

Beer & Food Pairing Spickzettel

Die wichtigsten Kombinationen auf einen Blick - schnell, praktisch, alltagstauglich.

Die Grundidee: Stärke zu Stärke. Leichtes Essen braucht meist leichtere Biere, kräftige Gerichte vertragen mehr Malz, Röstaromen, Hopfen oder Alkohol. Nutze COMPLEMENT (ähnliche Aromen), CONTRAST (spannender Gegenpol) und CUT (Kohlensäure, Säure oder Bitterkeit gegen Fett und Cremigkeit).

Food-Kategorie	Schnelle Bierwahl	Warum es funktioniert
Fleisch	Hähnchen: Hefeweizen/Witbier Burger: IPA/Pale Ale Steak: Porter/Stout	Intensität angleichen; Röstaromen spiegeln; Hopfen und Kohlensäure helfen bei Fett.
Fisch & Meeresfrüchte	Zarter Fisch: Witbier Lachs: Pale Ale/IPA Austern: Dry Stout/Gose	Unterstützen statt überdecken; Frische, Trockenheit und Säure/Kohlensäure halten den Gaumen klar.
Käse	Mild: Pilsner/Witbier Kräftig: Tripel/IPA Blauschimmel: Stout/Barley Wine	Milder Käse = leichteres Bier. Kräftiger Käse = kräftigeres Bier; Süße und Röstung balancieren Salz.
Pasta & Pizza	Margherita: Pale Ale Salami: IPA Carbonara: Saison/Pilsner	Malz fängt Tomatensäure auf; Bitterkeit/Kohlensäure schneiden durch Käse und Cremigkeit.
Scharfes Essen	Hazy IPA/Pale Ale fruchtiges, eher moderates Bier	Fruchtige Hopfenaromen passen zu Kokos, Chili und Gewürzen. Bei starker Schärfe hohe Alkoholstärke eher vermeiden.
Desserts	Schokolade: Stout/Porter Obstkuchen: Tripel/Hefeweizen Käsekuchen: Sour/Hefeweizen	Aromen spiegeln oder bewusst kontrastieren. Das Bier sollte beim Dessert nicht deutlich trockener wirken als die Speise.
Salate	Grün: Pilsner/Helles Caesar: Witbier/Saison Thai-Salat: Hazy IPA/Sour	Leichte, frische Biere unterstützen; Säure und Kohlensäure helfen bei Dressing und Cremigkeit.
Snacks & Fingerfood	Pommes: Pilsner Nachos: Pale Ale/Lager Wings: IPA	Salz, Fett und Knusprigkeit profitieren von Frische, Kohlensäure und moderater Bitterkeit.

DIE DREI PAIRING-PRINZIPIEN

COMPLEMENT

Ähnliche Aromen greifen sich gegenseitig auf und verstärken die Harmonie.

Beispiel: Stout + Schokolade

CONTRAST

Gegensätze schaffen Spannung und können Süße, Säure oder Würze ausbalancieren.

Beispiel: Barley Wine + Roquefort

CUT

Kohlensäure, Säure oder Bitterkeit durchbrechen Fett und Cremigkeit und machen den Gaumen wieder frisch.

Beispiel: Pilsner + Frittiertes

Die schnelle Pairing-Notfallhilfe

Wenn du nicht lange nachdenken willst: starte hier und verfeinere danach nach deinem Geschmack.

Wenn das Essen ...

... fettig ist

IPA, Pilsner oder trockenes Pale Ale

... sauer ist

Gose/Berliner Weisse oder ein fruchtiger Kontrast

... süß ist

Stout, Porter, Tripel oder Barley Wine

... scharf ist

fruchtiges, eher moderates Bier; hohen Alkohol meiden

... zart ist

Witbier, Hefeweizen, Pilsner

... kräftig ist

Porter, Stout, Tripel, Dubbel

Vier sichere Regeln

1

Intensität

Leicht zu leicht, kräftig zu kräftig.

2

Fett & Cremigkeit

Kohlensäure, Trockenheit, Säure oder Bitterkeit schaffen Frische.

3

Röstaromen

Gegrilltes und Gebratenes liebt malzige und röstige Biere.

4

Süße

Beim Dessert sollte das Bier mindestens ähnlich süß wirken wie die Speise.

Serviertemperatur - grobe Orientierung

5-7 °C	sehr leichte, spritzige Biere / Aperitif
6-8 °C	Pilsner, Witbier, Hefeweizen
8-10 °C	Pale Ale, IPA, Saison
10-12 °C	Amber, Dubbel, Porter
12-14 °C	starke dunkle Biere, Barley Wine, Imperial Stout

Merke: Diese Empfehlungen sind Startpunkte, keine Gesetze. Dein eigener Geschmack entscheidet. Verkoste bewusst und notiere, was für dich funktioniert.