



Doppelte Gaumenfreude

Wer den Grill anwirft, hat vielfach Bier und Wurst in Reichweite. Damit der Gastgeber zum richtigen Gerstensaft greift, gibt Biersommelière Martina Trottmann Tipps.

TEXT CAROLE GRÖFLIN FOTOS CHRISTOPH KAMINSKI

«Mmmhh, das riecht so fein!», ruft Martina Trottmann und lächelt. Die 42-Jährige hat soeben an einem Glas mit naturtrübem Bier geschnuppert. Die Aarauerin bezeichnet sich selber als «bierophil», also als Liebhaberin dieses Getränks. Sie ist Diplom-Biersommelière, hat die Ausbildung an der renommierten Doemens-Akademie in München (D) absolviert. Früher war sie als Ernährungsberaterin tätig. Heute schreibt sie Artikel für Fachzeitschriften und steht bei Führungen und Degustationen in den Diensten der Brauerei LägereBräu AG in Wettingen AG.

Dort ermittelt sie jetzt die passenden Kombinationen aus Wurst und Bier (siehe Boxen auf Seite 36/37). Ein Lager zum Cervelat ist nicht revolutionär. «Und ein Tessiner würde bei seiner Salsiccia wohl eher zu einem Glas Merlot greifen», sagt sie. Dabei ist die Biervielfalt gross und es gibt tolle Paarungen, die sich auszuprobieren lohnen. Weil Würste geschmacksintensiv und fett sind und durch das Grillieren Röstaromen entwickeln, bieten sie gute Anknüpfungspunkte. «Beim Food-Pairing gibt es unterschiedliche Herangehens-

weisen: Entweder man nimmt ähnliche Geschmäcker zusammen auf, also gleich und gleich. Oder aber man sucht bewusst Kontraste», erläutert Trottmann ihr Handwerk. Die Pro-Montagna-Bratwurst kombiniert sie beispielsweise mit einem ausgewogenen Bier. «So wird die feine Kräuternote nicht übertönt, sondern hervorgehoben», erklärt die Bier-Fachfrau. Was will man mehr?

Geschmackssinn geschärft

Martina Trottmann hält nun ein anderes Glas in die Höhe. Das Bier darin ist mahagonifarben, ein dunkler Bock. Sie beginnt zu schwärmen: «Das duftet herrlich nach dunklen Früchten und Karamell.» Seit sie Lebensmittel sensorisch – also mit dem Geruchs- und Geschmackssinn – untersucht, sei ihre Wahrnehmung viel sensibler geworden. «Früher habe ich gerne bittere Biere mit viel Hopfen getrunken», sagt sie, «inzwischen munden mir säuerliche Biere besser. Ich mag die Komplexität und wie sie sich im Glas entfalten.» Ihr Vokabular für Bier ist liebevoll, ihre Worte wählt sie mit Bedacht. Sie ist ja auch gross, ihre Bierliebe. ●

TAG DES SCHWEIZER BIERES

Rein in die Brauhäuser

Am Freitag, 26. April, findet der Tag des Schweizer Bieres statt. Um das einheimische Bier würdig zu zelebrieren, laden dann viele Brauereien zum Feierabendbier und zu Degustationen ein. Es werden auch Neuheiten vorgestellt oder um einen Pitcher Bier (grosser Bierkrug) gespielt. Eine tolle Gelegenheit, einmal wieder eine bekannte oder auch unbekannte Brauerei zu besuchen. Gebraut wird in der Schweiz nämlich unterdessen in über 1000 Brauereien.

 www.tagdesbieres.ch

Auf Seite 36 entdecken Sie die Bierempfehlungen zum Grillgut.





FOTOS CHRISTOPH KAMINSKI

Die Würste sind fertig gebrutzelt. Nun gilt es noch, das optimale Bier zur Wurst zu kennen.

Jetzt geht es um die Wurst ...

... aber auch um das Bier! Wasser, Getreidemalz, Hopfen und Hefe sind seine Grundzutaten. Ihr Zusammenspiel entscheidet, welche Aromatypen es hervorbringt. Und mit welcher Speise es besonders gut harmoniert.

Cervelat

- **Bierempfehlung:** Dunkles Lager oder ein Spezial dunkel.

Martina Trottmann: «Hier passt gleich und gleich: Mit wenig Hopfenbitterkeit und Aromen von geröstetem Getreide, Karamell und knuspriger Brotrinde ergänzt das dunkle Bier die Wurst optimal.»

- **Beispiele:** Quöllfrisch dunkel, Feldschlösschen dunkel

Salsiccia

- **Bierempfehlung:** Dunkles Starkbier, zum Beispiel ein Bockbier oder ein Belgisches Abteibier

Martina Trottmann: «Der höhere Alkoholgehalt, die starken Aromen und die moderate Bitterkeit dieser Biere sind ideal, um die kräftige Wurst aus Schweinefleisch zu begleiten.»

- **Beispiele:** Pro Montagna Bier Monsteiner Steinbock, Pilgrim Bière d'Abbaye Ambrée, Feldschlösschen Stark, Leffe Brune 33

Merguez

- **Bierempfehlung:** Pale Ale oder India Pale Ale

Martina Trottmann: «Ein Pale Ale setzt bei der scharfen Wurst mit seiner aromatischen Hopfenbitterkeit ein schönes Gegengewicht. Zudem löscht es den Durst. Wer es noch etwas hopfiger mag, kann zu einem IPA greifen.»

- **Beispiele:** Docteur Gab's Pépité oder Ipanema, Doppelieu India Pale Ale, Kitchen Brew Centennial IPA



St. Galler Bratwurst / Délicorn Bratwurst (vegi)

- **Bierempfehlung:** Belgisches Wit/Bière blanche

Martina Trottmann: «Ein leichtes, zitrusfruchtiges Wit gibt der Kombination Frische.»

- **Beispiele:** Hoegaarden Blanche, Blanche de Namur, Blue Moon, E.C. Dahls Lamo Wit

Pro-Montagna-Bauern-Bratwurst mit Kräutern

- **Bierempfehlung:** Naturtrübes Zwickel- oder Kellerbier

Martina Trottmann: «Durch die frische Hefe und den leichten Brotduft werden die feinen Kräuternoten der Wurst unterstrichen.»

- **Beispiele:** Feldschlösschen Braufrisch, Valaisanne Zwickel, Quöllfrisch naturtrüb



«Dank des Grillierens bieten Röstaromen Anknüpfungspunkte.»

MARTINA TROTTMANN (42), BIRSOMMELIÈRE

Mehr Beer-Pairing-Kombinationen gibt es zu unseren Fooby-Rezepten auf Seite 59.

ANZEIGE



JETZT ODER NIE!
NORDEUROPA
ZUM SONDERPREIS
ENTDECKEN



NORDEUROPA

AB KIEL
Mai > Juni 2019

MSC MERAVIGLIA
8 TAGE - 7 NÄCHTE

BALKONKABINE AB
CHF 999 p.P.*

➤ FLÜGE VON ZÜRICH
NACH HAMBURG
UND ZURÜCK
SOWIE TRANSFERS VON
HAMBURG NACH KIEL
UND ZURÜCK INKLUSIVE

Weitere Schiffe, Routen & Abfahrtsdaten verfügbar.
Information und Buchungen in Ihrem Reisebüro,
auf msckreuzfahrten.ch oder unter 061 584 99 80.



SPECIALS

SWISS-ESTABLISHED

*Ab-Preis bezieht sich auf die Abfahrt am 04.05.2019 an Bord der MSC Meraviglia in einer Balkonkabine «Bella Experience». Flug von Zürich nach Hamburg und zurück sowie Transfer von Hamburg nach Kiel und zurück ist inbegriffen. Diese Angebote sind gültig bis zum 30.05.2019 vorbehaltlich Verfügbarkeit. Es gelten die aktuellen AGBs von MSC Kreuzfahrten. Promotion ist nicht retroaktiv und nicht kumulierbar. Einzelne Abfahrten können von der Aktion ausgeschlossen sein. Limitierte Verfügbarkeit (Bestätigung am Tag der Buchung). Satzfehler vorbehalten.