

Pizza und Bier: welche Kombination

(Quelle: https://www.spice-electronics.com/de/blog/neugier/pizza-und-bier-welche-kombination?srsId=AfmBOooZaFoUr2tOZNHkfax-KnMtxsFh5qn0mM-c6uDtgVHoKiH_TXVP)

Was trinkt man, wenn man Pizza isst?

In einer Pizzeria oder zu Hause ist die Kombination „Pizza & Bier“ die bevorzugte und folgt einer inzwischen gefestigten Tradition: Umfragen zufolge begleitet ein Drittel der Italiener Pizza am liebsten zu Bier, während der Anteil derer, die sich für Wein entscheiden, hoch ist niedrigere (8%) oder alkoholfreie Getränke (16%).

Im Vergleich zu Wein oder anderen Getränken ist Bier in der Tat in der Lage, die Eigenschaften von Frische und Spritzigkeit besser auszugleichen, wodurch sehr ausgewogene Geschmacks- und Geruchsempfindungen entstehen, die seine Konsistenz und seinen fast immer entscheidenden Geschmack vervollständigen.

Warum trinkst du Bier zu Pizza?

Erstens ist das Bier immer prickelnd und diese Besonderheit definiert und verbessert den Geschmack der verschiedenen Zutaten.

Bei der Auswahl des „richtigen“ Bieres muss allerdings ein technisches Detail beachtet werden: Sowohl Pizza als auch Bier enthalten Hefen und können, einmal zusammengenommen, ein Völlegefühl und Verdauungsbeschwerden verursachen.

Um diese Möglichkeit zu vermeiden, wird unbedingt empfohlen, immer Qualitätsbiere zu wählen und die Eigenschaften des Getränks mit den in der Pizza enthaltenen Zutaten zu kombinieren.

Welches Bier wählen?

Die Bierauswahl ist so beliebt, dass viele Pizzerien spezielle Menüs zubereiten, in denen sie für jeden Pizzageschmack ein anderes Bier anbieten: Ganz intuitiv sind angesichts der vielen Variationen dieses zeitlosen Gerichts auch die Kombinationsmöglichkeiten unbegrenzt.

Das praktischste System zur persönlichen Identifizierung des geeigneten Bieres zur Verfeinerung von Pizza basiert auf Geschmacksexperimenten: Sobald Sie die Kombination gefunden haben, die die angenehmsten Eigenschaften der Harmonie für den individuellen Gaumen aufweist, reicht es aus, die Auswahl entsprechend zu wiederholen zu den in der Pizza enthaltenen Zutaten.

Pairing-Beispiele

Generell gilt: Je „fetter“ und komplexer die Pizza ist, desto strukturierter muss das dazu passende Bier sein.

Eine weiße Pizza oder eine „*Margherita*“, delikater und mit wenigen Zutaten, sollte von einem **Lager- oder Pilsbier** begleitet werden, leicht bitter und mit niedrigem Alkoholgehalt, wie ein Paulaner Weiß oder ein belgisches **La Chouffe Blonde**, erfrischend und leicht gebranntes Bier.

Befindet sich Gemüse oder Grillgemüse in der Pizza, ist es besser, ein **Blanche-Bier** zu wählen, frisch, klar und nicht sehr strukturiert, wie das deutsche Löwenbräu und Hofbräu, typische **Weizen-Weizenbiere**.

Pizzas mit überwiegend milchbasierten Zutaten (wie der *Quattro-Käse*) oder reich an wichtigen Wurstwaren wie Speck passen gut zu **Strong Ale-Doppelmalzbieren** wie dem roten Moretti: aromatisch und alkoholisch, diese Sorten der Biere unterstützen Fettaromen gut und gleichen sie aus.

Abteibier wie das **Bonne Esperance** mit seiner bernsteinfarbenen Farbe und dem angenehmen Honiggeschmack passen ideal zu kräftigen und würzigen Aromen, daher passen sie perfekt zu Pizza mit Steinpilzen und zu *Diavola*, aber auch zu denen, die zahlreiche enthalten Zutaten wie die '*Quattro Stagioni*' oder die '*Capricciosa*'.

Tipps für den Genuss einer guten Pizza in Gesellschaft

Die Kombination von Bier und Pizza ist nicht nur beim Essen im Restaurant optimal, sondern auch bei der Organisation eines Abends zu Hause mit Freunden: Das persönliche Zubereiten von Pizzas zum Teilen mit Freunden ist eine der angenehmsten und befriedigendsten kulinarischen Aktivitäten, die mit dem auch sehr erleichtert wird Hilfe der richtigen Kochwerkzeuge.

Tatsächlich muss Pizza im Ofen bei sehr hohen Temperaturen zubereitet werden: Spice Elektroöfen haben alle idealen funktionellen Eigenschaften, um Pizza perfekt zu backen, und bieten dank der Fähigkeit, die richtige Temperatur im Inneren lange Zeit aufrechtzuerhalten, die Möglichkeit mehrere Pizzen nacheinander zuzubereiten.

Wenn Sie hingegen den Abend im Garten verbringen möchten, können Sie sich für den Gasofen Spice Diavola 16 entscheiden, der speziell für den Einsatz im Freien entwickelt wurde und über ein Kochsystem verfügt, das dem professioneller Öfen nachempfunden ist und immer die Kreation gewährleistet von ausgezeichneten Pizzen.