

Einführung

Richtlinien zur Speisenanpassung

Ingrid Facchinelli
Diplom-Biersommelière



Beer & Food Pairing



Definition von Foodpairing

Foodpairing ist die Theorie, dass Lebensmittel, welche dieselben **Schlüsselaromastoffe** aufweisen, geschmacklich gut zusammenpassen.

Alle Zutaten, die eine gemeinsame Schnittmenge an Aromen haben, sind gut kombinierbar. Der erste Schritt ist daher die Analyse der Schlüsselaromen in den Lebensmitteln.



Bier und Essen richtig genossen

Wie genieße ich richtig?

1. Nehmen Sie erst einen kleinen Schluck Bier.
2. Nehmen Sie dann erst die Speise zu sich.
3. Nachdem Sie die Speise geschluckt haben essen Sie weiter und vermengen dann das Essen im Mundraum mit einen weiteren Schluck Bier.
4. Jetzt kommen die Aromen der Begleitung voll zum Ausdruck.



Pairing Richtlinien

Speisen und Bier

- Bier bietet durch ein vielfältiges Aromen-Spektrum viele Möglichkeiten der Kombination
- Aufgrund der vielfältigen Zubereitungsarten der Speisen, kann es jedoch nur **Richtlinien** für die Bierbegleitung geben
- Wichtig ist vor allem das **PROBIEREN**
- Welches Bier zum Essen passt, hängt meist von den verwendeten Gewürzen und der speziellen Zubereitung ab, grundsätzliche Empfehlungen sind hilfreich
- Wichtig!! Die Kombination vor dem Servieren zu probieren!



Zwei Möglichkeiten der Speisenanpassung

a) Harmonisch:

- Bier und Speisen gehen eine Harmonie ein. Nichts tritt in den Vordergrund. Speisen und Bier kommen gemeinsam besser zur Geltung als „solo“ genossen.
- Harmonie ergibt sich aus gleichen Schlüsselaromen in Bier und Speise
- z.B. Kakaonibs mit einem Imperial Stout



Zwei Möglichkeiten der Speisenanpassung

b) Ergänzend / Kontrast:

- Bier und Speisen werden so kombiniert, dass die aufeinander treffenden Aromen sich gegenseitig ergänzen
- süss/sauer - üppiger süsser Braten / säurebetontes Weissbier
- bitter/scharf - Peperoncino / India Pale Ale



Grundregeln ?

Die Suche nach Balance und Ebenbürtigkeit der Partner führt zu eher allgemeinen Empfehlungen wie

- Helles Bier zu hellen Speisen
- Dunkles Bier zu dunklen Speisen
- Mildes vor aromatischem Bier
- Alkoholarm vor starkem Alkohol



Pairing Richtlinien

Allgemein

- **Pils** als Aperitif. Grund dafür ist, dass dieser Biertypus etwas mehr gehopft ist und kaum Restzucker enthält. Wirkt appetitanregend, lässt sich leicht trinken
- **Pils** auch mit etwas fetteren Speisen (Stelze, gekochter Fisch). Die Bitterstoffe werden durch das Fett gebunden
- Zu gegrilltem Fisch **Märzen** wegen seiner malzigen Note
- Vorspeisen, Pizza ergänzen sich gut mit **Weissbier**
- Bei Vorspeisen mit Mayonnaise harmonisieren stärker gehopfte Biere wie **IPA**.
- Vorsicht mit Säure und Bittere



Pairing Richtlinien

„Pauschale Bierempfehlung“

- **Braten und Eintöpfe:** Pils, Lager, Alt, Kölsch
- **Fische und Meeresfrüchte:** Weizen, Pils, Leichtbier
- **Geflügel:** Weissbier, dunkles Bier, Bockbier
- **Wild, dunkles Fleisch:** Bockbier, dunkles Bier, kräftiges Bier
- **Milder Käse:** Pils, Märzen, helle Lagerbiere, Weizen
- **Würziger Käse:** Bockbier, Weizen, Alt
- **Dessert:** Bockbier, dunkle Biere, süßliche Spezialbiere



Literaturempfehlung

- **Bier Kombiniert**

von Karl Schiffner & Sepp Weywar

- **Bier & Genuss**

von Sandra Ganzenmüller & Sebastian Priller

- **The Brewmasters Table**

von Garret Oliver

- **BeerPairing - Aroma und Geschmack**

von Rolf Caviezel u. Thomas A. Vilgis

