

Bier und Wein in Harmonie

22.10.2012 - ALZEY

Von Rowitha Wünsche-Heiden

VERKOSTUNG Brau- und Kellermeister lassen Geschmacksknospen erblühen

Sie setzten zwar nicht gleich die Weltordnung außer Kraft, aber doch so wichtige Volksweisheiten wie „Bier auf Wein, das lass sein“ und „Wein auf Bier, das rat ich dir“. Mit ihrer „Kulinarischen Bier- und Weinprobe“ traten Braumeister Dieter Birk und Kellermeister Harald Eller im „Hotel am Schloss“ zum zweiten Mal in diesem Jahr den Beweis dafür an, dass die Reihenfolge der Getränke weder den Genuss noch die Bekömmlichkeit von Wein und Bier beeinträchtigt, sondern dass es sogar Kombinationen gibt, in denen sich beide Getränke hervorragend ergänzen. Insbesondere dafür hatte man den ideenreichen Küchenmeister Thomas Dimitriou mit im Boot, der sowohl Wein als auch Bier an der Abrundung eines jeden Ganges beteiligte.

Gerstensuppe mit Croûtons

Das begann schon mit dem Aperitif, einem erfrischenden „Federweizen“ und einem knusprigen Zwiebelkuchen im Bierteig. „Einfach köstlich!“ war die Mehrheitsmeinung der fast 30 „Juroren“, die sich zu diesem kulinarischen Experiment angemeldet hatten. Mit einer Gerstensuppe mit Speck-Croûtons wurde es ernst. Was passt besser, das Erntedank-Festbier der Volker-Brauerei oder der feinherbe 2011er Spätburgunder Rosé der Albiger Winzergenossenschaft? Birk fordert auf, zunächst zu riechen und dann in wechselnder Reihenfolge alle drei Bestandteile des Ganges ergebnisoffen gegeneinander zu verkosten. Wein und Bier habe man bei der Vorprobe nämlich so ausgewählt, dass sie miteinander harmonierten. Bei der Roulade von Weinblättern mit Risotto-Garnelen-Füllung an Rapunzelsalat mit Bier-Kartoffeldressing war allerdings Ellers goldprämierter Grauburgunder neben dem hellen, „schlanken“ Volker-Bräu zugunsten eines trockenen Rieslings auf der Strecke geblieben. Ebenso wie Birks Emmerbier, das dieser zu Dimitriou's exquisiten Dessert-Komposition eines bayrischen Tiramisu auf Weinzabaione neben einer Kerner-Beerenauslese in ein Roggenbier umtauschte. Schon im Vorfeld schwärmten beide von der perfekten Passung von Dunkelbier in Glas und gleichnamiger Soße zum butterzarten Spanferkelrücken auf Kartoffel-Sellerie-Püree, bei dem tatsächlich der 2009er Cuvée aus Spätburgunder, Portugieser und Dornfelder noch die allerletzte Geschmacksknospe zum Erblühen brachte.

Zwischen den Gängen vermittelten beide Experten plaudernd Wissenswertes über Gärung, Aromen, Farbigkeit und Sortenvielfalt von Wein und Bier und die von ihnen favorisierte traditionelle Herstellung im Gegensatz zu allerlei Moden. Mit seiner liebevollen Schilderung der Essenszubereitung ließ Dimitriou einem schon vor dem Servieren das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Als Fazit betonte Birk, dass diese Passung sich nicht mit jedem Bier und jedem Wein erzielen lasse und dass er bewundere, wie sein Freund treffsicher aus den 28 Weinen der Albiger Winzergenossenschaft immer den jeweils genau passenden zu seinem Bier gefunden habe.

