

# Pizza und Bier

Eine klassische Kombination, die auf den ersten Blick simpel erscheint. Doch was passiert, wenn man diese scheinbar alltägliche Verbindung auf ein neues Level hebt? Wenn man handwerklich hergestellte Pizzen mit durchdachten Bierstilen kombiniert, die deren Aromen verstärken oder spannende Kontraste setzen? Dieser Frage haben wir uns gewidmet und eine sensorische Reise durch verschiedenste Geschmackswelten unternommen. Jeder und jede von uns hat eine Pizza belegt, im Pizzaofen gebacken und mit einem passenden Bier kombiniert. In mehreren Runden konnte so die ganze Gruppe unterschiedlichste Variationen erleben.

## Rosmarin-Olivenöl-Pizzabrot mit Simsseer "Volle Pulle alkoholfrei"

Schon beim ersten Bissen dieser minimalistischen, aber intensiven Pizza wird klar: Weniger ist manchmal mehr. Der Rosmarin sorgt für eine Frische, die

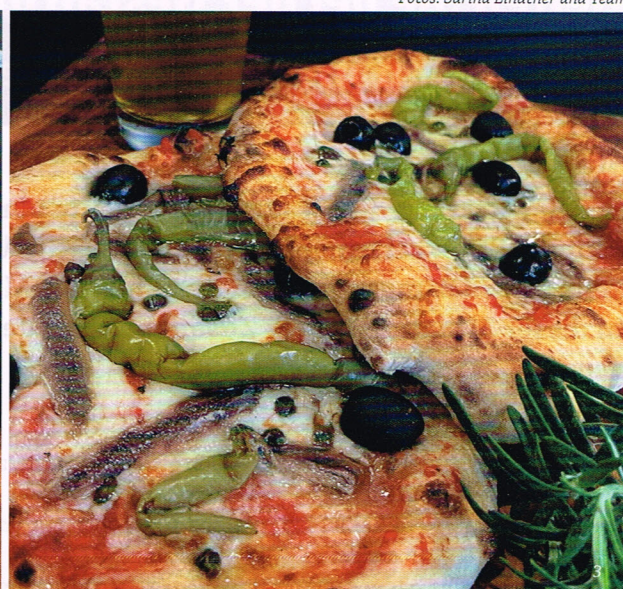
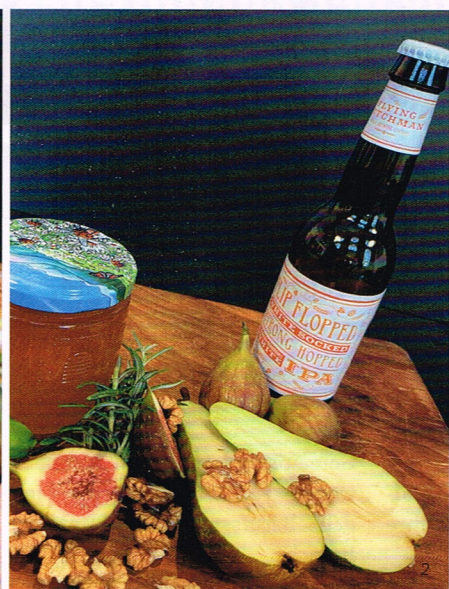
von der leichten Bittere des alkoholfreien Bieres perfekt aufgegriffen wird. Der fluffige Teig bringt eine Leichtigkeit ins Spiel und lässt die Kombination besonders harmonisch wirken.

## Pizza Napoli mit einem Sommerpils gebraut von der Forschungsbrauerei des BGT

Diese Pizza spielt mit Kontrasten: intensive Salzigkeit trifft auf reife Tomaten, während feine Peperoni-Schärfe eine zusätzliche aromatische Tiefe verleiht. Ein sommerlich-fruchtiges Pils mit deutlichem Hopfenaroma ist hier der perfekte Begleiter – es bringt eine erfrischende Leichtigkeit mit, die die komplexen Aromen der Pizza ausbalanciert. Besonders beeindruckend: Trotz der intensiven Geschmacksfülle nimmt kein Element überhand.

▲ (1) Mortadella-Pistazien-Pizza; (2) Flying Dutchmann Flip Flopped White IPA; (3) Pizza Napoli; (4) Pizza mit Fenchelsamen und Nduja; (5) Feige-Walnuss-Honig Pizza; (6) Autoren- und Verkosterteam; (7) Kartoffel-Rosmarin Pizza;

Fotos: Sarina Lindtner und Team





### **Pizza Verdura mit Veldensteiner Mandarina Bavaria**

Diese vegane Kreation überzeugt mit knackigem Gemüse und einem leckeren Vollkornteig. Das aromaintensive Weißbier zeigt sich phenolisch, wobei der Hopfen kaum in den Vordergrund tritt. Interessanterweise verändert die Pizza die Wahrnehmung des Biers – der phenolische Charakter wirkt weniger dominant. Die Kombination mit der saftigen Paprika wirkt erfrischend. Ein spannendes Zusammenspiel von Textur und Aroma.

### **Mortadella-Pistazien-Pizza mit Wit Blanche von Hoegaarden**

Auf den ersten Blick sorgt diese Pizza für skeptische Blicke – kein Sugo, kaum klassische Zutaten, aber dennoch ein stimmiges Geschmackserlebnis. Das milde Witbier mit seinen gezielten Noten von Koriander und Orangenschale passt gut zur üppigen Burrata und den nussigen Pistazien. Die Wahl des Biers wurde hier getroffen, um ein Witbier wieder einmal bewusst genießen zu können. Das exotische Bier harmoniert mit der unkonventionellen Pizza und sorgt für eine echte Überraschung.

### **Pizza mit Fenchelsalami und Nduja mit "Eden" von Yankee & Kraut**

Fenchelsalami und Sugo – eine kräftige, deftige Pizza, die nach einem ebenso ausdrucksstarken Bier verlangt. Ein klassisches American Pale Ale mit einer ausgeprägten zitrischen, harzigen Hopfenblume und einer erfüllenden Bitteren stellt den perfekten Gegenpart zu Fenchelaromen und deftigem Belag dar. Die Herzhaftigkeit der Salami und die Schärfe der Nduja werden durch die Bitterstoffe wunderbar ausgeglichen. Das Ergebnis? Pure Begeisterung am Tisch. Für manche sogar die beste Kombination des Abends.

### **Kartoffel-Rosmarin-Trüffel-Pizza mit Chiemsee Black Lager von Camba Bavaria**

Rustikal, bodenständig, aber dennoch raffiniert – diese Pizza erinnert an ein Hüttenabendessen mit

den herzhaften Aromen von Kartoffeln, Rosmarin und Vollkornteig. Das dunkle Vollbier bringt malzige Noten und eine feine Harzigkeit mit, die die kräutrigen Noten der Pizza unterstreicht. Besonders spannend: Die Kombination von cremig-süßer Burrata mit den herben Kräutern und dem vollmundig-malzigem Bier ergibt eine reizvolle Geschmackskomposition.

### **Feige-Walnuss-Honig-Pizza mit Flying Dutchman Flip Flopped White IPA**

Diese Pizza zeigt, dass süße Komponenten und Bier eine Verbindung eingehen können. Der Honig verstärkt das Feigenaroma, während die Walnüsse für eine angenehme Textur sorgen. Der herbe Ziegenkäse bildet einen Kontrast zu den fruchtigen Feigen und dem süßen Honig. Das White IPA bringt dazu eine feine Hopfenbittere und intensive Aromatik mit. Ein echter Schmackofatz – saftig, kräftig belegt und perfekt ausbalanciert.

### **Birne-Walnuss-Pizza mit De Poes Blond**

Eine spannende Kombination aus süß, würzig und malzig: Die saftige Birne bringt Frische. Die knackigen Walnüsse verleihen der Pizza Struktur, der Gorgonzola mit seiner Cremigkeit und erdigen Aromen sorgt für Kontrast. Dazu passt das charakterstarke belgische Blonde perfekt – mit seinen malzigen Noten ergänzt es die Aromen der Pizza wunderbar, ohne sie zu überdecken. Die gewollt konträre Aromatik sorgt für ein abgerundetes Geschmackserlebnis. Und ganz nach dem Motto „Käse schließt den Magen“ bietet diese Kombination einen tollen Abschluss für unser Pizza- und Bierexperiment.

Unser Fazit des Abends: Bier und Pizza ist weit mehr als nur eine klassische Kombination. Mit der richtigen Auswahl lassen sich Aromen gezielt verstärken oder ausbalancieren. Egal ob fruchtig, malzig, würzig oder knackig – jede Pizza hat ihren perfekten Bierpartner gefunden. ▲

*Adrian Hinz, Ferdinand Hutschenreuter, Sarina Lindtner, Melanie Maierhofer, Fabian Schuhmacher, Florian Lehnhardt, Daniel Körner*

