

Kulinarische Wein- und Bierprobe in Alzey überzeugt begeisterte Teilnehmer

13.02.2012 02:30 Uhr - ALZEY

Von Ulla Grall

Alle überkommenen Regeln über Bier und Wein zum Essen werden hinfällig, wenn das Trio Harald Eller, Dieter Birk und Thomas Dimitriou, die Gäste im Hotel am Schloss zu einer kulinarischen Bier- und Weinprobe lädt. Birk, der Braumeister, der die Alzeyer Marke „Volker-Bräu“ wiederbelebt hat, Eller, der Kellermeister der Winzergenossenschaft Albig und Dimitriou, der Küchenchef vom Hotel am Schloss, sind ein Team, das sich traut, unbegangene Pfade zu beschreiten.

Kombination aus Weizenbier und Winzersekt

Für den Bierbrauer ist die Idee der kombinierten Probe nicht ganz neu: „Wir haben schon öfter Bier- und Weinproben gemacht, aber heute zum ersten Mal mit der Albiger Winzergenossenschaft.“ Der Weinmacher ergänzt: „Auch ich habe schon Kombinationen von Wein und Bier versucht, in dieser Form ist es für mich aber das erste Mal.“

Als Aperitif kredenzen die beiden eine eigene Kreation: Alzeyer WeiSe, eine spritzige Kombination von einem Teil Weizenbier, und vier Teilen Winzersekt. „Unser Schönburger Winzersekt ergänzt das Weizenbier vom Volker-Bräu wunderbar“, erklärt Eller und Birk fügt an: „Das leichte Bananenaroma des Biers wird durch den fruchtigen, trockenen Sekt hervorgehoben.“ Die 30 neugierigen Gäste sind begeistert von der Neuschöpfung.

Zum ersten Gang, legierter Sauerampfersuppe mit Lachsklößchen, gibt es als Getränk Volker-Bräu Pils, den naturtrüben Klassiker, und einen trockenen Grauburgunder vom Albiger Hundskopf.

Der Küchenchef macht aus seinen Rezepten kein Geheimnis, sondern beschreibt die Zubereitung seiner Lachsklößchen. Über die Auswahl der Albiger Weine zu diesem Menu berichtet Eller: „Wenn ich an einem Bier geschnuppert habe, wusste ich meistens schon, welcher unserer Weine dazu passen wird. Bier lebt von seiner Frische, darum gibt es heute Abend junge, frische Weine.“

Die Pausen zwischen den Gängen sind fast zu kurz, das Wissen von Kellermeister und Brauer scheint umfassend. Da kündigt Dimitriou schon den nächsten Gang an. Beim Feldsalat mit Traubenkernölmarinade und Lammstreifen liegt ein pikantes Haferplätzchen. Dazu Halbtrockenen Spätburgunder Weißherbst und ein samtiges Roggenbier. „Beim nächsten Mal wird es vielleicht Haferbier geben“, kündigt Birk an.

Beim Hauptgang hat auch Dimitriou die Kombination von Bier und Wein gewagt: Zum Schweinefilet mit Mangoldmantel im Brotteig umhüllt eine Bier-Wein-Velouté die Schwarzwurzeln. Dazu: Emmerbier und trockenen Silvaner. „Ich mag eigentlich keine Schwarzwurzeln“, meint Tischnachbar Hans Joachim Bicking, „aber wie die hier zubereitet sind...“ Er bestellt sich noch etwas Weißbrot um auch den letzten Rest der Soße aufzutunken.

Zum Dessert „Volker geht mit dem Hund“, als kleines Kunstwerk eine optische Reminiszenz an das Weinbergshäuschen auf dem Hundskopf, gibt es Doppelbock und edelsüße Huxelrebe Auslese. Weitere kulinarische Bier- und Weinproben sollen folgen.



Bei der kulinarischen Bier- und Weinprobe im Hotel am Schloss ließen sich auch die Organisatoren Harald Eller (links) und Dieter Birk ein Gläschen schmecken. Foto: photoagenten/Axel Schmitz