



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Burger - Sandwich und Toast - passt dazu ein guter Wein

Was trinkt man denn zu einem leckeren Burger?

Für viele ist diese Frage einfach zu beantworten: das eigene Lieblingsgetränk. Das kann ein bestimmtes Bier sein oder eine Bio-Fassbrause oder oder oder. Man könnte darüber lächeln, muss man aber nicht. Denn hier steht für diejenigen das Getränk und dessen Genuss im Vordergrund, nicht die Harmonie der Getränkearomen mit den Geschmacksnuancen des Essens. Diejenigen, die auf letzteres Wert legen, haben es da schon schwerer. Ausgehend vom Essen soll das dazu passende Getränk gefunden werden. Dabei ist die Bandbreite unendlich groß. Gut, Mineral-wasser geht eigentlich immer, aber welches? Passt eher Bier oder Wein? Und wenn ja, welcher? Klassisch passt zu Hamburgern immer ein Bier, i.d.R. ein helles. Da dieses in vielen Variationen immer mehr oder weniger herb bis leicht malzig schmeckt, kommt eine totale Disharmonie so gut wie nicht vor (außer man mag helles Bier überhaupt nicht). Welche Biere zu welchen Gerichten besonders gut passen, solltet ihr für euch herausfinden. Die Zu- oder Abneigung ggb. Einzelnen Bieren spielt dabei mit eine wesentliche Rolle.



Foto Klaus Rupp

Und wie ist es beim Wein? Wein zu Burgern? Zu einem eher rustikalen Gericht soll ein edles Getränk passen? Das ist ja fast so wie Champagner zur Currywurst! Ja, so isst es. Wir wollen euch mit unseren Weinempfehlungen zu den verschiedenen Burgern Anregungen geben, noch mehr Spaß am Essen zu haben. Und wir sind natürlich auf eure Rückmeldungen gespannt. Sicher kennt ihr weitere Weine, die den Genuss der Burger noch steigern.

Viel Vergnügen wünscht euch