

# Pizza und Bier, eine goldene Kombination

(Quelle: <https://www.misterhop.de/entdecke/bierparen-bier-und-pizza>)

Das beliebteste Essen, das man sich nach Hause liefern lassen kann, ist seit Jahren der italienische Klassiker: die Pizza. Während wir in den Niederlanden es für normal halten, Essen mit Wein zu kombinieren, ziehen die Italiener Bier dem Wein vor, wenn es um das berühmte Stück Teig geht. Eigentlich eine ziemlich logische Wahl, denn eine Pizza besteht größtenteils aus Wasser, Hefe und Körnern. Dazu noch etwas Hopfen und tadaa - fertig ist das Bier. Die Tatsache, dass Pizza im Allgemeinen ziemlich fettig ist, macht die Wahl eines Bieres noch logischer. Um den Geschmack der Pizza und des Getränks im Gleichgewicht zu halten, ist ein Bier die bessere Wahl, vor allem wegen der vorhandenen Kohlensäure.

## Die beliebtesten Pizzen

Von allen Pizzen ist die Margherita immer noch die beliebteste. Zu diesem Klassiker passt auch ein klassisches **Lagerbier**. Vor allem, wenn es sich um ein kräftiges, hopfiges Bier handelt. So schaffen Sie ein perfektes Gleichgewicht zwischen der Fettigkeit des Mozzarellas und der Säure der Tomatensauce. Das [Kameraad](#) von Kompaan zum Beispiel passt perfekt in diese Schiene!

Pils ist in den meisten Fällen eine gute Wahl, so dass der Pizzafresser und Biertrinker oft nicht weiter sucht. Dabei gibt es wirklich für jede Pizza das passende Bier. Mit der richtigen Kombination aus Bier und Pizza wachsen beide über sich hinaus.



## Pikante Wurst auf der Pizza

Nach der Margherita sind die Pizzen mit Peperoni und Salami die meist bestellten. Zu dem leicht würzigen und salzigen Geschmack der Würste können Sie verschiedene Biere wählen. Ein knackiges **IPA** passt zum Beispiel sehr gut, aber Sie können auch eine ganz andere Richtung einschlagen und einen herbstlichen Bock wählen. Die Karamellnoten der **Bockbiere** passen sehr gut zu den dünnen Fleischscheiben auf der Pizza. Wenn Sie sich für ein IPA entscheiden, achten Sie darauf, dass das Bier nicht zu bitter ist, da es sonst den Geschmack Ihrer Pizza überlagert, und das will natürlich niemand. [De Frontaal Juice Punch](#) und [De Smokkelaar Aloha](#) sind eine ausgezeichnete Wahl.

## Quartette mit Pizza

Quattro Stagioni ist natürlich nach allen Jahreszeiten benannt, also sollte man es einfach mit allen möglichen **saisonalen Bieren** kombinieren können. Dennoch würde ich mich für Sommer- und Frühlingsbiere entscheiden, schöne frische Aromen, die mehr als gut zu den Zutaten der Pizza passen. Wenn man dann noch Vivaldi im Hintergrund laufen lässt, fliegt man nur so durch das Jahr der Pizza.

Die andere berühmte "Quattro-Pizza" ist natürlich die Formaggi-Variante. Das Original Pizza ist mit Mozzarella, Gorgonzola, Fontina und Parmigiano Reggiano belegt. Alles Käsesorten mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen, von leicht süß bis würzig. Zum Ausgleich dieser Käsesorten ist ein **Oude Geuze** eine besonders gute Wahl. Der säuerliche und süße Geschmack des Bieres harmoniert perfekt mit den verschiedenen Käsesorten auf Ihrer Pizza. Wenn Sie eine Pizza mit überwiegend cremigen Käsesorten belegen, wählen Sie besser ein **Weißbier**. Oft ist der Kohlendioxidgehalt in Weißbier auch etwas höher als in anderen Bieren, was dafür sorgt, dass sich der Geschmack besser neutralisiert. Hooglander Wit zum Beispiel schmeckt sehr gut dazu.

## Fisch sollte schwimmen, auch im Bier

Auch bei Pizzen kann man sich natürlich für ein Gericht mit Fisch entscheiden. Die Pizza Tonno ist dann oft das Gericht der Wahl. Ihr salziger Geschmack passt gut zu einem Bier mit viel Zitrusnoten. Zum Beispiel ein Bier wie Kees IPA. Frutti di Mare ist ebenfalls eine beliebte Pizza. Die Meeresfrüchte sind viel weniger salzig und passen besser zu einer Berliner Weisse, vor allem zu einer mit tropischen Aromen wie Kompaan [Sleazy Peach](#). Wenn Sie ein etwas weniger saures Bier bevorzugen, sind auch helle Blond- und Weißbiere eine gute Wahl.

## Bier macht sogar Pizza Hawaii lecker(er)

Wenn du mich fragst, ist Ananas auf Pizza ein No-Go. Aber ja, für viele Menschen ist es der Lieblingsaufstrich. Mit einer Pizza Hawaii kann man zwei Wege gehen, wenn man die Fruchtnoten der Pizza betonen will, sollte man zu einem **Fruchtbier** greifen, wenn man etwas mehr Ausgewogenheit sucht, kann ich einen herbstlichen **Bock** empfehlen, ein **Doppelbock** passt noch besser. Die Karamellnoten und der leichte Rauchgeschmack heben den Schinken (und sogar die Ananas) auf der Pizza auf eine andere Ebene, wie zum Beispiel das [Oehoe Donker](#) von Heidebrouwerij.

Ich persönlich würde mich übrigens für eine dritte Variante entscheiden. Schließlich kann man durchaus ein schlammiges Imperial Stout, ein unglaublich bitteres oder ein besonders saures Bier wählen, damit man nicht die ganze Pizza schmeckt.



## Weniger traditionelle Pizzen

Nach einem Abend in der Kneipe ist die nächste Station oft ohnehin der nächste Dönerladen. Dort kann man sich meist auch für Pizza entscheiden. Bei solchen Gelegenheiten sind eine Pizza Schoarma oder eine türkische Pizza als kleiner Abstecher außerhalb der italienischen Grenzen sehr beliebt. Wenn Sie diese erst essen, nachdem Sie bereits einen Abend an der Bar verbracht haben, würde ich mit einem frischen Pils weitermachen. Wenn Sie es zu einem Zeitpunkt essen, an dem Sie noch etwas klarer im Kopf sind, könnten Sie sich auch für ein **Kölsch**, eine **Saison** oder ein schönes **Weißbier** entscheiden.

## Pizza-Bier zum Nachtisch

Wenn Sie nach der Pizza noch Lust auf einen Nachtisch haben, aber in der gleichen Stimmung bleiben wollen, haben zwei Brauer der Lighttown Brewers einen sehr schönen Nachtisch kreiert. Van Moll und 100 Watt haben beide ein **Sauerbier** mit Erdbeere, Basilikum und Zitrone gebraut. Mehrere fruchtige Noten, aber auch das Basilikum bringt die Schärfe der Pizza gerade so hinein!