Lasagne al Forno	Alt Bier	Genau wie bei den Spaghetti Bolognese passt hier ein Alt Bier super
Paella	Saison	Ursprünglich ist die Paella eher eine Art Resteverwertung ärmerer Menschen. Dazu passt doch das Bier, das man in Belgien den Bauern gegeben hat, hervorragend
Kötbullar	Porter	Für mich kann es zu Kötbullar gerne auch ein röstigeres kräftigeres Bier geben.
Schweinebällchen süß-sauer	Märzen	Das Märzen überlässt dem Schweinebällchen seinen süß-sauren Charakter, schwächt dieses leicht ab, aber rundet dann das Aroma etwas.
Nasi Goreng	Pils	Das Pils nimmt ein wenig die Schärfe und passt mit seiner Hopfennote schön zu den asiatischen Aromen

Chili con Carne	Pale Ale	Wenn es nicht zu scharf ist, passt ein fruchtiges leckeres Pale Ale super zum Fleischeintopf
Sushi	Golden Ale	Die Bandbreite von Sushi ist schon echt groß. Trotzdem passt ein Golden Ale meist hinzu.

Desserts

Es gibt Biere, die super zu Desserts passen. Diese sind meist mit etwas mehr Alkohol und im Aroma intensiver. So hat man einen schönen Abschluss in seinem Menü.

Gericht	Bier	Foodpairing
Tiramisu	Imperial Stout	Ein Imperial Stout mit seinen Kaffeenoten geht schön einher mit dem fettigen Mascarpone und der Schokolade aus dem Tiramisu
Apfelpfannkuchen	Triple	Süßer Teig mit Äpfeln, etwas Zimt und dazu ein würziges, höher alkoholisches Triple
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Dubbel	Alkohol, Süße und gebratene Kartoffel gehen super einher mit dem höheren Alkohol aus dem Dubbel
Panna Cotta	Weizenbock	Fett & Zucker in Kombination mit einem leicht fruchtigen alkoholischen Weizen, das das Panna Cotta noch cremiger macht.
Obstsalat	Hefeweizen	Die Säure der Früchte passt schön zu einem Hefeweizen
Grießbrei	Heller Bock	Der süße Grießbrei passt super zusammen mit einem schönen süßen Bockbier
Apfelstrudel mit Vanilleeis	Stout	Vanille, Äpfel und ein leicht fettiger Strudelteig passen super zu einem röstigen Stout.
Kaiserschmarrn	Doppelbock	Ein Kaiserschmarrn ist schon sehr mächtig, aber noch besser schmeckt er mit einem süßen Doppelbock
Blaubeer Muffins	Strong Ale	Zu Blaubeer Muffins passt ein Strong Ale, das die Kombination der Süße mit dem Alkohol und den Blaubeeren gut mitnimmt
Schokomuffins	Stout	Schokomuffins passen immer sehr gut zu einem schönen Stout.
Vanillepudding	Scotch Ale	Leicht torfige Alkoholnote kombiniert mit einem cremigen Vanillepudding
Schokomousse	Stout	Gleich und gleich gesellt sich gerne. Das Stout bringt leichte Schokonuancen mit

Kuchen

Der Kuchen ist ja nicht zwangsweise ein Dessert. Natürlich kann man auch einen Kuchen als Dessert essen. Klassisch gibt es Kuchen allerdings eher nachmittags zum „Kuchen und Bier, Kaffee“.

Gericht	Bier	Foodpairing
Schokokuchen	Porter	Noch ein paar röstige Aromen ergänzend zur schokoladigen Süße des Schokokuchens
Schwarzwälder Kirschkuchen	Imperial Stout	Die sahnige Torte mit den Kirschen kann sehr gut mit einem Imperial Stout genossen werden.
Käsekuchen	Chocolate Stout	Die Rosinen und die Käsebasis des Kuchens gehen schön einher mit einem schokoladigen Bier
New York Cheesecake	Lambic	Die süße Säure des Bieres macht den süßen NY Cheesecake noch cremiger.
Erdbeerkuchen	Geuze	Erdbeeren mit Champagner sind eine bekannte Kombination. Da geht der Champagner Belgiens doch auch mit einem Erdbeerkuchen,
Apfelkuchen	Stout	Die Kombination von Apfel und Zucker mit dem Stout funktioniert sehr gut. Ist der Kuchen etwas süßer, geht auch ein Imperial Stout
Mohnkuchen	Doppelbock	Der Mohnkuchen ist für mich ein sehr klassischer Kuchen, der durch den Mohn sehr intensiv ist. Meist isst man ihn ja mit Sahne, dazu passt ein Doppelbock sehr gut.

Fleisch

Natürlich kann man auch gut einzelne Fleischstücke mit einem Bier z.B. beim Grillen kombinieren. Das Foodpairing zu Fleisch ist für mich durch die unterschiedlichen Fettgehalte, Strukturen und Aromen extrem spannend. Auf meinem Blog findet ihr natürlich eine Vielzahl spannender Steakrezepte.

Gericht	Bier	Foodpairing
Entrecote	Dubbel	Ein Entrecote kommt aus der Zwischenrippe und hat dadurch sowohl Fleisch als auch Fett, das es für mich ein wenig in einer Mischung aus feinem Aroma und rustikaler Textur wiedergibt. Da passt ein Dubbel super dazu.
Filet	Pils	Feines Stück Fleisch, das man sehr gut mit einem feinen Bier trinken kann.
T-Bone Steak	Brown Ale	Ein T-Bone Steak ist schon etwas kräftiger, hat aber auch das Filet mit am Knochen. Daher würde ich ein nicht ganz so kräftiges, aber schon malziges Bier wie ein Brown Ale dazu genießen.
Rib Eye Steak	Imperial Stout	Das fettige Auge des Steaks genießt man am Besten mit einem kräftigen Bier.
Flank Steak	Märzen	Das Märzen unterstützt das Aroma des Flank mit seinem malzigen Charakter und verarbeitet gut das Fett des Fleisches
Roastbeef	Pale Ale	Roastbeef ist meist ein etwas würzigeres Fleisch. Das liegt entweder an der Zubereitung des Fleisches oder auch an der klassischen Anrichtweise mit Meerrettich. Dazu geht ein Pale Ale auf jeden Fall.
Gegrillte Hähnchenbrust	Belgisches Blond Ale	Das weiße Fleisch der Hähnchenbrust mit den starken Grillnoten verträgt sich sehr gut mit einem belgischen Blond Ale.
Schweinefilet	Hefeweizen	Ein Hefeweizen geht meist doch sehr gut zum Schweinefilet.
Lammbraten	Schwarzbier	Ein Lammbraten hat sein eigenes Aroma. Das Schmorgericht in Kombination mit einem Schwarzbier passt hervorragend.
Lammkoteletts	Märzen	Lammkoteletts können ihr Aroma schön in Kombination mit einem Märzen entfalten.

Fisch

Auch bei Fisch kommt es zu unterschiedlichsten Aromen und Strukturen, die jeden Fisch einzelnd besonders machen. Hier ist für ein schönes Foodpairing zwischen Bier und Fisch natürlich eine ganze Menge Spielraum.

Gericht	Bier	Foodpairing
Seeteufel	Gose	Der Fisch hat ein festes Fleisch, aber wenig Fett. Für mich ein sehr feiner Fisch, den man super mit einer Gose genießen kann.
Forelle „Müllerin Art“	Kölsch	Für mich die bekannteste Zubereitung eines Fisches. Die Kombination kann man gut mit einem Kölsch genießen.
Karpfen	Helles	Ein Karpfen hat schon sein eigenes Aroma, das bei einem Hellem auf jeden Fall nicht untergehen wird.
Seelachs	Pils	Ein Seelachs ist ein sehr einfach gehaltener Fisch, den man gut zu einem Pils genießen kann.
Lachs	IPA	Der Lachs ist ein eher fettiger Fisch, der toll mit einem IPA kombiniert werden kann.
Thunfisch	IPA	Auch der Thunfisch ist eher ein relativ fettiger Fisch mit einem schönen eigenen Aroma. Daher geht auch er sehr gut mit einem IPA.

Käse

Käse mit Bier klingt im ersten Moment eigentlich immer so fremd, dabei ist die Kombination sehr klassisch. In einem Podcast, den ich letztens hörte meinte ein Weinsommelier sogar er sei neidisch auf die absolut gut passenden Kombinationen, die es zwischen Käse und Bier gibt.

Gericht	Bier	Foodpairing
Brie	Stout	Brie passt schön zu den vollmundigen Röstaromen des Stouts
Weicher Ziegenkäse	Wit Bier	Der Ziegenkäse wird mit dem Wit noch cremiger und verleiht ihm eine schöne Gewürznote

Parmigiano Reggiano	IPA	Bei dem würzigen Parmesankäse passt ein IPA, das die Salzigkeit des Käses mit seiner Süße unterstützt und die Aromen mit der Witterung abrundet.
Roquefort	Double IPA	Bringt eine schöne Aromenkomplexität und wahre Geschmacksexplosion im Mund
Stilton	London Porter	Englischer Käse geht natürlich mit englischem Bierstil einher
Gereifter Cheddar	Pale Ale	Die kräftigen Aromen des Cheddar mit der Malzigkeit und Bitterung des Pale Ales wirken im Mund optimal zusammen.
Mozzarella	Weizen	Der Käse wird noch cremiger und vollmundiger durch das Weizen
Gouda	Kölsch	In Köln isst man schon immer Halve Hahn. Da passt natürlich auch ein Kölsch
Edamer	Pils	Das leicht bittere Aroma passt super zu einem Edamer
Comte	Märzen	Der milde Comte geht sehr gut in Kombination mit einem Märzen, das seine Vollmundigkeit etwas unterstützt.
Gruyere	Bock	Die Komplexität und auch die etwas höhere Stammwürze des Bocks passen gut zu dem komplexeren Gruyere

Nachwort

Nachdem du auch soweit gekommen ist, kann ich mir gut vorstellen, hat sich deine Sichtweise auf so manches im Bezug auf Bier und Essen verändert. Ich kann dir aber auch nicht mehr als die Türe öffnen, um dich in die spannende Welt des Foodpairings einlassen. Da mein Geschmack vermutlich ein wenig anders ist als deiner kann ich nicht mal garantieren, dass dir die Foodpairings aus der Übersicht so gut schmecken, wie sie mir schmecken. Jeder muss und sollte hier unbedingt seine eigenen Erfahrungen machen.

Ich denke, du wirst dich auch das ein oder andere Mal in Restaurants, Supermärkte oder Getränkeläden begeben, die für dich absolut nicht das passende Bier für dein Essen haben. Die Betreiber wissen natürlich nicht immer direkt, was ihre Kunden oder Gäste benötigen ohne dass sie ein Feedback erhalten. Daher ist es immer wichtig, dass du dort auch immer Bescheid gibst. So haben die Betreiber die Möglichkeit nachzubessern. Der Biermarkt ist gerade stark im Wandel und nicht jeder kriegt dies unweigerlich mit. Es wäre aber schade, wenn deine Gäste dich oder du Lokale nicht gut findest, weil dir das Essen auf Grund des falschen Foodpairings mit Bier nicht geschmeckt hat.

Ich freue mich auf die viele zahlreichen Foodpairings und wünsche dir ganz viel Spaß beim Ausprobieren dieser!

Cheers,

Björn

Wichtige Links

happy plate

Meinen Blog mit vielen Informationen zum Thema Bier, u.a. auch dem Heimbrauen und selbstgeschriebenen Rezepten, z.T. mit passendem Foodpairing, findest du unter

www.happyplate.de

Hier bist du auch genau richtig, wenn du einmal bei meinem Super Club teilnehmen willst.

Bierliebhaberei

Willst du dich zu Foodpairings und Bierkarten beraten lassen oder benötigst einen Biersommelier für spannende Biertastings, dann tritt mit mir doch einfach über meinen professionellen Webauftritt in Kontakt und vereinbare mit mir einen Termin.

www.bierliebhaberei.de