

## Partnerwahl – welcher Wein passt zu...

Dorli Muhr leitet die Kommunikationsagentur Wine+Partners und macht selbst Wein am Spitzerberg in Carnuntum. Ihre Leidenschaft ist es, Gerichte und Getränke perfekt abzustimmen.



*Weinexperin Dorli Muhr. © Anna Stoecher*

**Während wir beim Wein gerne verkosten** und vergleichen, sind die meisten Biertrinker markentreu und greifen stets zum gleichen Label. Komisch eigentlich, denn die Geschmacksvielfalt ist bei Bieren ebenso faszinierend wie bei Weinsorten oder Fruchtsäften. Vor dem Essen trinke ich gerne ein kleines Pils, also ein recht geradliniges, elegantes und hopfengeprägtes Bier, das durch seine ausgeprägte Bittere ideal als Aperitif und als Einstieg in ein längeres Menü ist. Die meisten Bestseller-Biere gehören zur Kategorie der „Lager“. Das Wiener Lagerbier, eine Abwandlung des traditionsreichen Bierstils, ist unkompliziert und ausgewogen. Es passt zu fast allen Gerichten –, da kann man nichts falsch machen.

**Mein persönlicher Lieblingstil** sind Zwicklbiere. Das sind unfiltrierte Biere, die direkt aus dem Lagerkeller kommen und daher meistens ein wenig trüb sind. Einer meiner Favoriten ist das Bio Zwickl von der Oberösterreichischen Freistaedter Brauerei, das ich gerne zum Sonntagsschnitzel serviere oder zu einem All-time-Favoriten in unserer Familie: Filet Wellington. Den Lungenbraten packe ich in eine pikante Mischung aus Schalotten, Champignons und Petersilie und binde das Ganze mit ein wenig Creme Fraiche, bevor ich alles in Blätterteig einrolle und ins Rohr schiebe. Das Gericht ist kraftig und elegant gleichzeitig, das Fleisch ist idealerweise noch ein bisschen rosa, die Pilzfülle schmeckt cremig mit viel Umami und außen rum knuspert der Teig. Ein wunderbar vielschichtiges Gericht, das auch nach einem komplexen Getränk verlangt. Da kommt das Freistaedter Bio-Zwickl gerade recht! Es ist faszinierend frisch in der Nase und zeigt eine verführerische Hefenote. Weil es unfiltriert gefüllt wird, schmeckt das Zwickl am Gaumen vollmundig, ohne schwer zu sein, und im Abgang hat es eine leicht hopfige Note, die den Abtrunk besonders apart macht. Was ich besonders mag an diesem Bier, ist seine milde Kohlensäure, die es zu einem balancierten Getränk für wirklich anspruchsvolle Gerichte macht.

**Bio Zwickl – Braucommune Freistadt**  
**UVP, Handel: 20 x 0,33 Liter, € 22,80**

[www.freistaedter-bier.at](http://www.freistaedter-bier.at)

Ist es gelungen? Hat es geschmeckt? Schreiben Sie mir an [d.muhr@winepartners.at](mailto:d.muhr@winepartners.at)

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**