

# Pizza und Bier

## 5 Craft Biere für fantastische, römische Pizza Beläge

Bevor die Pizza serviert wird, trinken die Römer ein Bier, um es die Wartezeit zu verkürzen. Wir trinken auch ein Bier zu der Pizza, weil die **Kombination einfach perfekt ist**. Und wir trinken ein weiteres Bier nach der Pizza, weil wir den ersten Schluck des dritten Bierglases mit den letzten Bissen Pizza begonnen haben und jetzt noch den Rest geniessen. Ist das nicht Liebe?

Während Cola und Pizza die zweitbeliebte Wahl bei jüngeren Menschen ist, die noch nicht alt genug für Bier sind, herrscht in Italien die Meinung, dass Wein und Pizza nicht gut zusammenpassen. **Bier ist einfach unschlagbar zur Pizza**. Und Wein verliert seinen Kampf gegen das Bier in dieser Kombination.

Pizza und Bier sind **beide fermentiert** und basieren auf Getreide. Bier verleiht ein erfrischendes Gefühl, besonders wenn die Pizza reich an schmackhaften Belag ist. Die Bierbläschen reinigen den Mund von jeglichen öligen Zutaten auf der Pizza, und der Malzgeschmack des Biers ist die richtige Fortsetzung des Weizengeschmacks des Pizzateigs.

Die Aromen und Düfte eines guten Craft Biers passen wunderbar zu Pizza Belag, wenn die beiden richtig kombiniert werden. Und darin liegt die Kunst, ein gutes Bier mit Pizza zu kombinieren. Ich muss immer schmunzeln, wenn ich lese, wie jemand sein Bier mit dem Slogan „**dieses Bier passt gut zur Pizza**“ bewirbt. Ja, aber von welcher Pizza sprechen Sie?

Ich habe mich entschieden, **römische Pizza** für unsere Erkundung der Kombination Pizza und Bier auszuwählen. Römische Pizza gehört zu den gesündesten und köstlichsten Pizzen, die man finden kann. Darüber hinaus bietet römische Pizza eine Vielzahl von Belägen. Drei oder vier Stück römische Pizza, jedes mit einem anderen Belag, entsprechen in Menge und Kosten dem Essen einer runden Pizza. Ich persönlich mag diese Art zu essen, weil ich zu jedem Stück Pizza ein anderes Bier trinken kann!

## Was macht römische Pizza so besonders?

Zunächst einmal ist die **Atmosphäre** in der Pizzeria einfach grossartig. Die Leute sind zwar beschäftigt, es gibt aber immer genug Zeit für einen Plausch. Es ist der Ort, um Freunde zu treffen oder neue zu finden. In diesem Sinne sind Pizzerien für Italiener wie Kneipen für die Engländer. Und genauso wie in Kneipen dient in Pizzerien das Bier (zusammen mit Pizza natürlich) dazu, die Menschen zusammenzubringen.

Römische Pizza ist sehr **leicht und knusprig**. Vor allem die, die im Backblech serviert wird (teglia), in der „Pizzeria al taglio“. Je nach Pizzeria wird die Pizza in rechteckigen Stücken serviert, die normalerweise nach Gewicht verkauft oder in vorgeschrittenen Stücken angeboten werden. Beim Halten des Stücks bleibt es stabil und hält den Belag gut. Und das trotz des Randes, der so hoch ist wie der Pizzabelag selbst.

Römische Pizza lässt sich sehr gut nur mit den Händen essen. Sie benötigen kein Besteck. Und sie ist sehr gesund. Tatsächlich wird der Teig für die Pizza **lange fermentiert (min 24h)** und **mit Gluten armem Mehl** und **einem hohen Wassergehalt** (etwa 75 %) hergestellt. Das Ergebnis ist eine aussergewöhnliche Pizza, die sehr zu verdauen ist: weich von innen und knusprig von aussen.

Ich besuchte [Roscioli](#), eine 50 Jahre alte traditionelle Pizzeria in Rom, um ihre klassischen roten und weissen Pizzen zu kosten. In Reinach, in der Nähe von Basel, genoss ich die römische Pizza mit kreativen Belägen. Hier bereiten zwei aussergewöhnliche römische Pizzabäcker (Pizzaioli) köstliche römische Pizza zu. Ich glaube, das ist die beste Pizza al taglio, die ich ausserhalb Roms je gegessen habe!

Ich habe **5 Biere mit römischer Pizza kombiniert** und dabei sowohl traditionelle als auch kreative Pizzastücke ausgewählt. Hier ist meine Empfehlung für die beste Pizza-Bier-Kombination. E Daje!



## Pilsner für die traditionell römische Pizza und Bier-Kombination

Ich halte mich an die klassische italienische Kombination: **Pilsner ist DIE Wahl** für die traditionelle römische Pizza. Entweder ohne Belag (Pizza bianca), nur mit Tomatensauce (Pizza rossa) oder mit Tomate und Mozzarella (Pizza Margherita). Ich besuchte in der ewigen Stadt die Pizzeria Roscioli im Viertel Trastevere, um die knusprigste traditionelle römische Pizza gefunden. So knusprig, dass man sie in einem Zug mit einem scharfen Messer schneiden muss, sodass sie nicht in Stücke bricht.

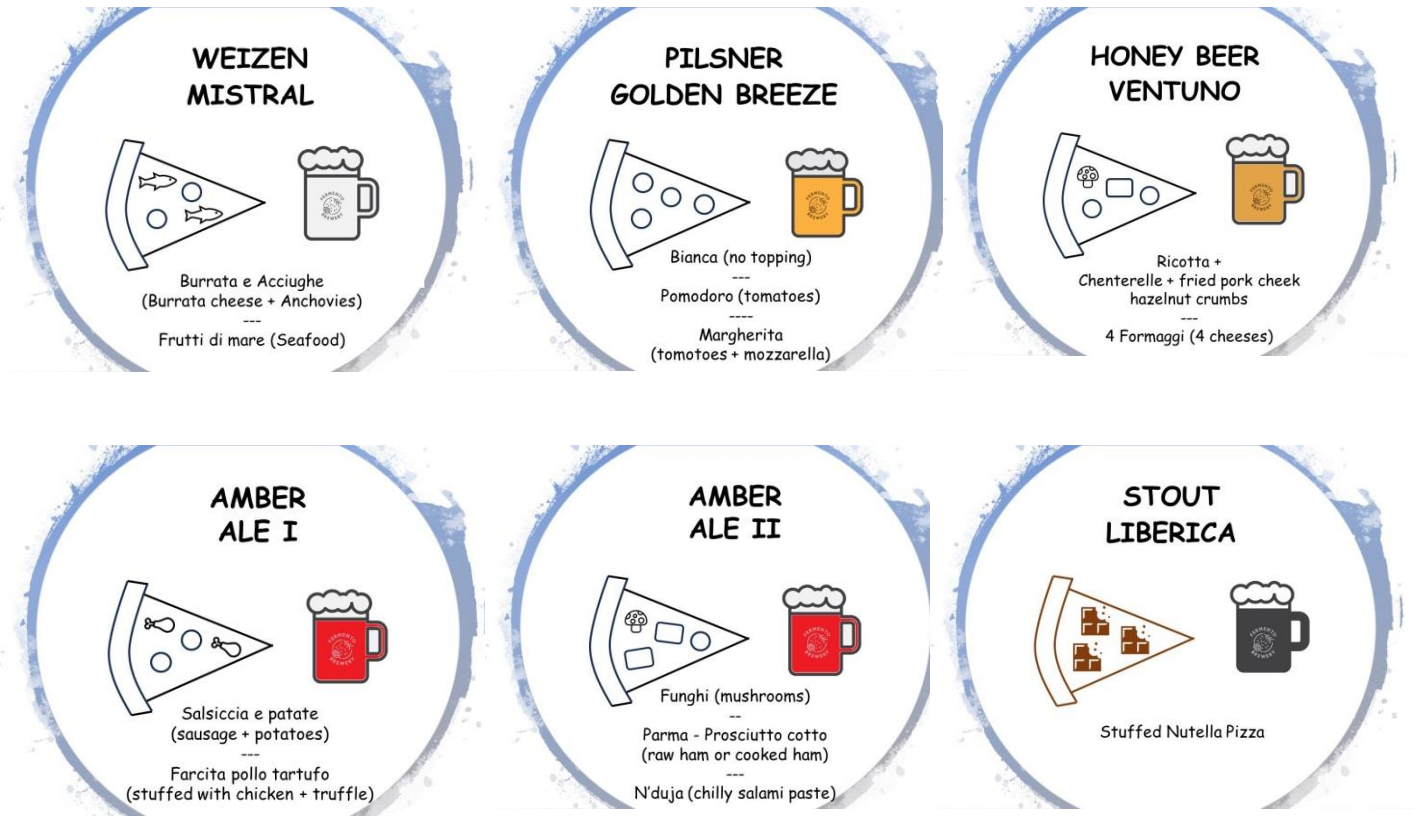
Helle Biere sind leicht und erfrischend, mit zarten Malzen und Hopfen. Die **Malze** passen perfekt zum Geschmack des Pizzateigs, und ich finde, dass die zarten **Hopfen** gut zur Tomatensauce passen. Wie wir bei Käseherstellern in der Schweiz und in Frankreich festgestellt haben, besitzen Pilsner und Mozzarella beide einen zarten Geschmack, der sehr gut zusammenpasst. Es ist nicht nur Tradition: Helle Biere mit klassischer römischer Pizza zu trinken ist einfach das beste, was man tun kann.

**Pizza Bianca** ist die Basis für alle Arten von gefüllten Pizzen. Da sie sehr weich und fluffig ist, lässt sie sich leicht quer schneiden, was das Befüllen mit Zutaten ermöglicht. Die klassische gefüllte Pizza ist die mit Mortadella (Mortazza genannt in Rom), die ebenfalls gut zu hellem Bier passt, oder auch zu Amber Ale, wenn die Mortadella schwarzen Pfeffer enthält.

Pizzabäcker können **sehr kreativ** werden, wenn es darum geht, weisse Pizza mit Gemüse, Käse und Wurst zu befüllen. Auch mit Pizzabelägen können sie sehr kreativ werden.



# Die besten Kombinationen aus Pizza und Bier



## Craft Biere für die kreativsten römischen Pizza und Bier-Kombinationen

**Amber Ale** ist die Biersorte, die ich für alle herzhaften Pizzen mit **Wurstbelag** empfehle. Das [Fermento Amber Ale](#) ist ein modernes Craft Bier, dessen hopfiger, nicht-bitterer Geschmack genau das ist, was die gut aromatischen Fleischbeläge brauchen. Ich habe dieses Bier mit einer Vielzahl von Pizzen von Pizza Daig kombiniert und fand es köstlich mit allen herzhaften Wurstsorten: Wurst und Kartoffeln, Parmaschinken, Schweineschulter, Hühnchen und Trüffel. Die **Hopfen** des Amber Ales passen auch zur Schärfe von „Marinara arrabbiata“ und [N'duja](#), einer fantastischen extra scharfen Salamipaste aus Süditalien. Da Pilze sind ebenfalls sehr aromatisch sind, empfehle ich das Amber Ale auch mit der Pizza mit Pilzen zu probieren.

**Honigbier** ist auch ein grossartiges Craft Bier für Pizza, solange es nicht zu süß ist. Ich mag den Stil Honigbiers, der nur **einen Hauch** von Honig besitzt, ohne zu süß oder überwältigend zu sein. Ich habe das Fermento Honigbier [Ventuno](#) mit einer Pizza mit vier ausgewählten Käsesorten getrunken. Es ist das Königsbier für Käse. Ventuno passt auch gut zu Kartoffeln und Zwiebeln, da beide eine zarte Süsse haben.

Zum Schluss ist **Weizenbier** das beste für alle Pizzen mit Fischbelägen. Insbesondere empfehle ich das Weizenbier [Fermento Mistral](#) mit Burrata und Sardellen, einem trendigen römischen Belag, den Sie lieben werden. Dieses Bier hat einen **exotischen Mango Geschmack**, der sich mit diesem besonderen Käse verbindet und den leicht sauren Geschmack der in Essig eingelegten Sardellen mildert.



## Dunkelbier für die innovativste Bier Kombination: Nutella-Pizza!

Dunkelbier ist ein Bier, das nur für eine Kombination mit Pizza benutzt wird, und das ist [Nutella](#). Dies ist eine einzigartige Kombination, die sehr **ungewöhnlich** erscheinen mag, besonders, weil wir alle nur an herzhafte Pizzen gewöhnt sind. In Rom sieht man jedoch öfters Kinder und Erwachsene mit Schokoladenmündern, die einen Bissen dieser römischen Delikatesse nehmen.

Die weisse Pizza ist nicht salzig und mit der köstlichen Schokoladen-Nusscreme gefüllt, auf die alle Italiener stolz sind. Zur Zubereitung gehört auch etwas Puderzucker, der darüber gestreut wird. Um Puderzucker in der Nase zu vermeiden, atmen Sie nicht über der Nutella-Pizza ein!

Für dieses unverzichtbare Pizza und Bier-Kombination verwende ich das [Dunkelbier Liberica](#). Dieses Craft Bier ist trocken und vermeidet daher zusätzliche Süsse. Die Schokoladen- und Kaffee-Aromen verstärken jedoch die Aromen des Nutellas. Die Bierbläschen und der Alkohol des Biers werden Ihren Gaumen erfreuen und ihn nach jedem Bissen von Pizza mit Nutella erfrischen.

### **Pizza und Bier, gehen Sie darüber hinaus und trinken Sie das richtige Bier.**

Bis heute **habe ich noch niemanden gefunden, der keine Pizza mag**. Ausserdem essen die meisten Menschen sie gerne mit einem Bier. Es bedarf nur wenig Mühe, das richtige Bier zur richtigen Pizza auszuwählen. Glücklicherweise ist dies mit der grossen Vielfalt an Geschmacksrichtungen und Aromen im Craft Bier sehr gut möglich.

Nun wissen Sie ein wenig mehr darüber, **wie man Pizza und Bier am besten geniessen kann**. Und ich hoffe, dass wenn Sie jemanden hören, der für sein Bier wirbt und sagt: „Dieses Bier passt gut zur Pizza“, wie ich flüstern werden: „Ja, aber von welcher Pizza sprechen Sie?“

(Quelle: <https://fermento-brewery.com/pizza-bier/>)