

Bier zum Essen – Food Pairing in Hauzenberg!

Kulinarische Köstlichkeiten und exklusive Biere bei „Troiber meets Apostelbräu“

Im Bereich Wein ist dies schon lange Thema und selbst der Nicht-Weintrinker kennt die Grundregeln zur Glaskultur und „Welche-Farbe-zu-welchem-Fleisch“.

Umso erstaunlicher ist, dass in Sachen Bier selbst Bierfans kaum Empfehlungen geben können, wenn es um das Thema geht, welches Bier zum jeweiligen Menü passt. Hier besteht noch Nachholbedarf, denn Bier ist ein hervorragender Essensbegleiter und umfasst ein großes Geschmacksspektrum von süß über bitter, von fruchtig bis malzig, von schokoladig bis kaffeeartig.

Aus diesem Grund haben zwei Lieferanten – der Service-Bund Großhändler Troiber und Kreativbrauer Rudi Hirz – Ende April in die Birreria nach Hauzenberg eingeladen und unter dem Motto „Troiber meets Apostelbräu – exklusive Biere treffen auf kulinari-

sche Köstlichkeiten“ die Kunst des sogenannten Food Pairings zahlreichen Gästen aus Hotellerie und Gastronomie näher gebracht.

Bevor es ans Eingemachte ging, zeigte Rudi Hirz in einem kleinen Rundgang die Komplexität der Bierherstellung, angefangen vom eigenen Hopfenanbau, der Würzgewinnung im Sudhaus hinweg über das Biermuseum, in dem man alte Maschinen früherer Zeiten bestaunen kann.

Angekommen in der Birreria, in der schon Josef Winkler (Topolino-Besitzer) in der eigens aufgebauten Showküche ein 5-Gänge Menü vorbereitet hatte, erwartete die Gäste viel Information über Kulinarik, speziell mit der im Troiber-Sortiment verfügbaren Steakmarke Rodeo, der Marke für mediterrane Genüsse Salva D`Or und der Meeresfrüchtemarke Mermaid. Als begleitende Biere wurden vom Braumeister Rudi Hirz folgende ausgewählt:

Dinkel naturtrüb, Emmer naturtrüb BIO, Schwarzer Hafer BIO, Chuck´s Barrel (holzfassgerecht) und das Bavarian Pale Ale. Die einzelnen Kreationen wurden von Josef Winkler perfekt vorgestellt und auch der dazu passende Biergenuss sommelierrmäßig (Farbe, Schaum, Duft, Gaumen und Nachtrunk) genauer durchleuchtet. Die Gäste waren durch die Veranstaltung höchst inspiriert, auch in ihren eigenen Lokalen etwas Neues zu präsentieren.



Rudi Hirz führte die Gäste durch seine Brauerei.



Xaver Troiber (Bildmitte), Rudi Hirz (re.) und Josef Winkler (3. v. re.) freuten sich, den Gästen das passende Bier zu den kulinarischen Köstlichkeiten präsentieren zu können.



v. li.: Josef Bader von der Firma Troiber, Rudi und Kerstin Hirz, Josef Winkler und Peggy Heine vom Topolino in Hutturm.



Sichtlich zufriedene Gäste, die viele neue Informationen rund um Kulinarik und Bier mit nach Haus nehmen durften.

Foto: Privat

Anzeige



Rudi Hirz · Eben 11 - 13 · 94051 Hauzenberg · www.apostelbraeu.de

TOPOLINO
RESTAURANT · CAFÉ

Goldener Steig 40 · 94116 Hutturm
Tel. 08505 - 919157 · topolino-restaurant.de